

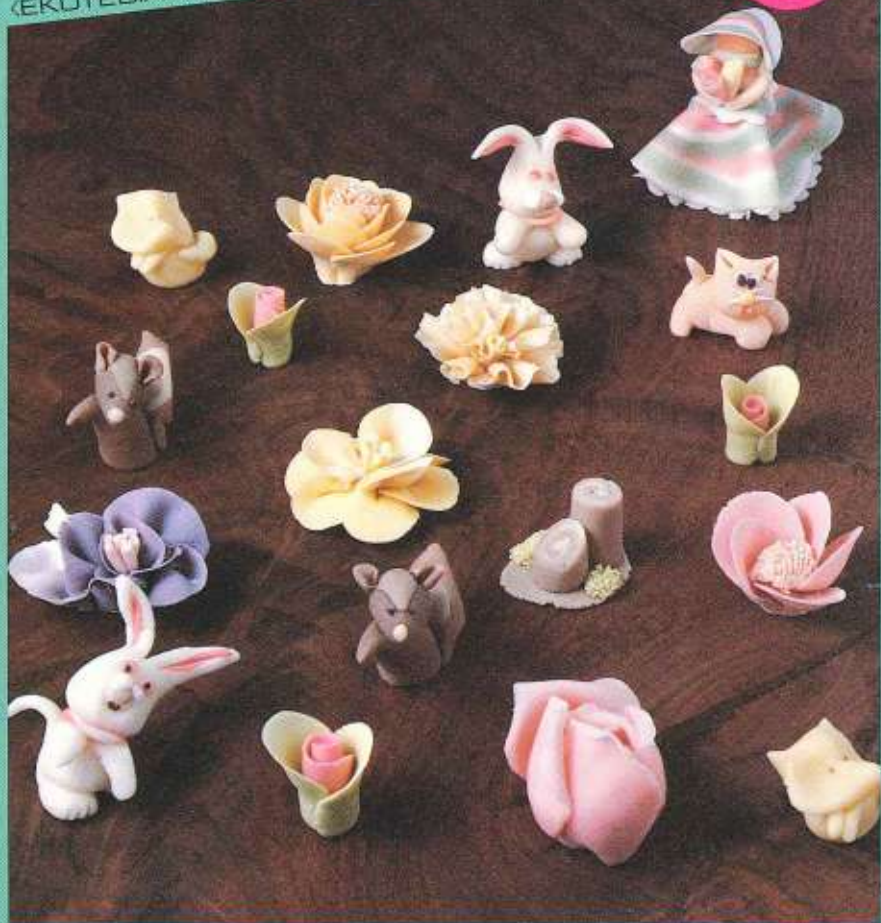
月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

えくてびあん

〈EKUTEBIAN-VOL.2, APRIL 1985-EKUTEBIAN〉

4



まい あーと ■ スイート・メルヘン by 藤生義治

吾平

栄崎町3・11・23 ☎(23)27711



店主の豊隅年雄さんがこの店を始めて22年になる。いま風にいえば脱サラである。一貫して信州内藤流、伝統の手打ち仕事に徹しているだけに、そば通を満足させる味はさすが。「何も出来ないが、昔の人がやってきた仕事をそのまま受け継いでいます。食べてくださいましたお客さまが、ごちそうさまです」といって下さる。ありがたい事です」と主人。仕事は「代目に受け継がれる。

えくてびあんレポート
手打ちですともッ

おそばが
おいしい
立川の街

立川美食倶楽部



おらが蕎麦

スーパー「いなげや」のテナントで店を出して、10年の月日が流れた。

店主・内野富雄さんがそばをこねる、のぼす、切る。それぞれの動作が実にあざやか。のぼす。段になると、反物にでも触れているよう。

手打ちの技術は、日本そば界の第一人者、片倉康雄氏(足

信濃茶屋

利市「茶庵」ゆずりのもの。店内に「友薨子門下の証」がある。

客席が24席と、こじんまりした店内だが、手打ちの味は確か。一番のご推薦は、と問えばすかさず「天ざる」(八〇〇円)を指してくれた。



幸町1・38・10 ☎(37)7851



倍更

そばが「手打ち」ところか、店全体が「手づくり」なのである。美大卒業の店主・酒井登志英さんと友人たちの作品だ。器の一つ一つにまで、手づくりのぬくもりが感じられるのがうれしい。

そばはもちろん酒井さんが



心を含めて打つ。平均した良質のそば粉が、一年中使えるのも自慢。ご推薦は「かき揚げそば」(六〇〇円)。

おどぎ

若葉町3・54・5 ☎(36)3016

店主・尾崎好司さんは若い日に「玉川屋」(御色)で修業して、本格的な手打ちそばの技術を身につけた。

現在の店は47年に開店、以来、一貫して伝統の味を守り通している。また、PTAの父母、学校の先生方、子供たちにも出張して打ち方を教えているという熱心さ。



青柳

錦町2・1・27 ☎(28)2345

イメージがあるのですが、品書きをみると一目瞭然、安い。「手打ちを一人でも多くの人に味わってもらえたら——」



檜をふんだんに使った店がまことからして、いかにも「手打ちそば」にふさわしい。店主・青柳成典さん自ら埼玉、そして神奈川へ足を運んで木材を選んできた。

手打ちというと「高い」と

海外旅行から***

***団参バスまで

すべてのお世話をさせていただきます。

日本交通公社

立川支店
0425-24-9167



音楽や舞踊は記録するのが難しい。伝承は勅乱や王朝の交替で、いつとはなしにとぎれてしまう。最近になって、その復元が試みられるようになったのは、私たちにとっては胸ときめくことである。たとえば、玄宗が作曲し、楊貴妃が舞ったという『霓裳羽衣』と呼ばれた舞いは、白楽天の有名な『長恨歌』のなかにもその名が出てくるが、私たちは想像するほかなかった。それが、いまは目のまえに楊貴妃が舞ったのと、ほとんどおなじすがたを見ることができるようになった。立川の人たちにとっては、

眼福というべ

きであるつ。

すばらしいで

はないか。

ちん
らん
陳
立
川
臣



「仿唐樂舞」於立川市民會館