

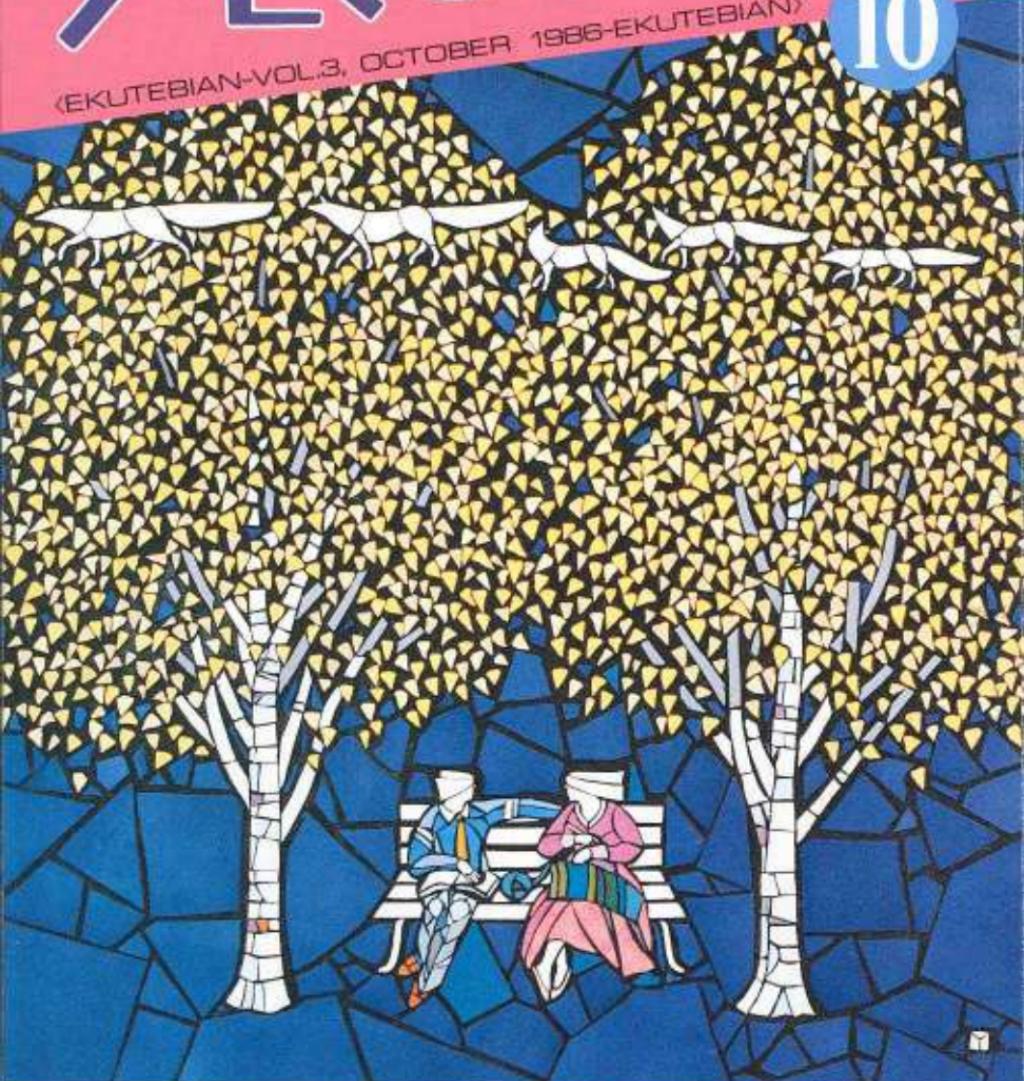
月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

えくとびあん

(EKUTEBIAN VOL.3, OCTOBER 1986-EKUTEBIAN)

10



まい あーと・モザイク画「秋の午後」by 土肥邑子



地唄／小倉満智子さん
(羽衣町2丁目)
妹さんとの呼吸もピッタリと。
・藤間瑛互さん



端唄／稻邑香及さん
(錦町1丁目)
「若いこは覚えが早いわね。」
・お弟子の皆さん



長唄／杵屋彌三伊登さん
(富士見町2丁目)
左から岩沢さん、山田さん、馬場さんの稽古。三人とも先生のもとに来て
長いだけにさすがに堂々の演奏ぶり。



バリの秋にはヴィオロンが、立川の秋には三味線の音が似合うと昔から云われてきました。(唄にオントチはあるけれど、三味線ならば思いのままよ)。ほら、霧路を曲がると聽こえてきます、チーン・トーン・シャーンの小粋きな音色。豪快に響く太竿の音。秋の日の、三味線の、ためいきの……、季節をのせてやってきました。



**津軽三味線
千田照広さん**
(栄町5丁目)



浪曲／荒井徳衛さん
(曙町2丁目)
清い声の浪花節、奉仕人生心イキ。
懇親に行きます韓国までも。
・竹川敏彦さん



小唄／都 圭照さん
(錦町2丁目)

イキなつまびき、チリチリトン。
・藤本恵美子さん・平山佳依さん



民謡／藤本秀三保さん
(曙町1丁目)

尺八のご子息と音合せ。至成学舎で
ボランティアの出でいこも。
・米谷一保さん・平山恒二さん

藤川真紀さん

立川三味線好み —

割る人がいて、味わう
人がいる。この華麗な
る当り前の世界—4

立川御馳走館



華盛樓が立川に店を張ったのは、昭和25年であった。
敗戦後のモノのない時代を必死に生きた劉美蘭さん。北
京の生まれ、家が料理店をやっていた、幼ない頃に見よ
う見まねで覚えた味と技術が彼女を救った。いま、二主
人と睦まじく店をきりまわす「寺内ハル」さんの笑顔、北
京の家庭料理ここにありだ。錦町1・3・28
☎ 22・4604



北京の「庶民の味」を作り続けた星羅を笑顔につつんで、今日も火の前に立つ。とことん打ち込む性格は、自前の野菜畑の実りを提供するまでになった。



紅唐豆筍 800円



特製ギョウザ 520円



ホルモン旨煮 800円

ハルさんの料理は、手間とまいとわな
い、中国のまごころの味と目指す。

