

月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

えくてびあん

〈EKUTEBIAN-VOL.4, APRIL 1987-EKUTEBIAN〉

4



まい あーと・彫塑「動くニワトリ」by 清積寛之



▲ジョギングも楽しく／根川付近



サイダ

この瞳まじさ この艶やかさ
咲いては「さくら」の誘われ
花 花 花。

サクララガ

木々に純白の薫り
そよとふく風に ひらりと舞って
まぶしさに「さくら」踊りせ

サイダ

空に紺碧 大地は緑
木々に純白の薫り
そよとふく風を はらりとかわして

サイダ



▲玉川上水

▼春の陽光を浴びる様



▼根川／市営球場付近



▼市営グラウンド付近



▲北口たましん本店前

▼桜まつり／サンシャインパーク



▼昭和記念公園



▼サイクリングも軽やか／昭和記念公園



▲根川／市営球場付近



▶市民体育館付近



観劇は楽しい

演劇好きが集まって、何とか自分達の街で良い作品を安く観ることが出来ないかと考え、力を合せて劇団をよんできました。三多摩演劇をみる会(錦町2丁目)には真に演劇を愛する人々が集い和気あいあいと観劇を楽しんでいます。

錦町にある「三多摩演劇をみる会」(広石幸弘・運営委員長)は演劇好きが集まって13年前に始めた。当初演劇を安く観るという目的もあって特に宣伝をするということもなかったが、会員の目的に共鳴する人が口コミで次第に増え、現在は2千名を超える会員数の組織に成長した。



▶花束贈呈も会員の手で行われる。

300円の入会金と月々100円の会費で誰でも会員になることが出来る気軽さが受けている。会員は2か月に一度演劇を見る、ことが出来る。会員数が増えている現在、一回の公演で入りきれないので二回から三回に日を分けて公演が行われるが、観たい日も会員の希望でわりあい自由に選べる点も心配りが感じられる。運営面の色々な所に同じように、誰もが楽しく観劇出来るようにという配慮がされているのは、やはり本場の演劇好きが始めただけあってゆきとゆきとされている。そんなことから、会員は老若男女さまざまな人が集まっていて、近所でサークルを作っている場合がかなり多い。自然と会場はなかなか空気があふれ、2千名を超える団体でありながら大へんに家庭的だ。本来「会」というものは

こうあるべきと思えるものを有している。自ら演劇をする者も研究にきていたり、そうした人々とのコミュニケーションも交され、演劇を通しての暖かい人と人との交流が生まれている。

また、会員によってすべてが運営されているので、席の割当て、受付、搬入なども会員の当番で行われるのもユニークなところ。初めて当番に当たった人は慣れない事に最初はとまどうようだが、慣れるに従い知人が増えてたり自ら運営に当たるといことから、喜々として行う人が多い。そんなことから会場はいやがうえにも楽しい雰囲気。単に観るだけでなく、交代でまわってやる当番の担当をすることによって、「お客さん」ではなく、会員としての自覚が出来てくる。自然と会の中で親睦が深まってゆく。新しい友人を見つめる絶好の場といえる。



▲出演者との談話のひと時。



▲くつろいだ中に観劇を満喫。

しいことはまだある。観



▲受付も担当の会員の応対。



▲会場には保育室も設けられている。

●お問い合わせ●
三多摩演劇をみる会
立川市錦町2-3-31 ☎0425(23)5031



劇後に出演者達との親睦会が開かれるのだ。普段めつたに会えない役者さんと直接話をする。ことが出来るのが好評だ。その日の劇の事や次回についてなど、いろいろな話題が交される。中には思わぬ良い話を役者さんがしてくれたりする。舞台の上の役者さんが、ぐっと身近に感じられ、親しみを感ずることが出来るのも、演劇好きにはたまらない魅力だ。観る側と演じる側が一同に会してますます会は盛りあがる。

今まで都心まで出ていた人が、自分の住む街の近くで、本場の観劇が出来る。都心に出るにはタクシーから服装に気を配って少々かしこまって観た演劇も、この会では気軽に、仲の良い知人も一緒に観ることが出来るのである。違った意味での本来もつ演劇の楽しさを引き出してくれるのである。

うちの銀行

暮らしのパートナー
ビジネスのパートナー
なんなりともご相談ください
(「?」を「?」にします)

立川支店
太陽神戸銀行
〒190 立川市錦町3丁目6番11号
TEL. 0425(22)2151 (F)

【立川クイズ2月号答】

日本の人口は1億5千万人で、5千800万5千人が男性で6千600万6千人と圧倒的に女性が多いが、昨年15万人を越えた立川市では7万5千200人が男性で7万4千800人が女性(87.2月調べ)と男性が多い。 答えは①

3 立川のモニュメント 学校教育発祥之地

「学校教育発祥之地」
柴崎町四丁目、公園内にある石碑。明治十一年、独立校舎で学校教育の地、独立校舎というのを、当時としては珍しかったという。これを記念して昭和二十二年、一小創立八十周年の際に、石碑が建立された。

普濟寺(柴崎町)正門から東に向かつて細い道を歩くと、その道沿い右手に、小さな児童公園がある。

その公園内、桜の木の横に、小さな公園には不釣り合いほど大きな碑がある。「学校教育発祥之地」と刻まれた石碑は、明治初期、そこが独立校舎を建て、子ども達に学校教育をほどこした立川初の地であることを記している。「明治十一年四月、柴崎村沢(現在の柴崎町四丁目)に六四坪の校舎を新築。云々」と碑文は、詩らしき気にならう。それより以前、明治三年三月三日、普濟寺内に読み・書き・そろばんを教える郷学校が開かれた。が、

真如苑だより

ぼかぼかと、暖かい太陽が様々なものに生命を与えます。野や山に新たな命が息づき始める頃、街も華やかな空気にあふれるようです。今月も皆様のお越をお待ちいたしております。お気軽にどうぞ。

■日時 4月18日(日)
午後2時~4時

■御本尊、真如宝物館をはじめとして映画など盛りだくさんの用意がしてございます。

■立川市民(成人)に限らせて頂きます。

■お申し込みは「えくてびあん・コンパニオン」本誌を手渡してくれ(大人)へ。

漢字テスト(15)

空欄に二字押入を試みよ。

春風 □ 蕩
百 □ 不撓

立川最初の独立校舎は、大正三年、今の一小に新築移転するまで三十六年間、柴崎町の地で、子ども達と共に歩み続けた。泣いたり、笑ったり、教師と子ども「手作り」の教育が、そこで、行なわれていたのだ。

(H・H)



表紙は語る

さすにいた「ガラスのみんなが同じ姿のニワトリばかり作るの、みんなとは違うのを作った。」と、後を振り向いた瞬間を捉えた。しっかりと観察をしながら、芸術家魂ももちあわせているのが最後のひとひねりに出ている。素直な少年の心とすこしばかり大人っぽいレジスタンスが同居している。

駅ビル9階で開かれた「立川市立小学校連合展覧会」の会場に少々奇妙なニワトリが現われた。小学校の清積寛之くんが5年生の時の作品だ。ポーズが大胆。もちろん本物の動きとはちがうことは制作者は自ら承知なのだが、何しろグルリと後に曲げた首が印象的で来場者の目をひいていた。

作品は小学校の授業で制作したものがニワトリを教室に放して観察をさせて作らせたもので、トリの動きを大切にのこすところは素直に受け入れた清積くんは一瞬の動きを見のが

工房から

●街には光り輝く新人たちがあふれている。一人一人に当る陽光が、希望に満ちた顔をいつそう輝かせ季節だ。まぶしいのは太陽だけではない。●昨年の新入生は今年はどうな気持ちでこの季節を迎えるのだろうか。昨年の自分を思い浮かべるか、先輩となつた自分を見つめるか。心新たに迎える春の香りはどんな香りだろうか。●ピカピカの一年生に同伴する人は本人より満面の笑顔をたたえていたり、はにかんだりする。我子の成長を確認するのは少しばかり気はすかしものなのかもしれない。さらに成長する我子の節目は親だけではなく、周囲の人にもまぶしく映るのではないだろうか。桜色の笑顔が立川にもあふれる。●青空に、渡る風うけえくてびあん。

(編集) 石塚敬美 大野裕子 神山清子 関川理
田中恵子 栗原弘子 原田孔子 半井正弘
(写真) 天野武男 橋本一明 吉田謙治
スタジオ200

④お米をも主とした料理
ナチュレックキフ 研究所
毎月3月5日 研習会

表千家 茶道教室
毎週本・金曜日
立川市 西町5-26-32
0425(31)0936
津 寛子

4月9日(水) 立川市民会館小ホール
会場は時30分 全席1時
4月11日(金) 西町5-26-32にて
「ナチュレックキフ」の
約100名のアラウを日中
即売いたします。

月刊「えくてびあん」第33号
昭和六十二年四月一日発行
発行所 えくてびあん編集工房
東京都立川市柴崎町2-4-11
フラインビルディング 3F
電話 〇四二五〇〇82

編集人 立井啓介
発行人 沖野善男
印刷所 株式会社立川印刷所

10
文川御馳走館

作る人がいて、
味わう人がいる。
この華麗なる当
り前の世界。

広島焼
500円



ゆきやき亭
08420-94-7930
YAKI

お好み焼なら「やきやき亭」と
いわれるようになりたいと店主の
永井正衛さんは、吟味された材料
を広島から取寄せることにした。
その心意気がひと味違う本場の味
を立川にいながらにして楽しませ
てくれる。ポリウムたっぷりの
一枚一枚が昨年八月開店以来着実
にファンが増えているのも当然か。
高松町大通り沿い 側七九三六



魚貝類がたっぷり
入った大阪焼はこの
後ひっくり返して
出来上がる。



▲キャベツ、天カス、豚肉、
卵をば、玉子とたっ
ぷりと具を入れ蒸
らすように焼く。

