

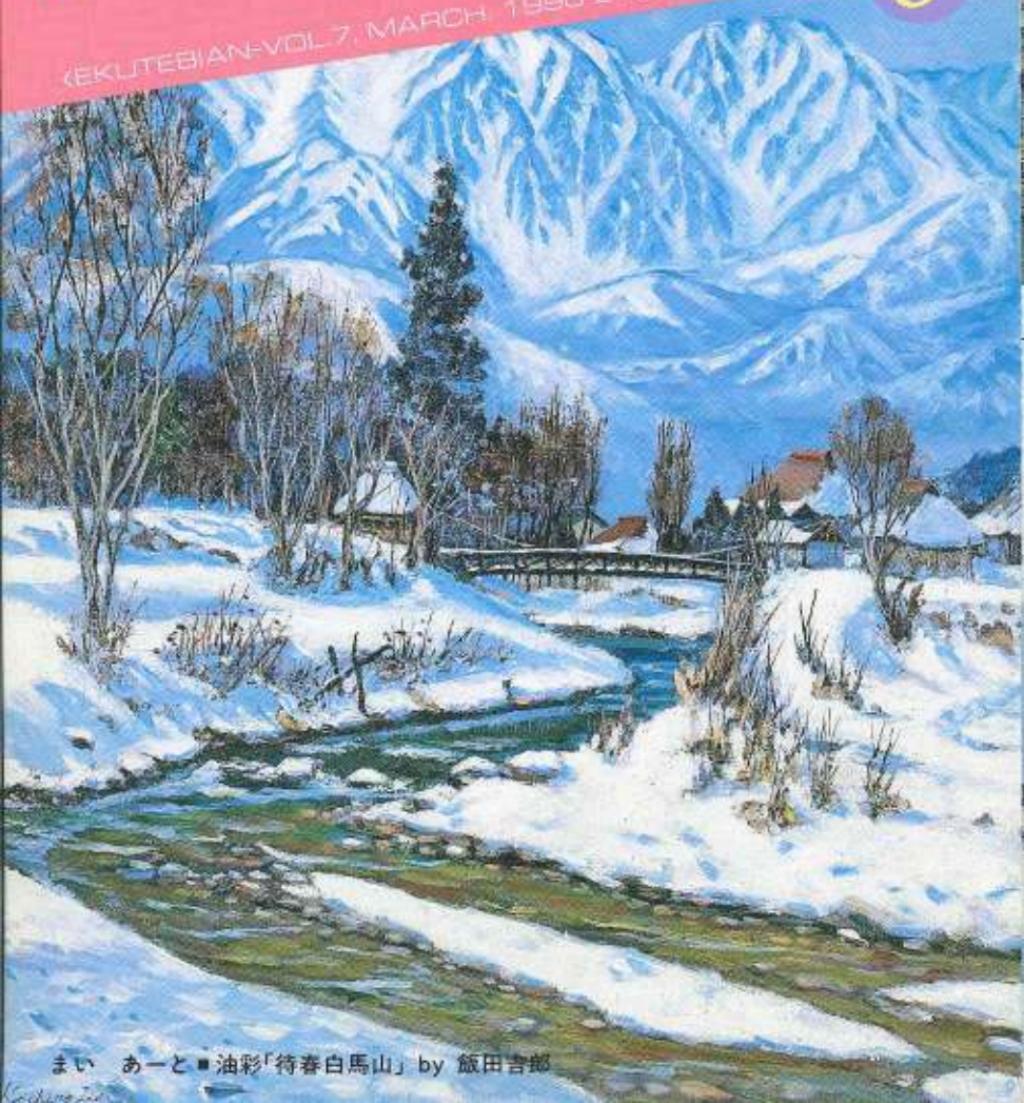
月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

# えくとびあん

(EKUTEBIAN-VOL.7, MARCH 1990-EKUTEBIAN)

3



まい あと ■ 油彩「待春白馬山」by 飯田吉郎

# あの子の七つの

お祝いに

春いちばんの、うれしい行事と

いえば、やはり「雑まつり」でし

ょう。春は名のみの、まだ霜がお

りている時分から、お母さんは今

年のお祝いについて気をもんでい

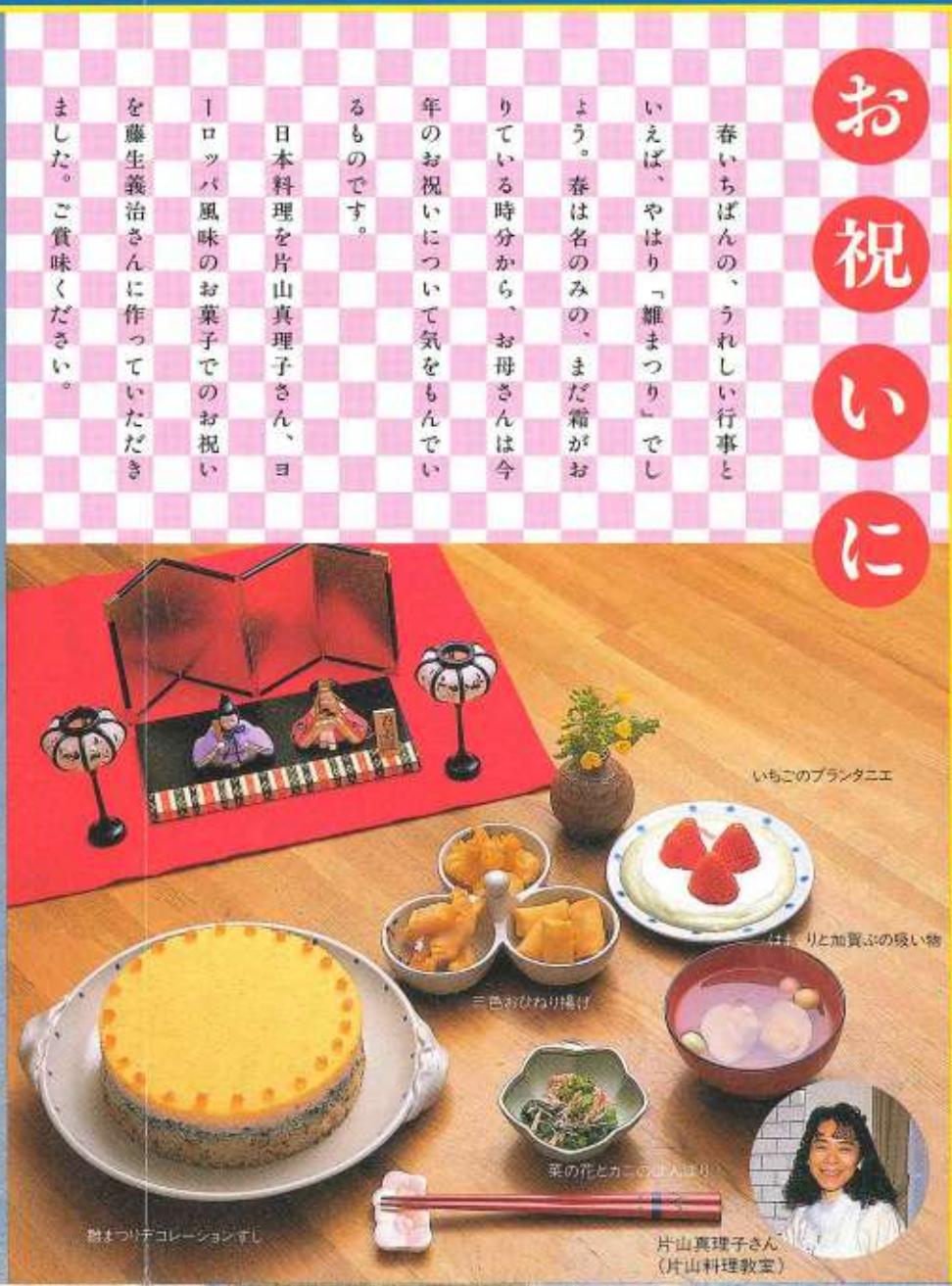
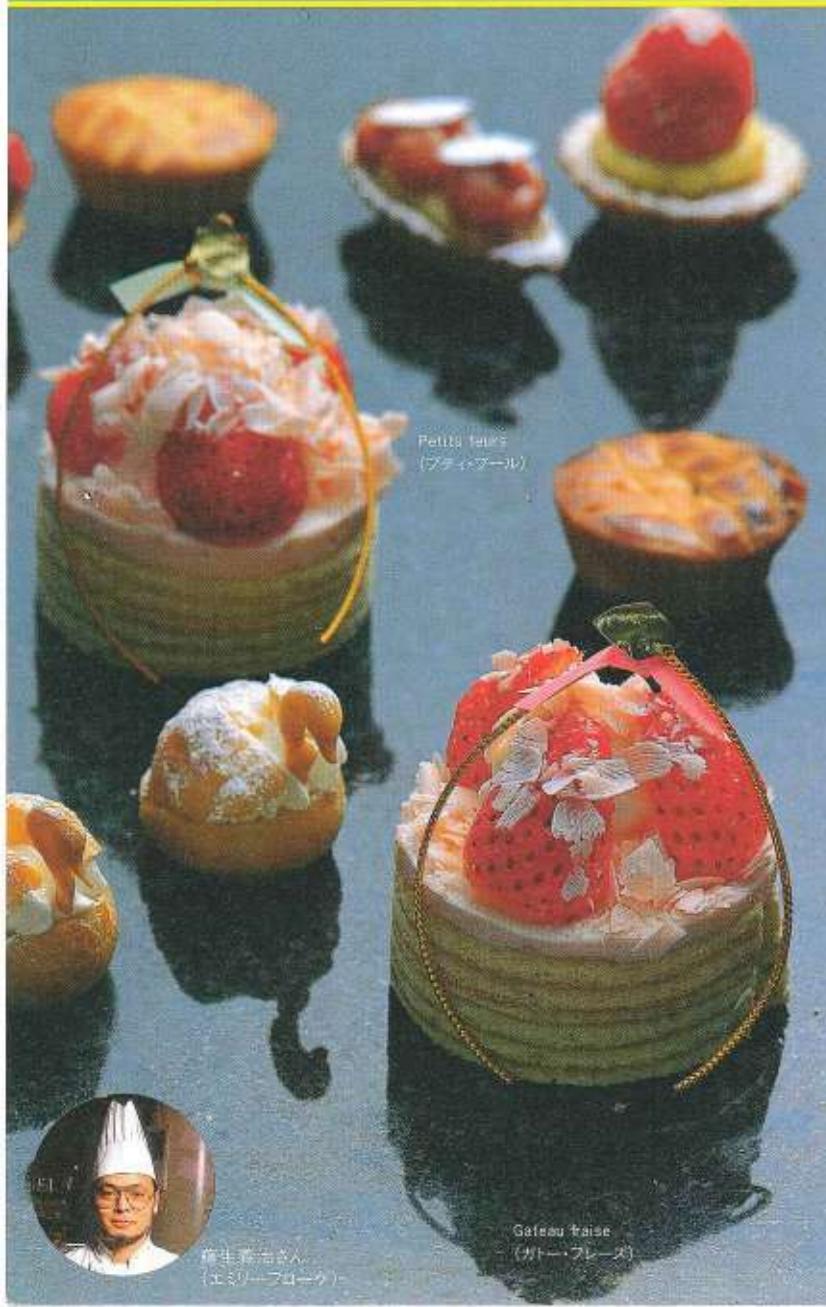
るものです。

日本料理を片山真理子さん、ヨ

ーロッパ風味のお菓子でのお祝い

を藤生義治さんに作っていただき

ました。ご賞味ください。





第9回

# 我家は3代目

老舗といい暖簾の重みという。それも3代つづけば語り尽くせない物語がある。この街にも沈黙して静かなる物語のかずかずがそこここに隠されている。

## 創業の志に輝く多摩辨の味



立川駅に根づいて、立川人に愛好されてきた中村亭。



ひと口に「手作りの味」といっても、作業の横重ねは大変なもの。

中村亭(柴崎町2丁目)

明治35年、創業。来年、90周年を迎える老舗。初代・久之助、二代目・富雄の志をついで三代目・正久さんが率いる「中村亭」の弁当は手づくりの味で知られる。特に名物「多摩辨」は、定評あるコンテストで幕の内部門「日本一」に輝いたことも。立川駅にまだ急行が止まらない頃から築いた味の評価は、今日ゆるぎない。



初代／中村久之助さん 二代／中村富雄さん

弁当・仕出しをやる前は、日野の渡しそばで茶店をやっていたという。その頃から数えると5代目になるが、近代化されてきた経営の中にも、創業の精神とぬくもりある味加減は絶やしたくないと56人の社員たちと励む中村正久さん。