

月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

# えくでひあん

5

〈EKUTEBIAN VOL.11 MAY 1993 EKUTEBIAN〉



まい みーと 日本画「幕娘」by 久住 由美



昭和47年、高校を卒業と一緒に、白衣にあこがれ料理の道へ。立川駅ビル7Fに「ベルジュー」オープンとともに店長としての重責を果たしてきた。「ケーキと飲み物」中心の店だが、橋本さんの料理熱がいろいろなバラエティーを生んだ。今月の『牛肉の赤ワイン煮』も、そのひとつ。と云うよりも、この一品の中にフランス料理がエスコフィエ以来もとめて来た歴史が集約されているという。ひと口でいえば、現代料理の「軽味」を追及した逸品といえようか。この料理は見掛けよりもはるかに軽い味。「ワインのみで6時間、じゅっくりと煮込んだだけなんです」とシェフは語るが、このひと言は、太古からの「火の力」を感じていることに他ならない。まだまだ、「皿の中」の橋本さんの文明論は尽きない。

撮影：板橋一明

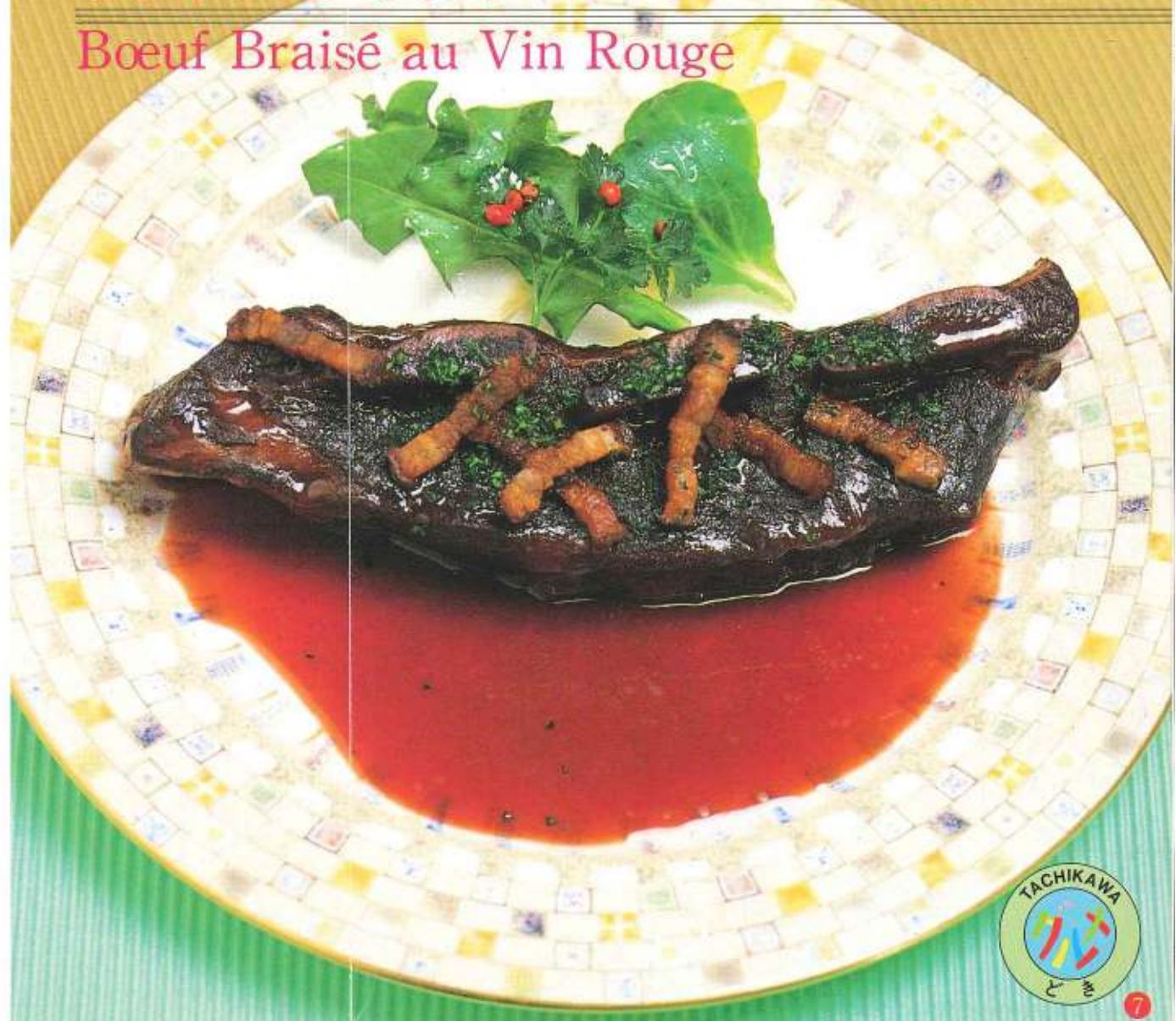
## 足元キメル。



BSタイヤショップ  
立川市幸町5-10-2  
TEL 37-0912

# 橋本茂夫の牛肉の赤ワイン煮

## Boeuf Braisé au Vin Rouge



# Mind

## 大切なモノと話しますか？

軽く羽織ったブレザーの肘に継ぎ当時のパッチワークがフィットしているのを見つけると、おやっと思うことがある。長年、使い続いている革の鞄。革の油と手垢で年季がかった色に染められているのを見ると、その人の人柄を見直すことがある。その人らしさに着眼、そこに新しい命を吹きかけてきた人たちがいる。リフォームなんていう言葉が存在しなかった時代から積み上げられてきたその技術は、本物の自分らしさを求める人の何よりの味方だ。



## 鞄

竹尾鞄店  
(柴崎町)  
昭和22年創業。  
ほぼ半世紀の技術は  
多摩でも指折



現在の竹尾信昭さんは2代目。

●えくてびあんレポート



材料の糸も100種類  
以上にもおよぶ。



森本健子さん  
オーダー仕立ての  
モットー。



## 洋服

洋服の病院  
(高松町)  
昭和34年から。  
その長年の熟達した技術は  
修理というよりオーダーに近い。

◀古い服も新しく生まれ変わる時  
▼スタッフは、全員この道20年以上の職人。







私の傑作選

# NICE SHOT!

NO.22

誰のアルバムにもキラリッと光る一枚がある。  
撮れた！と思った。シャッターが軽い。



飯沼延秀さん  
(錦町1丁目)  
■春風の遠景  
愛機→オリンパスOM・I



糸賀章家さん  
(若葉町1丁目)  
■清流?  
愛機→ペンタックス6×7

