

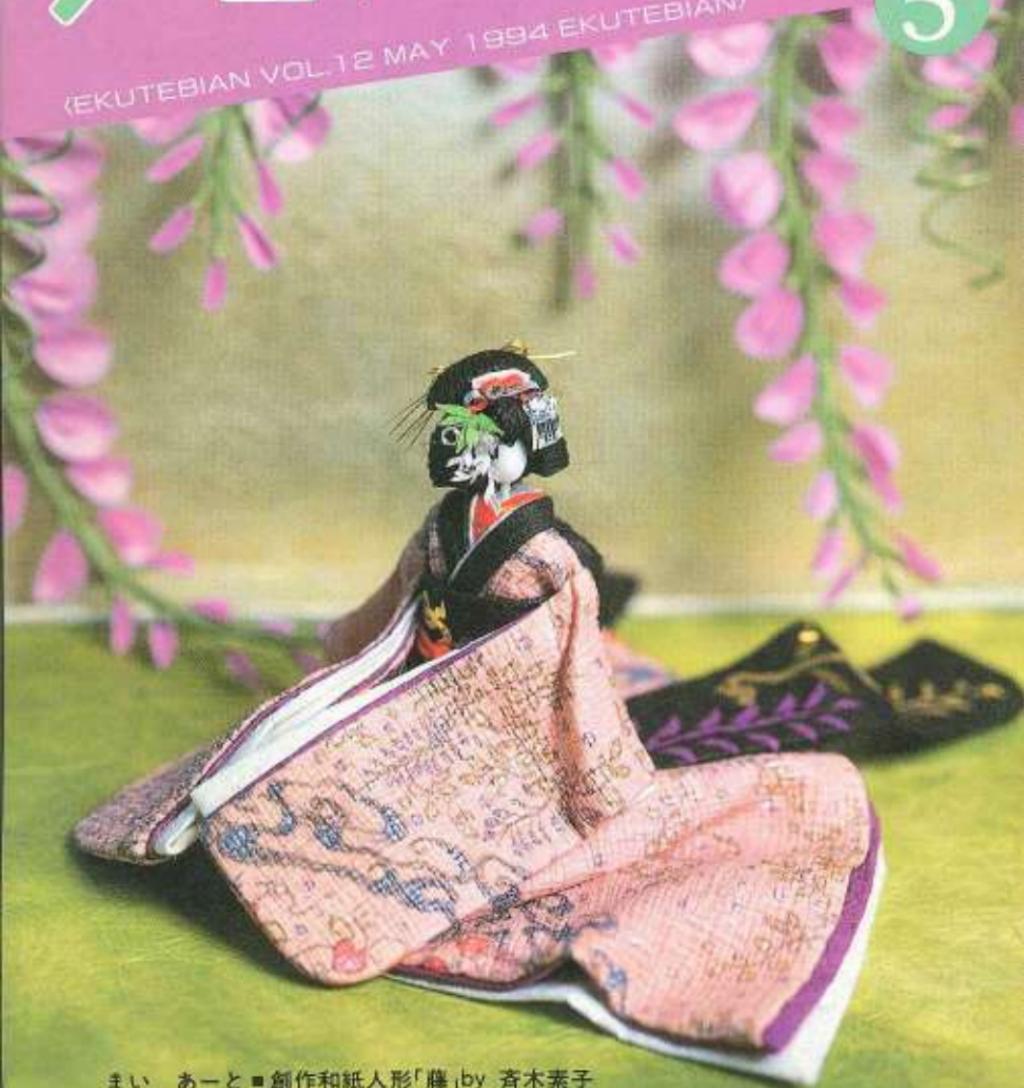
月刊

立川と語ろう 立川に生きよう

# えくとびあん

(EKUTEBIAN VOL.12 MAY 1994 EKUTEBIAN)

5



まい あーと = 創作和紙人形「藤」by 斎木素子



フランス料理を基本として、折々の旬の素材でもてなしてくれる「四季俱楽部」(曙町二丁目)。「オマール海老は生けすでに飼っていて、オーダーが入り次第さばきます」笑みを浮かべながら、ささやくように語るのはシェフの金原泰旭さんだ。普段は物静かな金原さんも厨房に入った途端、眼光は鋭い。野菜一つでも入念に取り扱う繊細さと、他の料理人たちに檄を飛ばす気迫をも併せもつようになる。

自慢のオマール海老は炭火で網焼きするので、いっそう甘味が引き立つ。ソースはイタリアのワイン酢・バルサミコを煮つめ、エシャロット、ほうれん草のピューレを加えたもの。焼き立てのオマール海老と、付け合わせによく冷えた夏野菜。その対照的な触感が味わいどころだ。

撮影：板橋一明

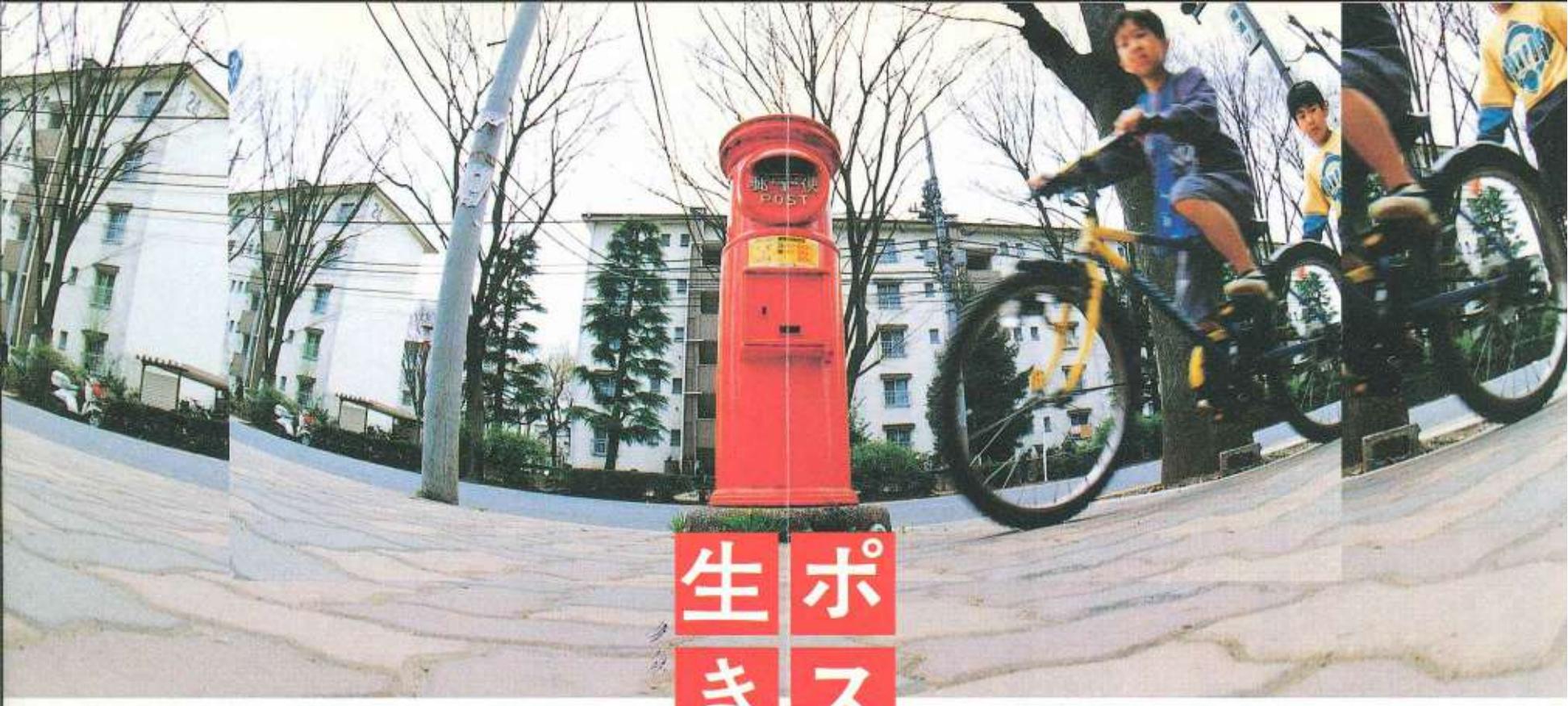
サイクルハウス 輪輪館 (りんりんかん)  
立川市柴崎町2-12-17 ☎22-8100

# 金原泰旭の オマール海老の炭火焼き

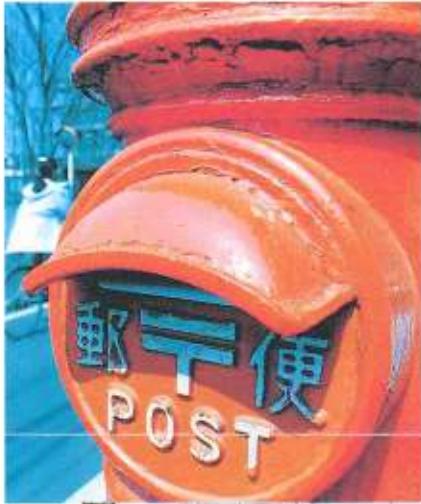
エシャロットソース 初夏の香り

*Homard grillé sauce à l'échalote*





# 生ポ きス トト いが る街 。に



「あなたの背丈が私より小さかつた頃から、実は、私は、あなたのこと、ずっと見てました。夏の雨上がりの日でした。かつて、小さかったあなたは、私の口元の高さでさえ手が届かなくて、泥だらけになつた足で私の膝の上まで寄り登つてきて、手紙を入れてくれたあの日も…。期待と不安の交錯する中恋心の入つた手紙を何か祈るようになしぐさで出しに来た日も…。幼稚園に通う子供さんとわざわざ私を見に来てくれた日も…。」

この街で起ころる楽しい事件をこれからも一緒に経験してみたい。あなたの言葉をずっと読んでいたい。あなたの知恵、ウイット、勇気が好きだから…。」

## えくてびあんレポート

撮影：武田和紀







清流に沿って森を駆け抜けける爽快なコース



砂川3番に船着き場がありました



周囲の景色も、なかなかのもの



須崎 勇の

## AT PARKS……

心地よい風。木もれ日。子供たちの喜び声。今年は公園と話そう。

第3回 玉川上水緑道

清流の表漬を回遊していく。  
降りると、そこは、少年の世界がつた。  
堀が大きいことから「大堀」と言つていただ玉川上水。  
昔は「はや」、「あゆ」も泳いでいた。

