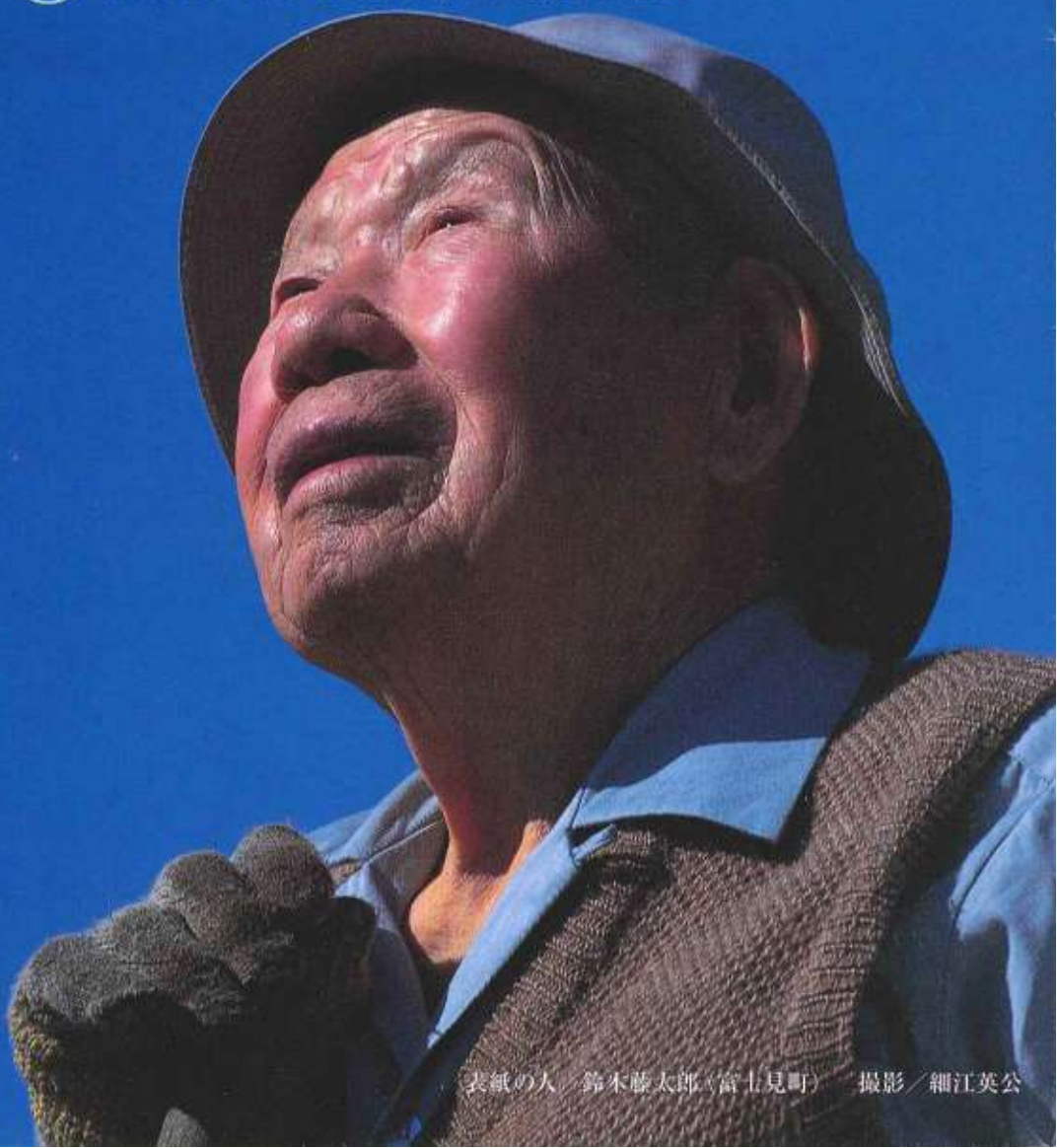


えくてびあん

8

立川と語ろう 立川に生きよう

AUGUST 1999 EKUTEBIAN Vol.18 No.181



表紙の人 鈴木藤太郎(富士見町) 撮影/細江英公

ベニヤ板の コーナー・ラック

夏休みの宿題に、親子で挑戦

出来上がりの構造は簡単だが、いざ作り始めると意外と手こずるベニヤ板の工作。板に厚みがないので釘を打つにも一苦労だ。今回は1人よりも、たとえば親子で作ってみてはいかがだろうか。立川市クラフト同好会の田中さんは、西多摩郡瑞穂町の大工さん。木の扱いはお手のものだ。「メンをとったらカンナやヤスリをしっかりとかけ、できるだけ正確にスミをいれる(採寸して印をつける)こと。釘を打つときは、ひとは本体をしっかり支えてあげましょう」。その田中さんに“お父さん”役をやってもらい、所要時間2時間。



今月の先生
田中登志夫さん



1

ベニヤ板を切って側板、棚板の作成。今回は3段のラックを作るので、棚板は計4枚必要となる。



2

カンナや紙ヤスリで断面を整える。紙ヤスリは木片などに巻いて使うと仕上がりがより滑らかになる。



3

このコーナーではお馴染みの「焼き」の作業。ベニヤ板は薄い合板なので火のあて方には注意が必要。



4

置く物を想定して棚板の位置決め。こうして実物を並べてみることで、出来上がりの感じがつかめる。



5

棚板の位置、釘をうつ場所などにスミ入れ。最下段の棚板は、地面から3ミリほど浮かした位置に。



6

組立て。補強に木工用ボンドを塗って釘を打つ。打ち損じのないよう1人は本体を支えてあげること。

地ビール登場。

立川初のオリジナル“地ビール”が誕生した。その名も「KAMIKAZE (カミカゼ)」ビール。

カリフォルニアから招かれたブルワー (ビール醸造者)、マーク・ハモンさん (33) の指導のもと、全国でも類をみない完全自家醸造体制を確立。研究に研究を重ね、3種の英国風オリジナルビールを生み出した。

現在、マークさんとともに3人の若者が醸造に携わっている。

今年3月には販売開始にあわせ、羽衣町・西国立駅前にビアレストランがオープン、連日超満員の様相を呈している。



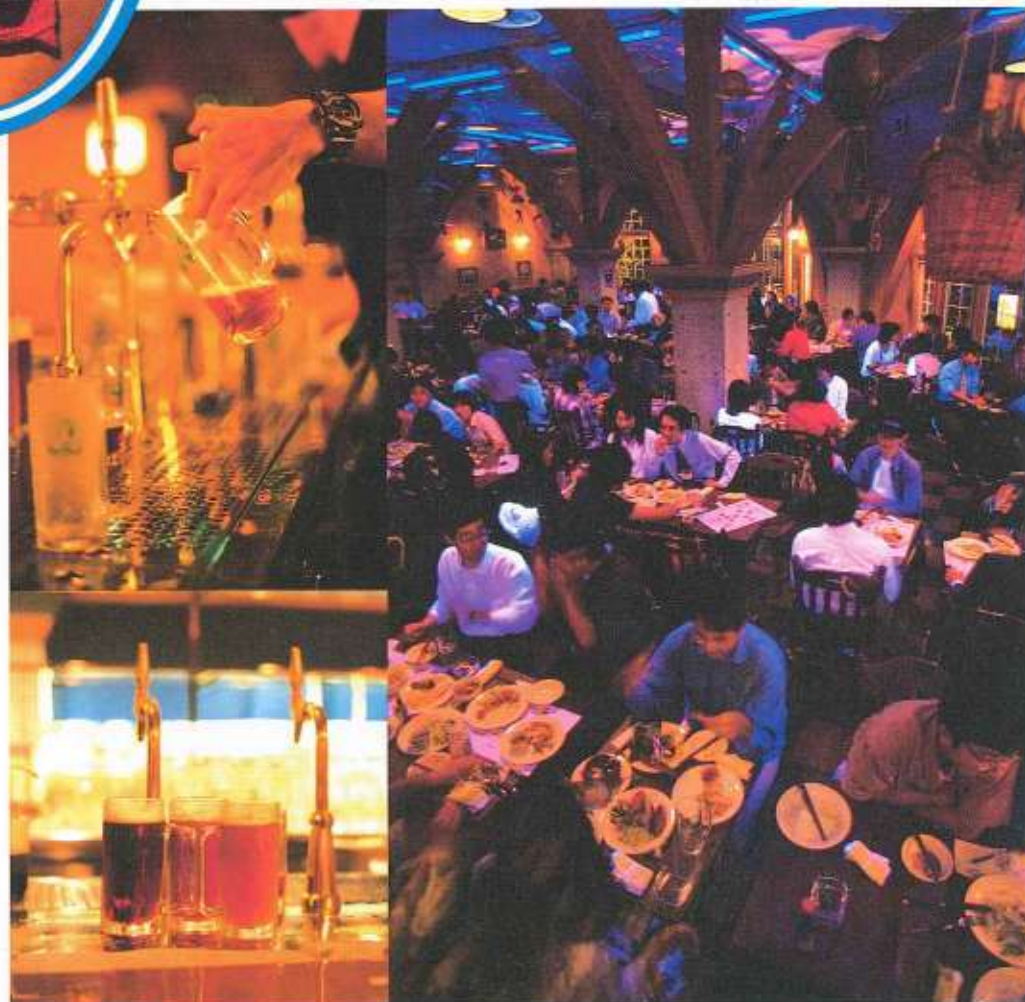
作る人がいるから
味わう人がいる。

金色に輝くタンクが美しい工場の内部。機材はすべてドイツから輸入。モルト(麦芽)を砕き、煮沸、発酵、貯蔵に至るまですべての行程をこの工場で行っている。市販のビールは日持ちさせるために酵母をろ過するが、「KAMIKAZE」はその過程を省き、酵母を生かしたまま瓶詰めすることに成功した。ここで働くブルワーは4人。写真左から菊池勝治さん、東順也さん、阿原正人さん、そしてマーク・ハモンさん。日によって変わる気温や湿度と戦いながら、高品質のビールを醸造することに全精力を注いでいる。



サロンの空気を
醸すビアホール。

ビールがオリジナルならば、飲む場所も独創的でなければ。「KAMIKAZE」のオーナー、小林日文さん(錦町)がこだわったのはその1点だ。ビールの販売開始にあわせオープンされたビアレストラン「西国立ブルーバブ・カミカゼ」はその想いが凝縮された空間となった。気鋭のアーティスト、W・ストラッドフォード氏の手によるキャラクターオブジェが店内のあちこちを彩り、広いフロアを埋める陽気な話し声は高い天井にこだまする。ここにはひとつの世界ができあがっている。



(富士見町)

百二歳。いまだに畑仕事に精をだしている藤太郎翁。えくてびあんの「ベスト立川人・展」で翁を立川のベスト・ファーマーだと讃えた。パーティーでは堂々の挨拶をして、トマトがまだ「赤茄子」と呼ばれ、丹精して育てても食べてくれる人がいなかった時代の話をしてくださった。近代日本農業の先駆者であり、今日なお畑に立つ精神力は尋常ではない。

関東大震災のとき、立川からリヤカーを引いて、神田まで歩いて人助け。義侠心に富み、骨太の体軀。そして何よりも「こころ」が太い。

(於・多摩川河川敷/撮影・細江英公)

東風

榎戸岩雄さんのシルクロードの旅は壮烈だったであろう。団体の旅とはいえ、パリやロンドンをお上りさんよろしくキョロキョロ見物しているのは訳が違う。駱駝は買い取ってしまい、旅の完成と同時に売るのであるが愛情が移って別れづらかったという◆駱駝はもともと意地の悪いところがあって、振り向いて乗っている人間に唾をひっかけることがあるという。長く乗っていると、内股がいたくなってきて、途中で降りて駱駝を引っ張って歩きはじめる人も出てきた。時速が一里だというから、人間の歩速とあまり変わらないのだ。それにしても衣食住にわたってのぎりぎりの共同生活。命を預け合っていたシルクロードの旅は生涯の宝に違いない◆狼が出るおそれがあるので手洗いは二人以上が連れ立ってゆく。実際には水がない砂漠なので「手洗い」ではないのだが◆ひとはしばしば「旅」と「旅行」を混同して憚らない。谷口隆之助先生は「旅」についてこう書いておられる。「旅とは存在の究極を志向するところの感きであり、旅人の感覚で生きるということはこの地上には決して完結がないということだ」。この世には「旅」を講じている人と、そうでない人がいる◆えくてびあん 小さな山を 越えました

【第二次えくてびあん同人】

編集 新井紀美子/大久保清志/小林康史
/空谷空/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DF
写真 真 中村 伸/五来幸平

えくてびあん 8月号

第18巻 通巻181号
平成11年8月1日発行

発行 えくてびあん編集工房
〒190-0012
東京都立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F
TEL 042-528-0082 FAX 042-528-0065
編集人 立井啓介
発行人 名尾居真
印刷 (株)大廣社

第7回えくてびあん杯争奪 立川ベーごま選手権



青木 久選手
立川市長

第7回戦A組

岩崎 泉選手
立川商工会議所会頭



「剣道じゃ適わないからねえ」と岩崎選手



ベーごま。何とも懐かしい呼称である。大の男が少年時代の気持ちにもどって、勝負に興じる。これもまた一興ではないかとトーナメント制で「選手権」を連載することになった。第1回は市長と商工会議所会頭という巨頭対戦。両者ともにあまり経験がないという通り、なかなか「床」に入らない。だが、さすがに両者とも

運動神経がいいのか、30分の練習時間で一流選手に早がわり。勝負は7個ずつのこまを持ち制限時間内で多く取った方が勝ちというルール。今回は20分の制限時間。はじめ市長が有利に運んだが、後半のねばりで「8対6」、岩崎会頭の勝利、2回戦へと進む。「剣道じゃ適わないからねえ」とは会頭の弁。



和菓子・甘味処 甘泉堂

曙町1-14-12 / 522-4305
10:00~19:00 / 日曜定休

10年を置いて復活の甘泉堂
満を持して登場の3代目は
小豆にこだわったきんつばで勝負

昨年9月、曙町「甘泉堂」が10年振りに暖簾を出した。初代塩田善一郎さんが亡くなった当時まだ17歳だったお孫さんの聡一郎さんが、10年の修行を積み終え3代目として立ったのだ。初代の卓越した技術は赤坂・日枝神社で行われる和菓子の祭り、嘉祥祭の第一回で菓子を奉納する役を務めたほど。「立川の甘泉堂」はこの世界では確固たる存在感を持っていた。聡一郎さんは製菓学校に通う頃から、周囲の「甘泉堂の孫」という視線の中に身を置いてきた。腕が良くて当たり前、美味しく当たり前というはじめから高いハードルを前に、それでも祖父と同じ道を行くことをためらったことはないと言う。小豆が違えば餡の味は全然違う。用途別に4種類の小豆を使い分ける。きんつばには丹波の大納言を使用。店内奥には表の喧嘩から隔てられた静かな空間が広がり、和菓子屋ならではの、ひとつひとつの素材にこだわった甘味が楽しめる。お母さまの伸子さんの手による煮物と赤飯がセットの赤飯弁当(700円)も好評だ。「技術では一生初代にかなわない。でも自分なりの和菓子の世界は打ち出していきます」そう言い切った3代目の眼は、ほとんど創業者の熱度を持っていた。



右・きんつば(150円)。豆そのものの味わいが生きた一品。
左・くりーむあんみつ(700円)。寒天の微妙な食感がここならではの。



真味百撰 28

ごさんの独断毒語

毒ばっかし

煩惱がない人はいないと云われるほどに、煩惱から逃れるのは難しいようです。私の周りには、仏教に通じているひとがたくさんおりまして、映画「男はつらいよ」の中でよく寅さんに説教をするお高さんの笠智衆のような方もいてくださって、いろいろと教えてくださるのですが、ナンですってね、人間の善根に害毒を与える三つの煩惱を「三毒」というそうです。

とも、この身に備わっている。顧みれば(べつに、顧みなくたって)何十年とその毒を抱えて生きてきたわけですから、「毒ばっかし」のこの身を、どうしたらいいのでしょうか。私は一計を案じました。足掛け十五年もやってきた「えくてびあん」に「独断毒語」なる連載をはじめ「毒」をまわりに散らかせば、少しは私の中の毒も減るのではないかと考えたわけです。どうです、なかなかの名案でしょう。ところが、笠智衆に似たお坊さんがおっしゃ



イラスト 藤 幸子

るには、——そんなことをしたら、三毒の上塗りをしようなんじゃ。さあ、困りました。たしかに「人に毒づく」という行為は、一般の常識からみても好ましいものではないでしょう。毒を盛る。これはもう仏教どころか、犯罪です。去年の夏でしたっけ、和歌山で毒カレー事件で世間が大騒動になったのは。私はまたまた一計を案じ、ほんの少し毒を盛る程度ならどうでしょうか。例えばラーメンに胡椒をふる、スパゲティにタバスコを掛ける。その程度なら味も引き立ち結構なこっちゃござんせんか。するとお坊さんは、——いまのお前じゃ、そうするより仕方あるまい。だが毒を盛るのはほんのちよっとにしておけよ、ほんのちよっとに。ようやくお教しがでたのですが、それに致してもナンですなあ、私は東京・上野の生まれですが、昔は露地の奥の方まで、よく通るような声で、——毒消しやいらんかねえ。とクスリ売りが歩いていったものです。あれは「三毒」を消す妙薬だったんでしょいかねえ。(やまだこう・詩人)

脚下照顧

「脚下」は足もと、「照顧」は、照らし合わせてしっかりと調べる。自己を顧みて、十分に気をつけること。足許を見よという意味。禅家で、いたずらに外に向かつて真理を追い求めるよりも、



立川に育てられて六十二年

真如苑

足尾町1-2-13 Tel. 527-0111(F)

「ライフカード 定期預金」
店頭表示スーパー定期
利率に0.5%
上乘せ

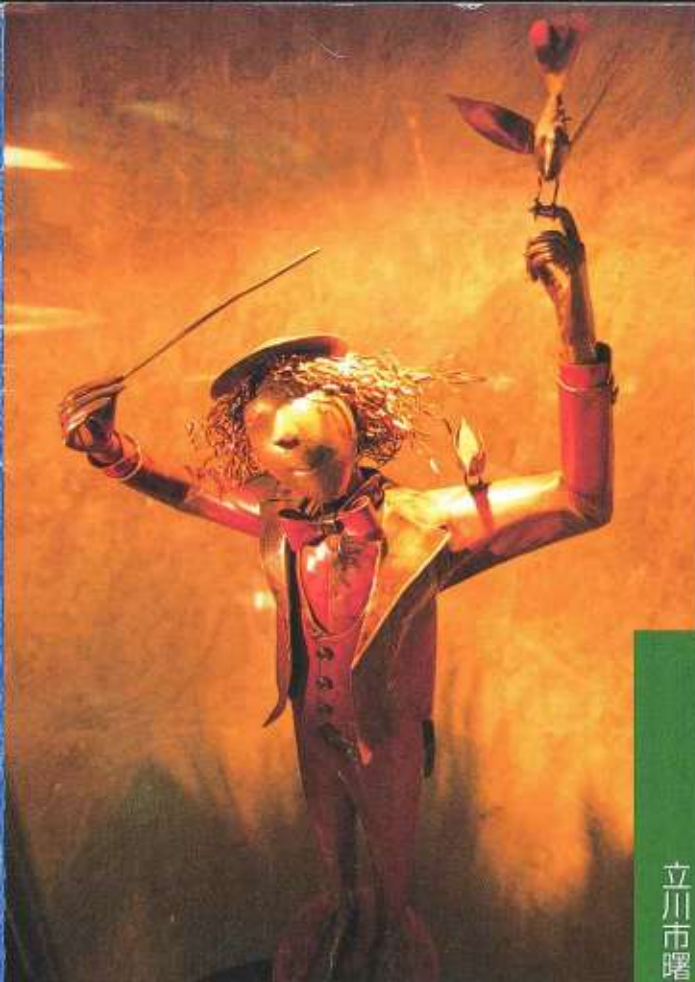
いんこう 信用組合

〒190-0022 立川市錦町2丁目2番32号
電話 (042) 524-1471 (代)

日本クラフトクラフト全業会
出版印刷部 印刷部 製本部として
「獅子の詩」が東京新聞社を支援
編集(三浦重雄) (株)やま出版

PLANNING-DESIGN-PROCESS-PRINTING

大廣社
042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
FAX 527-1949
E-mail JD05215@nifty.ne.jp



赤川政由

Masayoshi Akagawa

銅板造形作家。
1951年大分県日出町生まれ。
アトリエ「BONZE工房」
(高松町) 主宰。

「コンダクター」

立川市曙町

赤川作品 十二撰 1

一見すると少年のような風貌のこの像、実は「男装の麗人」。そう、女性なのです。

はじめはヒゲ面のオジさんを予定していましたが、アイムホールという場所柄、女性の指揮者こそふさわしいと、体は全体的に華奢に、指先はほっそりとさせ、柔和な表情を持たせて中性的な像にしました。

女性もリーダーシップを取る時代、女性ならではの感性で、時代を指揮してほしいのです。

魔法を使うのは女性と昔から相場が決まっています。彼女たちは人生を豊かに、楽しくする術を知っているのです。

(1994年制作)

