

歩 国 記 立

KUNITACHI-ARUKI



くにたちの水と緑

特集

過去から未来へつづく

豊かな水の恵み

新鮮・安心 おいしくにたち

その他 国立歩記 みどころ・食べ歩き

ちょっと素敵な  [読者プレゼント]

見られるためでなく、 咲く花。

花屋さんでは売っていない花です。

だから観葉ではありません。

これはあのキウイの雌花。今号掲載のワインの取材で、
国立のある美しい農園を訪ね、そこで出会ったのです。

人に見られるためでなく、実をつけるために咲く花がある。

ちょっと野生的。切り花になれた目には新鮮でしょ。

キウイに導かれ、今号のテーマは「水と緑」になりました。

キウイの雌花
撮影場所: 国立市 澤登農園にて

2008
SUMMER
Vol.3

Free



過去から未来へつづく 豊かな水の恵み



【矢川緑地】矢川駅から西へ歩いて6分。立川段丘から湧き出る水は、長さ1.5キロの小さな川となって多摩川へ合流。東京都の保全湿地に指定されているので、周囲が開発されても葦の湿地や桑など貴重な樹木が残り、オナガやヒヨドリのほか、6月にはカッコウの声も聞かれる。P7・MAP 1

はるかな宇宙を旅する探査船は 水の痕跡を探す
それはいのちの証し すべての源
この国立も 多摩川や湧き水があってこそ
文化がめばえ、村が栄えた…。
私たちをうるおす水は めぐりめぐってまた
私たちへと還ってくる。 水って不思議
水はお恵み だから今日も元気だして
あの緑の向こうまで 一緒に歩いていこう

水がなくちゃ、はじまらない。

MAP 番号は、P7 の地図上の番号に連動しています





【くにたち郷土文化館】 P7・MAP 3
 国立市谷保 6231 ☎042-576-0211
 開館：9:00～17:00(入館 16:30 迄)
 休館：第2・4木曜(祝日の時は翌日) 年末年始
 【国立市古民家】 P7・MAP 4
 国立市谷保 1705-1 ☎042-575-3300

くにたち郷土文化館

谷保村タイムトラベル

が河岸段丘をつくり、ハケとよばれる特殊な地形が湧水を生み、その豊かな水が人の暮らしを支えてきたことがよくわかる。郷土館では展示のほかにも年間を通して「古民家」前の田んぼでの稲作体験や、自然クラブ、紙すきアートなどの関連ワークショップを開催している。



国立の水と緑の歴史なら、まずここを訪ねてみるべし。矢川駅から甲州街道を越えて南へと坂を下れば、木々のこずえに渡る風もさわやかなガラスばりの透明感ある建物が出現。入り口をはいると耳に心地よい無機質なサウンドが、時を越えたタイムトラベルへと誘ってくれる。地下にある展示室のマルチビジョンでは、古代から流れる多摩川

【写真中央】縄文時代の遺跡から発掘された郷土文化館のシンボル「顔面把手付土器」。

5千年前の谷保人が手がけたアートな表現にびっくり、何のために使ったのだろうか。

【写真左】昭和60年頃、南養寺遺跡発掘の際にはかの岡本太郎さんも見学に訪れた。

府中用水

100年後も残したい 農民が守ってきた水路



江戸時代に多摩川から水を引き、今も谷保の農地をうるおす府中用水は全長6キロ、国立から府中は政まで網の目のように走る。土地改良理事長の佐伯茂さんによれば「昔は水利権をめぐる争い、上流の谷保と下流の府中が争うこともたびたび」だったとか。それほど地元にとって貴重な作物を育てる水なのだが、ここにきて相続税や生産緑地指定、後継者不足もあって地域農業は存亡の危機にあり、維持管理の難題も抱える。

「防災上も掘に水があるほうが安心。水のある風景としても用水を残し、この環境をなんとか維持したいが」。

【写真上】明治33年、青柳の取水門設置を記念して。【写真下】滝乃川学園南のあたり。府中では暗渠が多いが、国立ではほとんどが太陽の下、矢川やママ下湧水などハケの湧水の影響も受けて多くの動植物の宝庫に。2005年には「全国疎水百選」に選ばれた。(東京都で唯一) P7・MAP 2

新鮮・安心

おいしくにたち



鮮度と味が自慢の
「くにたち産」です！

5月16日、「とれたの」で買った野菜を並べてみました。わさび菜／ファーペ／サラダ大根（生産者・佐藤英明さん）、ラディッシュ／にんじん（高橋和男さん）、ブロッコリー／葉付きタマネギ（杉田定男さん）きゅうり／トマト（佐伯光貞さん）



【とれたの】母体の「KF人間環境キーステーション」は、一橋大学の学生と商店街、市民が協働で運営するNPO法人。この6月には地元のほうれん草をつかった「谷保村ほうれん草うどん」を販売予定。国立ブランドとして全国に売り出そうと学生たちは意気込んでいる。
P7・MAP1

東京都国立市富士見台 1-7-1 富士見台団地 1 号棟 1 階
OPEN: 10:30 ~ 19:00 (日曜定休) ☎042-573-3444

とれたの

日本の食料自給率は40%を切り、フードマイレージ（輸送距離が遠いほどエネルギーがかかる問題）からしても、私たちの暮らしはすでに黄信号。そこで注目されているのが地元の生産者と消費者を結ぶ「地産地消」。富士見台の「とれたの」では、毎朝、谷保の農家をまわって集荷する新鮮野菜が消費者に大好評だ。

国立ではほかにも、さくら通り沿いや矢川駅近辺、7小前、富士見台JA駐車場（金曜14時～）北市民プラザ・東福祉館（水曜13時半～）など、地元の農家による直接販売の拠点がある。

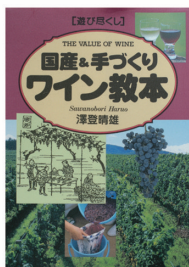


くにたちの水と緑

MAP 番号は、P7 の地図上の番号に連動しています

澤登さんの 里帰り国産ワイン

日本の風土で育ったブドウだから無農薬にできた



もともと乾燥したシルクロードの地が原産のブドウは、湿気の多い日本では病気になりやすい。そこで日本の山ブドウをもとに交配し、無農薬・有機栽培が可能な品種を育てたのが、国立市の故・澤登晴雄さん。(写真左「国産&手づくりワイン教本」創森社刊)ブドウ

研究は半世紀にわたり、日本有機農業研究会の代表としても長く活躍された。そのブドウが、今では各地の上質な国産ワインとなって地域おこしに役立っている。秋田・横手市の保呂羽ワイン(写真右)、岩手の葛巻、山形の月山ワインなどいわば国立生まれ。現在、国立市西2丁目にある農園 P7・MAP3 では、澤登さんがやはり研究した無農薬キウイが少量栽培され、秋には幼稚園やリピーターを中心にもぎ取り販売がある。(10月末から11月末。農園前にのぼりが出ている間のみ。数量限定)



澤登さんの里帰りワインは(株)せきやより提携販売を企画予定

白十字の 梅ケーキ

スイーツに生まれ変わる「くにたち梅の会」の梅の実



菅原道真ゆかりの梅は、谷保天満宮や市のシンボル。今も昔も谷保農家の庭先には梅の木がある。梅は国立では、伝統と由緒のある特別な木

なのだ。国立老舗の洋菓子店・白十字でも梅を使ったスイーツが並ぶ。使われる実は純正国立産。10年前「梅を国立の名物に」と結成された有志の会「くにたち梅の会」が毎年育てているもの。梅スイーツはいまや国立土産として「まちの顔」になっている。ラインナップは4種類。梅酒ケーキ 840円(パウンドケーキ。左上写真奥)、梅果蔵 158円(梅の実入りミニパウンド。左上写真の手前左)のほか、梅の蜜豆 500円(イトインのみ)、梅ゼリー(6月下旬から)。いずれも売り切れ次第終了。



【白十字】国立市中1-9-43 ☎042-572-0416 無休 P7・MAP3

MILKTOPの ブルーベリーアイス

国分寺・内藤果樹園の無農薬・有機栽培ブルーベリー



大粒な完熟ブルーベリーは酸味と甘味が見事に両立。MILKTOP ご自慢のアイスクリームに練りこめば、着色料・香料いらずの、自然の風味が詰まった一品に。7月下旬から販売される数量限定フレーバーだ。320円(120ml)。P7・MAP4

【MILKTOP】国立市東1-17-7 ☎042-572-5850 無休

くにたち産の梨

梨づくりに最適の土壌。多摩川沿いは梨の産地です



国立の梨農家は現在9園。'秀玉' '稲城' など市場に出ない品種が人気。おいしくて甘い新鮮な多摩川梨をぜひ味わって。販売は8月中旬から市内各所や各梨園にて。受粉や袋がけなどの作業には随時、市民ボランティアを募集 중이다。

詳細はホームページにて。「くにたち・梨園ボランティア」と検索

国立ファームの ソルトリーフ

生野菜なのに味がついてる! 表面のプチプチに秘密アリ



海葡萄のようなプチプチの正体は水分とミネラル。柔らかな塩味が口に広がる。一般的な野菜のイメージを裏切る新食感だ。大学通り「農家の台所 P7・MAP5」と西国立「やおよのそうざいや P7・MAP6」で315円。値段は生産状況により変動。

【国立ファーム】国立市中1-9-8 第7叶ビル9F ☎042-580-6373

くにたち花と蜜蜂の会のはちみつ

国立の花々の蜜を集めた、ナチュラル100%純粋はちみつ



「国立を花でいっぱいしたい」と言う佐伯有行さんが趣味で6年前からつくり始めた一品。国立ではちみつが採れるとは驚き。ミツバチの行動半径は2キロと広く、あちこちの花を回って蜜を集めるんだとか。まさしく純正国立産だ。

今年は悪天候等で生産量が少なく、既に販売終了

あたしも食べたい、グワッ。





写真左から：

【雨水鉢】井戸からくみあげた水は屋根から土間まで循環し冷却。最後は樋をつたって雨水とともに再び地下へ。

【可動ベッド】ベッドをごろごろと縁側に移動させれば、ふとんの天日干し。

【屋上緑化】ヒートアイランドを抑制する屋上緑化と菜園。この窓は電気は使わず風の力だけで開閉し熱気を排出する。

【天窓】天窓に風が通り抜けて熱気を排出。エアコンの使用時間を減らす。

自然と 対話する家。

【可動浴槽】(写真下) お父さんの理想は星を眺めながらバスタイム。湯船が動きます。



取材先(写真提供も)

積水ハウス
サステナブル デザイン
ラボラトリー

2006年6月竣工。1年後に公開し、今年の5月までに有識者や一般の生活者3000人以上が見学に訪れた。ショールームではなく研究所のため、一般の見学は木・金のみ完全予約制。申し込みは同社のホームページから。

<http://www.sekisuihouse.co.jp/>



国立市北にある「サステナブルデザインラボラトリー」は、これからの住まい方を考えるための研究施設。「近年、日本の住宅は主に北欧住宅の技術を参考にしてきたわけですが、やはりこれからは日本の風土に合った四季の変化をからだで感じられる家が必要だと思うのです」。所長の木村さんはかつて国立住民でもあり「ぜひこの街からメッセージを」と、実際に実験住宅を建て、居住体験なども重ねてさまざまなデータを収集中。暑さ寒さをしのぐにも単なる高気密、高断熱化ではなく「風や光や水」を上手に取り入れることで省エネを図っている。これからは自分の家だけが快適、ではなく、周囲の環境と共生していく家こそが清々しい。そんな住まい方が国立らしくいいですね。

サステナブルデザイン
ラボラトリーの実験から

【2階縁側簾(すだれ)】(写真右) 簾が直射日光をさえぎる。



【ワークショップ】(写真上) 昨年の夏休みの「流木アート」ワークショップ。地域の方々の大切な連携活動。

【災害対策用井戸】(写真下) 北地区では貴重な災害対策用井戸。国立市指定第23号に。





朝顔市 ことしは
ゆかたで
地元農家が育てた朝顔の露天市が、大
学通り歩道で7月5日・6日開かれ
る。ズラリと並ぶ朝顔（1500円）の
ひな壇はなかなか圧巻。頭上には赤提
灯が連なり、江戸風鈴（800円）の露
店も。見慣れた道が夏的情緒たつぷり
の空間になる。早朝や夕暮れの朝顔市
を、風鈴の音を聴きながら、浴衣にう
ちわでたおやかに歩く。この夏はそん
な粋な時間を過ごしたい。

〔会場〕大学通り「橋大学東キャンパス
側（P7・MAP 1 近辺）
〔問い合わせ〕国立市商工会 ☎042
（575）1000

国立まちかど新聞



文化・芸術による創造の街 くにたち アートレボリューション7・12

〔日時〕2008年7月12日（土）午後
2時～4時（30分前開場）★参加無料
〔会場〕「橋大学西キャンパス 本館21
番教室（P7・MAP 2）
〔参加パネリスト〕杉山武彦氏（橋大
学長）／佐藤収氏（国立市観光まち
づくり協会会長） 柳井嗣雄氏（芸術
家・くにたち文化・スポーツ振興財
団理事）／関口博氏（国立市長）
〔司会〕林大樹氏（橋大学社会学部
教授）
〔共催〕くにたち文化・スポーツ振興
財団／「橋大学市民社会研究教育セ
ンター」／国立市観光まちづくり協会
〔問い合わせ〕郷土文化館 平林
☎042（576）0211

去年は「SOZO国立2007」
くにたち芸術の秋」として、「兼
松講堂」をはじめ、市内各所でコン
サートやアートの芸術祭が開催さ
れました。そして今年はいよいよ国
立発・創造のメッセージ、4人のパ
ネリストがはじめて一同に会する画
期的なシンポジウムにご注目！

“国立歩き”で見つけた！自然派夏対策グッズ

夏だからこそ目指せ、自然派生活！
虫刺されや日焼け防止などのお困り
ごとに、国立らしいナチュラルな対応
策ってないのかな…と市内を歩いた
編集部スタッフ。今回は自然派雑貨、
有機農産物、マクロビオティック等健
康商品のお店でみつけたグッズをご
紹介。夕涼みもバーベキューも、これ
で安心・快適・パワフルな夏…。

●梅肉酵素

食物を栄養に変える体内酵素は歳と共に減少する。酵素飲料で補填し夏を乗り切ろう。梅ジュース感覚で飲みやすい。2,940円（原液500ml）。

●ナボカル UV 防止クリーム&ミルク
天然成分なので赤ちゃんもOK。クリー
ム（SPF20）4,200円、ミルク（SPF32）
3,990円。

【エナジーハウス】 東 1-16-17 ポポロ
ビル B1/☎572-2500/ 第3火曜定休
P7・MAP 3

●ねんどの入浴剤

余分な皮脂や汚れなどを吸着する粘土
温泉を家庭で手軽に。残り湯は洗濯に
もOK。1,050円～。

●ロゴナ サンプロテクトローション
センシティブ SPF30
赤ちゃんや敏感肌の人でも使えるよう、

自然成分だけでつくられた UV 防止製
品。3,675円。

【あひるの家】 東 1-15-44/☎575-904
9 / 無休 P7・MAP 4

●ハーブガード

無農薬・無化学肥料ハーブなど自然素
材だけの虫よけスプレー。1,470円。

●キントビかとりせんこう

最近の蚊取り線香は化学合成した殺虫
成分を含むものが主流だが、これは天
然の除虫菊粉末配合。893円（30巻）。

【SAP】 中 1-7-75/☎573-4780/ 日曜
定休 P7・MAP 5

プレゼント



MAP 番号は、P7 の地図上の番号に連動しています





左から：▲サルナシの花(キウイの原種)、キウイのつる(澤登さんの農園で)▲梨の受粉作業(写真：さとう梨園提供)▲矢川緑地雑木林のみち入り口と矢川の湧水



▼「ママ下湧水」の記念碑はわさびと沢ガニへのオマージュ①(左)▼マンション・シェルイにある街の水場②(中3つ)▼「せきやビル地下」にあるオアシス③(右)



◎ プレゼント

リストランテ 国立文流

3

国立市東1-6-30 パティオマガノリア1F ●tel.042-571-5552

- ご予算：ランチ：980円～ ディナーコース：4,000円～
- 営業時間：11:30～15:00 (L.O.14:30) 17:00～22:00 (L.O.21:30)
- 定休日：年始



◎ プレゼント

BAR レッドトップ

2

国立市中1-9-49 ●tel.042-575-1212

- ご予算：2,000円～
- 営業時間：18:00～24:00
- 定休日：日・祝日



◎ プレゼント

TRATTORIA PIZZERIA PIZZETTO (ピッツェット)

1

国立市中1-10-30 石川ビル1F ●tel.042-576-3224

- ご予算：ランチ980円～ ディナー2,500円～
- 営業時間：11:30～15:00 (L.O.14:00) 17:30～22:30 (L.O.21:30)
- 定休日：毎週水曜日



ある異国の、美しい場所。

イタリアとの文化交流の懸け橋として生まれた文流。外壁のレンガから、内装にいたるしつらは、ヨーロッパを思わせ大変美しい。木蓮の木を楽しみながらお食事ができるオープンテラスは、ペット同伴OK。メニューの中で、時折顔を見せる国立地野菜が文流スタイル。真のおもてなしを味わえるお店だ。

49年間、国立を見守る。

来年の6月に、創業50周年を迎える「BAR レッドトップ」。カラオケやボトルキープ、チャージなどは一切なく、スタンドバー本来のスタイルを守る。お店の良さは、お客様の良さそのもの。ここは国立の人情でつながり、今もなお数々の著名人を魅了してやまない名店中の名店だ。世界の名酒で、ゆっくり会話を楽しみたい夜に…

ナポリ生まれの薪釜で、焼く。

5月15日にオープンした、気さくなナポリピッツァのお店「ピッツェット」。キュートなタイルに身を包む薪釜から元氣よく飛び出すピッツァは、外はバリ!中はモチリのくせになる味。イタリアから取り寄せたこだわりのチーズが、焼きあがりの香ばしさに幸せの深みをプラス。おすすめはピッツァD.O.C.

ねえ、お腹へらない？

暑い日に、歩いてさがす、国立の、おいしい場所。ドアを開けると、爽やかな笑顔がみつかりました。

◎ プレゼント

もじ蔵

6

国立市東3-6-15 ●tel.042-577-1324

- ご予算：1,000～1,999円
- 営業時間：12:00～02:00 (L.O.01:30)
- 定休日：年中無休



◎ プレゼント

ニチニチ

5

国立市東1-6-1 ●tel.042-575-8222

- ご予算：2,000円～
- 営業時間：17:00～24:00 (L.O.23:30)
- 定休日：月曜日



◎ プレゼント

ジャズ&バー ハーバーライト

4

国立市東1-6-2 Y's VISIONビル4F ●tel.042-577-5510

- ご予算：3,000円
- 営業時間：19:00～01:00 (L.O.24:30)
- 定休日：年中無休



本場月島の味、国立にあり。

国立の腹ペコさんを満たす、月島もんじゃ焼き専門店「もじ蔵」。人気メニューは食べ放題(サラダ付き)、飲み放題(日本酒付き)、デザートまでついてくる文句なし!ゆったり2時間コース。スタッフさんに焼き方のコツを習えば、最高に美味しいもんじゃにありつける。個室、駐車場完備の心づかいがファミリー層にもうれしい。

気さくな美味しさに出会う。

食べたり、飲んだりできるお店「ニチニチ」。ある時は大切な家族とくつろぐ場所、ある時は気のおけない仲間と笑いあう場所。誰の胸にも自然に溶け込み、そっと自分を主役にしてくれる、「安心」と「美味しさ」がぎゅっとつまった郷土料理。人生の1ページをここで刻む、そんな思い出を運んでくれるお店です。

良い音楽がつくる酔いお酒。

ふとお酒が飲みたくなった時に、いつでも立ち寄って欲しい。だから「ハーバーライト」は、日曜日も営業。一流ミュージシャンの生演奏を、美味しいお酒が情熱的に演出する、音楽好きにはたまらない空間がここにはあります。人と人が気軽に語り合い、自然とつながっていく大人のバー。

つくる、

の、

こころ。

Presented By SEKIYA

つくる、形のあるもの、ないもの、やがて消えるもの つくり手という言葉があって、受け手という言葉がある。つくられるものは、その言葉通り、手から手へとわたされ、ゆだねられる。「あ、わたされたのは心だった」と、気がつくなら、それはとてもハッピーなことですね。

梅 酒



SAKE-BOUTIQUE SEKIYA

国立せきやビル1F B1F
042-571-0001
【営業時間】
1F 10:00~22:00
B1F 10:30~22:00



◎おすすめ銘柄

【奈良県】
あらし梅酒 720ml ¥1,470
ラム仕込 南高梅 梅酒 720ml ¥1,500
【鹿児島県】
利名衛門さんの梅酒 500ml ¥1,260
【宮崎県】
赤芋焼酎仕込み梅酒 720ml ¥1,575

梅とお酒の、恋を、つくる。

いま、お酒のいちばん人気は売上率を見ても梅酒。その種類が20を超えているのは、シンプルな驚き。日本酒、焼酎、ラム酒、ブランデーやウイスキー、泡盛まで、様々なリキュールが使われているのです。梅によって驚くほど変わるお酒、お酒によって装いを変える梅。出会ってから、瓶のフタがかけられるその瞬間まで、たがいを重ねあい、会話を繰り返し、共通の答え＝おいしさをさがす。6月は、梅とお酒が恋する月なのです。



地



鶏

塚田農場 国立店
国立せきやビル4F
042-580-4502



◎ご予算
ランチ 平均1,000円
ディナー 平均4,000円

【営業時間】
11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~23:00(L.O.22:30)
年中無休

5月26日(月)
OPEN

大地の上で、大地の味をつくる。

宮崎県日南市。せせらぎの流れる山あい、幻の地鶏（地頭鶏）を大切に育てている農場があります。塚田農場。この名前をそのまま店名にしました。自信がないと、できない。写真は「宮崎地頭鶏のもも焼き」で、メニュー名もまた、そのものずばりでしょ。歯ごたえ・弾力、ジューシーな旨味。自社養鶏場による地鶏のみを使用した、生産者の見えるお店…なんてかたい話はいらない。ランチもディナーも、ほら価格を見て！手頃感がうれしい「真」のおいしさ。

工



作

NHK学園
くにたちオープンスクール
国立せきやビル6F
042-574-0570

わくわくさんの夏休み工作教室 受講受付中！

講師：NHK教育テレビ「つくってあそぼ」
わくわくさん役 久保田 雅人

日時：8月3日(日)

① 10:00~11:00

② 11:30~12:30

③ 13:30~14:30

④ 15:00~16:00

お申し込み・お問い合わせはお電話にて。

◎対象

① ② 小学1~3年生

③ ④ 小学4~6年生

受講料：2,000円

夏のたのしいを、わくわく、つくる。

今NHKの物づくりといえば、この人。子供に大人気のわくわくさんだ。特別なものではなく、材料は身の回りにある、放っておいたらゴミ箱にゴール！の予備軍たち。そう、わくわくさんが作るものとは、アイデアという名の生命力です。左記工作教室で使用するのは、牛乳パック。一体何ができるのかな？作品を完成させるまでの、楽しさや忍耐を経験として育むわくわくさんならではの教育法を、ぜひ一度体験してみませんか？



美



味

ブーランジェリーカフェ・バンブー
国立市中1-8-13
042-577-5168

【営業時間】
(店舗) 10:00~19:00
(カフェ) 10:00~18:30(L.O.18:00)
定休日：毎週月曜日

ただおいしいだけ、を、ただつくる。

パン屋さんっていつのまにかオシャレなものになってしまいました。ちょっと気取ってランチとかね。でもこちら、お店の特長は、とうかがうと、「ただおいしいだけ 自分がおいしいものをつくる」。写真は、おすすめの「ゴルゾー、ひとつ315円」。どんなパンって？説明はあえて省略。口にふくめばパンがぜんぶ教えてくれるから。その代わり耳より情報を。店長のお友達から届く新鮮地野菜。実は毎週土曜日朝一番で、店舗販売しているんだって。