

# 歩ある記 国立

KUNITACHI・ARUKI



vol.13

2010年冬号

TAKE FREE

特集:歩く門には福来たる  
くにたち パワー  
スポットめぐり

ニャン太のくにたち 東へ西へ  
ご縁でつながるきたぐち結び  
みどころマップ Kunitachi Times

※いずれも有効期限は、2011年2月末日まで

「国立歩記」vol.13 掲載店より、読者の皆様へプレゼント!

SPECIAL PRESENT



ワインバル うららかにたち 様より  
グラスワイン(500円相当)  
×5名様  
※お食事をご注文の方に限ります。



チムニー 様より  
カラオケ1時間無料+  
チキンカレー券×5組  
(1組5名様まで)



グリーンマーケット 様より  
国立産ハチミツ  
(130g 百花蜜)  
×3名様



キッチンバウム 様より  
紅茶2缶セット  
×5名様



SAKE-BOUTIQUE SEKIYA より  
安西水丸・南伸坊・嵐山光三郎  
俳句カレンダー(平成23年度)×10名様  
※お受取は SAKE-BOUTIQUE SEKIYA 地下1階。

12号のプレゼントはK・S様他28名の方にお送りしました。たくさんのご応募ありがとうございました。

【プレゼント応募要項】はがきに、①ご希望のプレゼント名と応募の理由(伝助さんQUIZはその答)②住所・氏名・電話番号・職業・年代を明記の上、③面白かった記事、本誌へのご意見・ご感想をお書きになって、下記までお送りください。【宛先】〒190-0011 東京都立川市高松町3-14-13(株)ピックス気付 国立歩記編集部「プレゼント」係【締切日】2011年1月15日(土)当日消印有効※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。③のご感想等は、本誌に掲載することがございます。

伝助さんの QUIZ でプレゼント!

今号の表紙にも登場している冬の定番お菓子、ドイツ生まれのシュトーレン。さてその語源ってなにかわかりますか?

- ①トンネルのようなカタチから、坑道の意味。
- ②白くもった雪のようだから、雪道の意味。
- ③多くの具材が詰まっている様から、砂利道の意味。

抽選で3名様に「P9のシャンパン・クラマン」をプレゼント!  
皆様のご応募を心よりお待ちしております。

information website & twitter

ウェブサイトからもプレゼント応募可能!

<http://kunitachiaruki.jp/present>



ウェブからのプレゼント応募は、パソコンならURLを、携帯なら左QRコードをどうぞ(一部の携帯は未対応)。QRコードはデンソーウェブの登録商標です。

ツイッターをはじめました。follow me!

<http://twitter.com/kunitachiaruki>

ツイッターに対応しました。アカウントは「kunitachiaruki」。どんでんフォローしてね!

グレーテルのひとり言

街灯も駅舎も お菓子ができてる  
せんなまちが あっつらしいの♡。  
—「エコール 辻 東京」にて



May your Christmas be a joyful one!



おかげさまで8周年 せきやビル FLOORGUIDE

FLOOR	NAME	TEL	OPEN / CLOSE
7F	多目的ホール せきやホール	042-576-7728	受付 平日10:00-17:00 (利用月・日 9:00-21:00)
	国立楽器 国立音楽センター	042-576-1213	月・土10:00-21:00(日祝休)
	オープンスクール NHK 学園	042-574-0570	月・金 9:30-17:30 土日10:00-15:00(祝休)
5F	フィットネス&スパ ヴィラックス国立	042-580-4538	月・水全10:00-23:00 / 土10:00-21:00 日祝10:00-20:00(木休)
4F	塚田農場 国立店	042-580-4502	11:30-14:30 17:00-23:00(年中無休)
	命であげ生スバゲティ ポポラマーマ	042-571-4890	11:00-22:30(年中無休)
	エステサロン さくら	042-572-3000	10:00-20:00(月休)
	幼児教室 ジャック国立教室	042-573-6880	9:30-18:30(年中無休)
3F	SEIYU 国立店	042-576-2401	24H営業(年中無休)
2F	SAKE-BOUTIQUE SEKIYA	042-571-0001	[1F]10:00-21:30(年中無休) [B1F]11:00-20:00(年中無休)
1F	トラットリア カルメン	042-501-9245	11:30-23:00(不定休)
	オーブオイルと ワインのはかり売り ファス	042-572-4741	11:00-20:00(年中無休)

第二せきやビル&シェ・ルイ

タリーズコーヒー 国立店	042-501-0336	月・土 8:00-22:00 日 8:00-20:00(定休日なし)
ブーランジェリーカフェ バンブー	042-577-5168	火・日10:00-19:00(月休)



歩ある記 国立 vol.13 TAKE FREE  
2010年冬号  
2010年12月15日発行  
(季刊年4回・無料)  
印刷・発行/  
株式会社ピックス  
〒190-0011 東京都  
立川市高松町3-14-13

企画・制作 国立歩記 編集部  
Logo Design 岡 敏(石の彫刻家)  
Editor&Writer 田中えり子  
松本 隆 南サイコム  
細田真吾 株式会社ピックス  
鈴木三和 菱沼勇介 渋谷裕輔 来住謙次  
Design 国立圖案室+坂東真奈  
表紙撮影 小林未央

[kunitachiaruki.jp](http://kunitachiaruki.jp)



【礼拝堂の椅子】明治時代のものをそのまま使用、カラフルなラグは一つ一つが利用者の手作り  
 【礼拝堂天井の照明】立教大学の礼拝堂にあるものと同じ。  
 社会福祉法人 滝乃川学園  
 国立市谷保6312 TEL:042-573-3950(代)  
<http://takinogawagakuen.jp/>

## さんいち 聖三一礼拝堂

滝乃川学園 P05/MAP4

滝乃川学園は、明治24年に北区滝野川で創立された日本で最初の知的しようがい児者施設。日本ではまだ福祉という言葉もなかった時代に、教育を提供し、ともに暮らす場をつくった稀有な学園だ。

国立に移転してきたのは、昭和3年、一橋大学とほぼ同じころ。創立者の石井亮一氏が、湧水を集めた矢川が流れるこの土地を「利用者とともに農作業ができる」と、とても気に入ったという。「聖三一礼拝堂」は、その移転と同時に建てられた。

伝統的な英国様式(聖公会)で、天井を見上げると建物全体が十字架の形。壁には利用者の作業風景を描いたアクリル板のステンドグラスが並び、温かい雰囲気をもたらし、長年、人々を癒してきた礼拝堂では、毎週日曜日10時から礼拝があり、入所者が聖書を朗読しみんなで讃美歌を歌う。市民の参加も可能で、第三週には司祭による聖餐式もある。

平成15年国立市登録文化財指定。礼拝堂横の鐘楼の鐘は、ロンドンのウェストミンスター寺院と同じもの。



【石井亮一筆子記念館】昭和3年竣工の本館の保存修復工事が昨年完了。キリスト教の精神で学園を育ててきた石井亮一筆子夫妻の歴史を今に伝える。毎年秋の東京文化財ウィーク期間に一般公開するほか、予約すれば見学もできる。また、二階の講堂は研修会、講演会等に貸し出しも。平成14年国登録有形文化財指定。  
 【天使のピアノ】石井筆子が愛用した明治18年にドイツのデーリング高会が横浜で製造販売した日本最古級のアップライトピアノ。ピアノ正面中央に、ガラスに焼き付けられた幼児を抱いた天使がはめ込まれていることから「天使のピアノ」と呼ばれている。礼拝堂に置かれ、現在もコンサート等に活躍中。平成15年国立市登録文化財指定。



【縄文式土器】縄文パワーがいっぱいの人体土器(左)と顔面把手(右)。  
 くにたち郷土文化館  
 国立市谷保6231 TEL:042-576-0211  
 【開館】9:00~17:00(入館16:30まで)  
 【休館】第2、第4木曜(祝日のときは翌日)年末年始  
<http://www.kuzaidan.com/province/>

## 歴史庭園の縄文遺跡

くにたち郷土文化館 P05/MAP5

古代パワースポットを探していたら、「ああ、それなら、歴史庭園にある『柄鏡形敷石住居跡』がぴったりですね」と教えてくれたのは、くにたち郷土文化館の学芸員、安齋順子さん(写真左下)。

国立の南部では約1万3千年前から1万年もの間続いた縄文時代の遺跡や道具が数多く発見されている。その住居跡は、南養寺遺跡から発掘された不思議な形のもの。入り口が突出している形から「柄鏡形敷石住居」と呼ばれているが、床に平らな川原石を敷き、奥に炉(かまど)を囲んで四つの柱、入り口の二カ所には土器(甕)が埋められていたという。

「研究者の中には、住居の奥にある石のない部分を祭壇と見るなら、これは住居ではなく、なんらかの祭祀の場所だったという説もあるようです」

はるかな昔、森の中で谷保縄文人たちが行う神事はどんなものだったのか。タイムスリップして見てみたいね。

郷土文化館では、縄文遺跡から発掘された土器なども常設展示している。



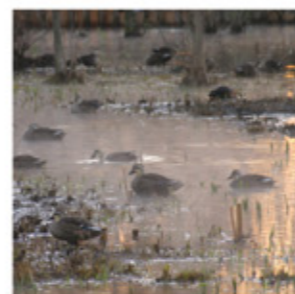
(右)歴史庭園の階段上では、樹齢百年の大クスギなど、南養寺境内の森のエネルギーを間近に。  
 (左)敷石住居跡は全長6メートル、本体の一端3.5メートル。縄文時代中期から後期(3千から4千年前)。縄文時代の石をそのままに、歴史庭園に移築されたもの。そもそもくにたち郷土文化館自体が、南養寺遺跡の上に建てられている強力なパワースポットなのだ。



# 歩く門には福来たる

くにたちパワースポットめぐり

聖三一礼拝堂/滝乃川学園 2003年(平成15年)国立市登録文化財指定 撮影:坂東真奈



### 矢川緑地 P05/MAP3

立川段丘から湧き出る豊富な湧水が池をつくり、さらに長さ1.5キロの矢川となって南へ下り、多摩川に注ぐ。周囲は住宅地として開発されてしまったが、東京都の緑地保全地域に指定されているので、ここだけは四季を通じて野鳥のサンクチュアリとなっている。撮影:飯島新二



### 青柳稲荷神社 P05/MAP2

稲荷は昔から谷保の屋敷神。地域の稲荷神社の中では最大、創建は1755年と谷保天満宮の次に古い。大晦日にはかがり火がたかれ、ほかにも「初午」(二月の節分から数えて初めての午の日)や9月9日に近い日曜には五穀豊稔を祈る大祭あり。甲州街道から細い参道をはいる。撮影:飯島新二



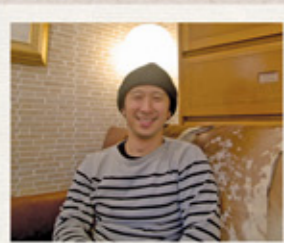
### 一橋大学 P05/MAP1

80年前までは、村人がヤマと呼ぶ巨大な雑木林だった一橋大学構内。当時から残るアカマツや、スダジイ、クスノキ(写真)などは今では貴重な大木。大学OBでつくる一橋植樹会では、大学とともに「100年の森プロジェクト」を掲げ、樹木の手当てなどに活動中だ。

凹んでいるときも迷っているときも、そこに行けば、何かが変わる。そんなお役立ちパワースポット、あなたにもあります。新しい年への楽しい一歩は、願いをかなえる地元の隠れた名所めぐり。

# ご縁でつながる きたぐち結び 《其の四》

祝! 中央線高架化工事完成  
線路北側南側 お買い物お散歩コースの縁



**LET'EM IN 原尊之さん**  
「多ジャンルの骨董が作り出す空間が好き」と原さん。2月からtree noteの近くにある倉庫を週末だけ開放する予定



高橋千恵さんが全国の窯元を訪ねて集めた器や雑貨が並ぶ。「来てくれた人が元気になるように帰っていきようなお店にしたい」と思っています



**tree note 佐久間大祐さん・希さん**  
ペーパーからくり作家・希さんの「くらりか」作品は840円〜

原尊之さん。  
中央線の高架化で南北の行き来がスムーズになったこの界隈。ますます素敵なお散歩コースになりそう。

国立駅北口を降り、立川方面に歩く。線路沿いを3分も行けば閑静な住宅地。喧騒がどかさ変わる。近年このあたりに、雑貨や骨董や器などのお店が10数軒誕生している。お客さまのみならず、それぞれのお店がお互いの個性やテイストに惹かれ合ってファンになってしまっただけで、素敵なお店が集まるこの界隈。「たくさんのアートなお店で独特な雰囲気のお散歩コースができた」と思っていました。と言うのは**カフェ・キッチンめいこいーん**のめいこいーんさん。めいこいーんさんはタイル作家であり、がま口作家でもある。**黄色い鳥器店**では店主の高橋千恵さんが全国の窯元を訪ねて集めた器や雑貨が並ぶ。「来てくれた人が元気になるように帰っていきようなお店にしたい」と思っています



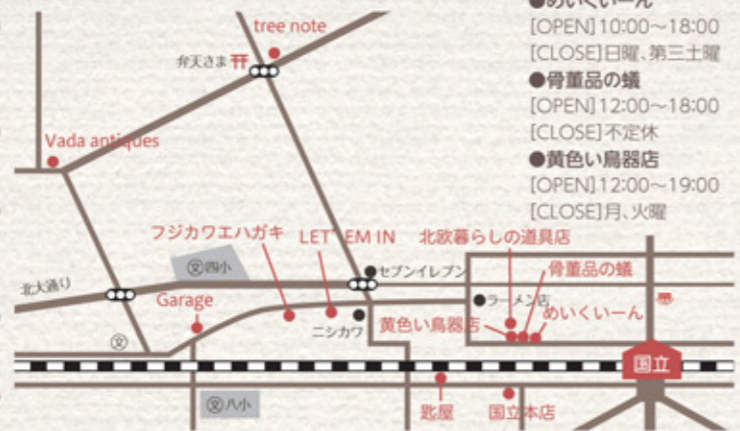
**めいこいーん めいこいーんさん**  
4月からcafeひよこ豆にリニューアル。ネットショップ「めいこいーんのまがま」でデビュー



**黄色い鳥器店**  
金継ぎ教室などのワークショップも開催

ます。お気に入りの品物を見つけていただけただけならうれしいです。  
家具デザイナーの佐久間大祐さんの**tree note**には、木と鉄を使ったダイニングテーブルや、週に2回仕入れるアンティークの食器などがあり、家具の特注も請け負う。佐久間さんが「幅広いテイストの古道具が並んでいて、誰が行っても楽しめます」と言う古道具屋**LET'EM IN**は、色味鮮やかな骨董の数々が並んでいて楽しい店内。「うちの開店は2年前ですが、匙屋さんと黄色い鳥器店さんの存在が大きかった。背中を押してくれました」とオーナーの

- Vada antiques [OPEN] 12:00~18:00 (水・木のみ予約制) [CLOSE] 月、火曜
- Garage (器のお店) [OPEN] 11:00~18:00 [CLOSE] 月曜
- フジカワエハガキ [OPEN] 13:00~18:00 (不定休) [CLOSE] 月~金曜
- LET'EM IN [OPEN] 13:00~19:00 [CLOSE] 月、火曜
- tree note [OPEN] 11:00~19:00 [CLOSE] 火曜



- めいこいーん [OPEN] 10:00~18:00 [CLOSE] 日曜、第三土曜
- 骨董品の蟻 [OPEN] 12:00~18:00 [CLOSE] 不定休
- 黄色い鳥器店 [OPEN] 12:00~19:00 [CLOSE] 月、火曜
- paica bar+eatery [OPEN] 18:00~23:00 [CLOSE] 月、火曜 ※マップはP6へ
- 北欧暮らしの道具店 [OPEN] 13:00~18:00 (第二第四土曜は11:00~) [CLOSE] 日曜、祝日、第二、第四以外の土曜
- 匙屋 [OPEN] 12:00~18:00 [CLOSE] 月~水曜
- 国立本店 [OPEN] 12:00~17:00 [CLOSE] 火曜



ニャン太のくにとたち

vol.4

## 東へ西へ

### 世界を驚かすパティシエが、国立で育っている!

「ニャン太さん、来年のクリスマスには手づくりのケーキを食べたいな?」「ええっ!?」クリスマス前のデート中、突然のお願いに戸惑うニャン太。しかし、きなこさんの大きな瞳に見つめられ、「ようし、谷保駅前にある『エコール 辻 東京』で特訓するニャー!」そこでニャン太は、副校長で製菓の主任教授、山崎正也さんを訪ねた。

山「ニャン太君、こはプロの料理人やパティシエを育てる学校。入学にはそれなりの覚悟が必要ですよ」  
が、がんばるニャ。

山「本校は西洋、日本、製菓とジャンルを選んで学ぶ、スペシャリスト志向の学校です。ふつう料理の専門学校は和洋中をすべて学ぶのですが、本校は調理師免許取得のための学校ではないので、カリキュラムの自由度も高い。だから料理の実習、講習が8割もあるんです。そんなカリキュラムや卒業生の実績のおかげで、不況でも多くの求人が届きます」  
在校生は600人、先生も65人もいらっしゃるんですよ。(欄外 外部紹介)

山「全国から学生が集まってきていて、国立にもたくさん下宿しています。経験と生活費のために国立や立川の飲食店でアルバイトしている学生も多い。ちなみに、国立は住みやすくて安全なところなので、保護者の方にも安心してもらえます。そうそう、国立にも卒業生がオーナーのお店がいくつかあるんですよ。(欄外 外部紹介)」

じゃあ、さっすく実習を……  
あれ、レシピが読めない。  
山「学生に配るレシピはフランス語やドイツ語、イタリア語。将来、原典にあたるようになるためです。授業に使う材料も最高級のもの。味覚を育てるには、毎日良いものを食べて、きちんと基準を持つことが大切です。授業で先生が作ったお手本も、みんなで試食します」

じゃあ遠慮なく……ぜ、絶品ニャー!  
山「料理や菓子を作るだけでなく、洋菓子なら販売実習、日本料理では華道や茶道、器についての授業もあります。料理は調理技術や知識だけでなく、完結しているのではなく、その国の文化とつながっている。そんなことも教えられたら、と思っています」

1月にフランスで行われる権威ある世界大会に出場する日本代表4名は、なんと全員が辻調グループ校の卒業生。国立からも日本を代表するパティシエが育っているんだ。僕もがんばるニャ。

きなこさん、待つてマ〜

### 【辻調グループ校】 エコール 辻 東京



大阪の有名校が国立に進出して、2011年で20年。製菓を教わるカレッジは1年制と2年制。ほかに「フランス・イタリア料理」、「日本料理」、「フード総合」のマスターカレッジがある。高卒で入学する学生が半分以上を占めるが、社会人経験者や主婦も。



映画やテレビに出てくる料理や菓子の製作や出演者への技術指導を担当することも。2月11日公開の映画「洋菓子店コアンダ」にも協力。主演の江口洋介さんは製菓学校の先生という設定で、ロケ地はここ「エコール 辻 東京」。

毎年2月、卒業直前の集大成「国立祭」は市民も招いて。「学生にとっても、お客さまに料理を提供することの意義や喜びを学べる大切な時間」と山崎さん。



辻製菓マスターカレッジの学生さんが販売実習をする店「アトリエ 辻 東京」(042-571-1621)に立つ山崎さん(左)と販売当番の学生さん。スイーツやパンのおいしさが評判で、開店前から並ぶ人も。開店日は「アトリエ 辻 東京」でWeb検索!

# 冬の記念日カレンダー

ウサギを追いかけて迷い込んだ  
美味がいっぱい くにたちワンダーランド。  
新しい年も おいしく、楽しく。

## 3/8 Tue ミツバチの日 MAP・14/15



国立市中1-17-26国立駅前郵便局横  
(日曜)・国立市西1-6-11 西部商店  
街つばらや酒店前(火曜)  
[TEL]042-505-5040  
[OPEN]13:00~17:00

●くにたちグリーンマーケット  
3月8日はミツバチの日。週2回行われている地場野菜青空市「くにたちグリーンマーケット」で国立産のハチミツ、新鮮なくにたち野菜を見ていると、「こんなにいろんな農産物が採れるなんて!」と国立を再発見できる。野菜トリビアを聞きながらのお買い物は、スーパーでは味わえないお感得いっぱい。残念ながら冬はハチもお休み。今年度最後のハチミツを味わいに、グリーンマーケットへ急ごう!(野菜が売切れ次第終了)

## 3/3 Thu サルサの日 MAP・13



国立市西2-11-32ルミナス5地下1階  
[TEL]042-577-5971  
[OPEN]18:00~24:00(L.O.23:00)  
[定休日]月曜・日曜は不定休

●木乃久兵衛  
木乃久兵衛はドイツ語のキノ(映画館)キュッヘ(キッチン)の当て字。8ミリ・16ミリの映写機があり、映画の上映や講演、ライブも行う。日本酒が大変充実していて、「本日のおすすめ」を楽しみにしているお客さまも多い。また、オーナーの佐々木さんは3年前からサルサを習い、今ではお客さまにレクチャーもしてくれる。3月3日はサルサパーティーを開催! 初心者でも楽しめるので、気軽に立ち寄ってみてはいかが。

### Owner's Face・・・佐々木健正さん



学生時代から自主製作映画をつかってい  
た佐々木さんは、18年前に木乃久兵衛を  
開店。「同じものをつくり続けるよりも  
いろいろなことをする方が向いている」  
と、言、「沖縄フェア」など年に5、6回  
のフェアを開く。キューバ・メキシコ・  
ポルトガルなど様々な国の料理や映像、  
音楽を取り上げるが、その都度研究を  
欠かさない。「料理のレポートも増  
えいろいろな国の文化を学ぶのが楽し  
い」。常に新しいことにチャレンジする  
佐々木さんが次はどんな企画を打つか、  
目が離せない。

## 12/24 Fri クリスマスイブ MAP・7



立川市柴崎町3-5-2むつ花ビル2F  
[TEL]042-526-6716  
[OPEN]ランチ12:00~14:00(L.O.)  
ディナー18:00~21:00(L.O.)  
[定休日]月曜、第1・2火曜

●フレンチレストラン ヴァンセット  
聖なる夜には、すこし足を伸ばして本格フ  
レンチはいかが? 立川駅南口を出てすぐ、  
ゆったり店内のヴァンセット(フランス語で  
"27")は、誕生日や結婚記念日、還暦のお  
祝いなど大切な日にぴったり。王道フレン  
チから、舌の肥えた上級者にも満足まぢが  
いなしのこだわり料理まで、バランスのとれ  
たメニューがうれしい。  
今年のクリスマスは2種類のコースでおも  
てなし。時間を気にせずゆっくりくつろげ  
ます。

## 12/31 Fri 大みそか MAP・8



国立市谷保5019  
[TEL]042-572-2772  
[OPEN]11:00~20:00  
[定休日]木曜

●門前そば 大黒屋  
「天満宮参拝の折には縁起の良いおそば  
をどうぞ」のバスアナウンスでもおなじみの  
大黒屋。そのこだわりは、自家製のそば。そ  
ば粉は信州小諸のものを使用。皮を混ぜ  
ず、白くて舌触りが良い。大みそかには翌  
朝の4時まで開店。年越しそばを食べにく  
る方もいれば、谷保天満宮への初詣のあ  
とに立ち寄る方も多し。熱燗の八海山と  
おいしいそば、締めそば湯で心も身体も  
ぽかぽかに。年始3日間は休まず営業。

## 1/6 Thu ケーキの日 MAP・9



国立市東1-17-7  
[TEL]042-505-5959  
[OPEN]10:00~19:00  
[定休日]水曜

●レ・アントルメ国立キッチンバウム  
たまご色のバウムクーヘン(1365円~)  
は、誰にも馴染み深いお菓子。職人が一  
層ずつ丁寧に焼き上げたバウムクーヘン  
は、1日に約100個が限度というから驚き  
(厚さ4.5cm)。女性をイメージした明る  
く華やかな店内には、バウムクーヘン以  
外にもフランス菓子をベースに色々な菓  
子が並び、きらきらと輝くお菓子を見て  
いると、ギフトショップにいるかのよう。  
クリスマスや年始のプレゼントにぜひ使  
ってみたい。

## 1/22 Sat カレーライスの日 MAP・10



国立市富士見台1-10-48  
[TEL]042-575-3780  
[OPEN]15:00~25:00  
(金・土・祝前日は26:00)  
[定休日]月曜

●カラオケ チムニー  
だってカラオケ屋のカレーでしょ?と侮  
るなかれ。小川さん家の手作りチキンカ  
レー(700円)は10年かけたこだわりの品。  
ベースのコラーゲンスープと16種類のス  
パイイスで美味しく健康的!一口目はフル  
ーティー、あとから迫るスパイシーで、一  
度食べたらやみつき(カレーだけの注文も  
可)。カラオケは少人数~40名まで。  
宴会コースあり。店頭販売の焼き鳥、居  
酒屋「奥」、お惣菜「小川さん家」も併  
設。[定休日]月曜

## 2/2 Wed 夫婦の日 MAP・11



国分寺市光町1-39-19  
[TEL]042-573-8503  
[OPEN]火~土曜11:30~14:30、  
17:00~24:00(L.O.) / 日曜11:30~  
14:30、21:00(L.O.) [定休日]月曜

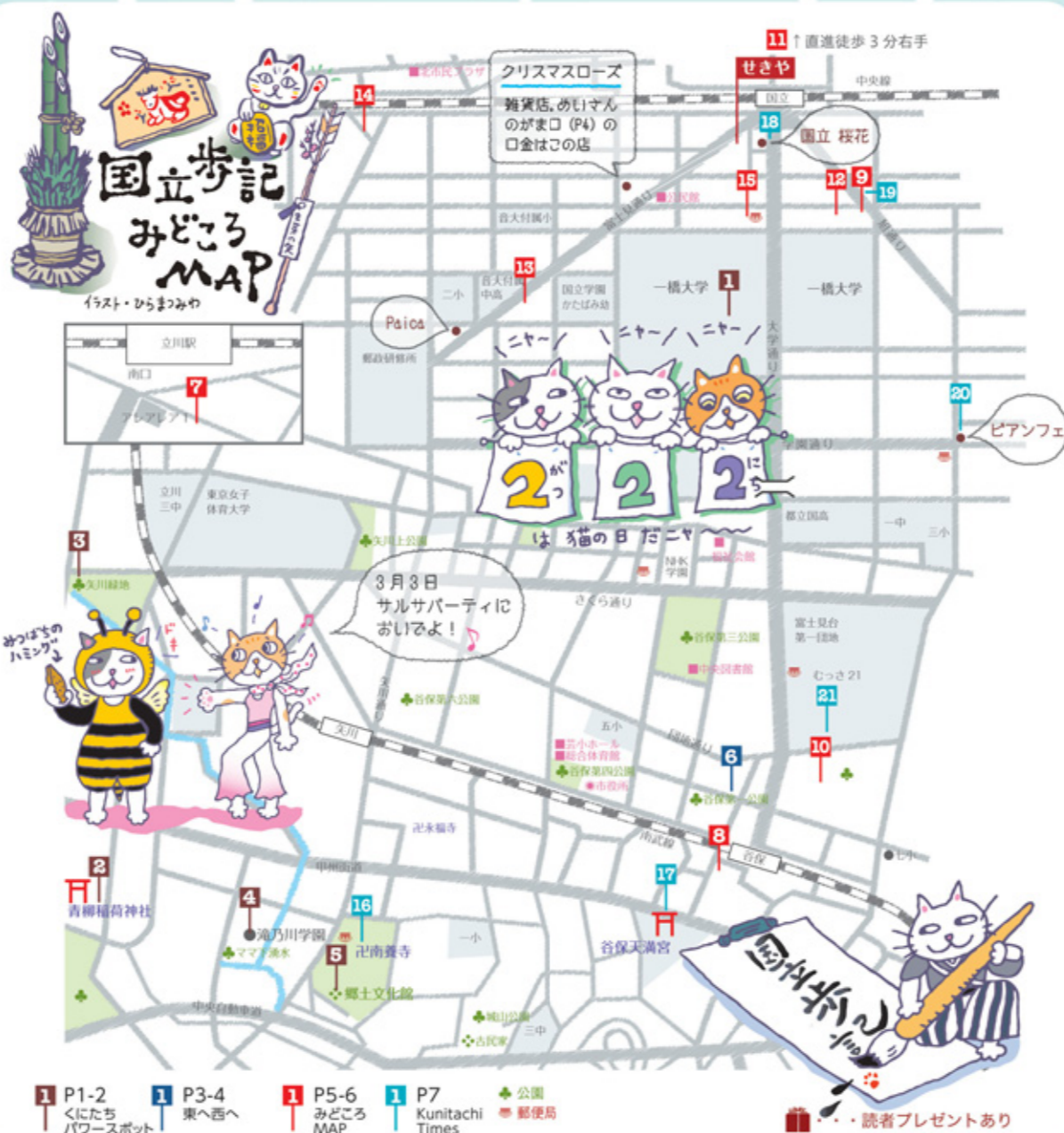
●ワインバル うららかにたち  
今年の10月にオープンしたばかりの「う  
ららかにたち」は、会社帰りや「ちょっと一  
杯」な気分にはワインを楽しむにはも  
ってこい。毎日の暮らしにプラスワンで  
きそうなる。バルススタイルでついつい  
毎日顔を出したくなる。「ふう(2月)ふ  
(2日)の日」には、ふたりの久しぶりの  
デートにもぴったり。タバス(小皿料理)  
をつまみながらワインを傾ければ、会  
話する顔もいつもよりぐっと近づき  
そう。

## 2/22 Tue おでんの日 MAP・12



国立市東1-16-30  
[TEL]042-573-0961  
[OPEN]16:30~23:00  
[定休日]日曜

●酒処 ばん  
店内にはジャズが流れる。オーナーの松  
尾さんは気さくで温かく遠方からのお客  
さまも多い。こだわりは透明感のあるつ  
ゆ。煮干しやかつお節、昆布、鶏ガラ、魚  
のアラをぜいたくに使用し、深い味わい。  
「常連さんが必ず食べていく」という2日  
間煮込んだ厚切りの大根は得におすす  
め。和牛を使用した牛スジもお酒が進  
む。熱燗とおでんで一杯いきたい「フ  
(2)フ(2)フ(2)」のおでんの日。



- 1 P1-2 くにたちパワースポット
- 1 P3-4 東へ西へ
- 1 P5-6 みどころMAP
- 1 P7 Kunitachi Times
- 公園
- 郵便局

読者プレゼントあり

P05/MAP16(南養寺)・17(谷保天満宮)

## くにたち ゆく年くる歳

### 市内パワースポットで 年末年始のお参りを

bonnou bonshou narasou dondon  
atarashii toshi no hajimari wo  
atarashii jibun de hajimeyou



南養寺の梵鐘。JR南武線矢川駅から徒歩5〜10分ほど



谷保天満宮の初詣には、合格祈願と合わせて訪れる受験生も

国立には除夜の鐘をつける南養寺があり、学業成就の神様・菅原道真公が祭神の谷保天満宮があります。南養寺は大みそかの23:30ごろから鐘つきスタート。初詣は0:00から開始です。そもそも除夜とは大みそかの夜のこと。鐘をついて音に耳を澄ますことで罪を懺悔し、煩惱を除き、清らかな心になって新年を迎える儀式が除夜の鐘です。一方初詣は、寺社でこれからの一年がよい年であることをお祈りする

儀式。お守りや破魔矢、熊手などを求め、絵馬に願いごとを書いて奉納します。ゆく年の煩惱を清め、初詣でくる年の平安を祈る。年末年始のお参りで気持ちに区切りがつき、すっきりと新しい一年を始めることができます。

いずれの寺社も公共交通機関で行くのがオススメ(駐車場はすくすくいっぱいになります)。古い破魔矢やダルマなどがあれば、谷保天満宮でご供養できます。谷保天満宮は出店もありにぎやか。

天満宮の花・梅が描かれる清酒「谷保天満宮」一升2,680円。醸造は「澤乃井」の小澤酒造。お求めはせきやにて



P05/MAP・18(大学通り)・19(旭通り)

## くにたち イルミネーション!

11月〜1月  
@市内各地

イルミネーションシーズン到来! 市内あちこちのストリートにライトアップが施されます。高さ30メートルのイチョウが輝く大学通りは1月4日まで。5メートルのモミの木や、電飾のソリなどが現れる旭通りは12月31日まで。せきや横のブランコ通りは1月20日まで。下の写真は、せきやビルのイルミネーションで1月15日まで富士見通りを照らします。



P05/MAP・20

## はがき系展

12月17日(金)〜26日(日)  
@ギャラリーエソラ

故滝田ゆうさん、嵐山光三郎さんら国立にゆかりのある方々の、はがき大の絵の展示販売会。会場では「俳画カレンダー」(1,000円)も販売。嵐山光三郎さん、安西水丸さん、南伸坊さんの3氏共作(読者プレゼントあり。本紙裏表紙を参照)。開廊時間は11:00〜18:30(月曜定休)。問い合わせはギャラリーエソラ(電話042-572-0100)。



P05/MAP・18

## メルヘンな? クリスマス・アート

12月23日(祝)  
@大学通り

アートなクリスマスが大学通りにやってくる! 今年はアートマーケットが出現。クラフト作品販売コーナー、最近注目の佐々木遊太さんの紙芝居などが行われます。それぞれがアイデアを凝らしたクリスマスを演出。国立音楽大学附属中高の合唱部などがクリスマスソングを奏で、雰囲気いっぱい。主催は国立駅前大学通り商店会。時間は11:00〜17:00。



P05/MAP21

## 「ミツバチがつなぐ夢」 まちかど教室 連続講座

ミツバチの生態や蜜源の花、ハチミツについて学んできた講座もあと2回。花いっぱいの地域を目指し、いよいよ養蜂のチャレンジについて考えます。花の種をまく、ミツバチを育てる…、あなたにもできる楽しいまちづくり。

- 第7回 1月15日(土)13:30〜15:00  
「くにたちでの養蜂の課題とは?」  
講師:玉川大学教授 中村純氏ほか
- 第8回 2月19日(土)13:30〜15:00  
「くにたちでの養蜂の展望〜新たな一歩」  
講師:国立市産業振興課長 久保田誠二氏  
[定員]30名 [参加費]500円  
[予約・問合せ]KFセンター(平日13:00〜17:00) [TEL]042-573-1141  
[e-mail]machi.info@gmail.com  
KFまちかど教室  
国立市富士見台1-7富士見台団地1階  
(NPO法人KF人間環境キーステーション)



P05/MAP14・15

## 国立産のハチミツで 「みつばちのハミング」



国立には、春の菜の花、多摩川沿いのニセアカシア、桜や梅、夏のひまわりなどミツバチの大好きな蜜源が豊富にあります。その花々からミツバチが一生涯命集めてきたハチミツを分けてもらって、この秋、新しいスイーツができました。名付けて「みつばちのハミング」シリーズ。第一弾は富士見通りのプーランジェリーカフェ・バンブーとのコラボで生まれたラスク3種類。天下市で販売され好評でした。今後、市民養蜂家の数が増えて、ハチミツの採集量を増やすことができれば、旬のハチミツからいろいろなスイーツをつくることができます。どうぞご期待ください。



[問合せ]くにたちグリーンマーケット  
[TEL]042-505-5040  
[twitter]kunitachi\_green  
http://jikyuu.pv.land.to/

## 老舗のワイナリー 山梨「サドヤ」を訪ねて

10月中旬、一橋大学のまちづくり関係の学生たちが、山梨の老舗ワイナリー「サドヤ」とそのブドウ農場を見学し。甲州ブドウ1000年の歴史を背景にして「サドヤ」が本格的にワイン醸造を始めたのは大正6年。世界に通用するワインをつくりたいとフランスから輸入した原種栽培から取り組み、苦労を重ねてサドヤブランドを確立しました。熟成されたワインの素晴らしさもさることながら、起業家としての歴史にも感銘を受けた学生たちでした。



左:サドヤ今井農場ではブドウを試食。右:歴史のある地下セラーは見学可(有料)

[問合せ]株式会社サドヤ  
山梨県甲府市北口3-3-24  
[TEL] 055-253-4114  
[定休]水曜・年末年始等  
http://www.sadoya.co.jp/

## 出初式

くにたち火消し人  
年初め小粋な行事

記事協力:国立市防災課

1月9日、消防団や自主防災組織、消防署が一体となって行う出初式。新年の季語にもなっている、消防仕事始めの行事です。江戸時代から続く火消し人たちのイベントは、消防車からの一斉放水、木遣り歌の披露など、小粋で迫力の出し物の数々。一般の方の見学は自由。場所は谷保第三公園で、時間は10:00〜11:30。特に一斉放水は必見。ホースからの水流が、何本ものアーチをつくれます。

## 国立歩記 安全・安心 Column



## #7119

緊急事態そのとき  
迷ったらダイヤル

記事協力:立川消防署

子どもの急な発熱など、普段の生活の中で急にやってくる不測の事態。救急車を呼ぶケースかどうか、迷うことはありませんか? まずは受話器を持って#7119をダイヤルすれば「東京消防庁救急相談センター」につながります。ここには24時間、年中無休で相談医療チーム(医師、看護師、救急隊経験者)が待機。近隣病院の案内から救急車の手配まで、状況による適切なアドバイスが行われています。

### Step 3

#### パッケージ

心をこめて贈るシャンパンは、その運搬や保管方法も含め、パッケージにもこだわりたいもの。桐製の木箱は、湿度変化に強く、変化を緩和させる効果があり、桐に含まれるタンニンには、防腐、防虫、防カビに優れているそう。桐箱は、運搬時の破損を防ぎ、保管にも最適な素材なのです。

ジャクソン・デゴルジュマン  
テルディフ1990  
アルコール15%未満/750ml  
35,800円(税込)



## 特別を贈る。

思い出に残る記念日や、ビジネスの契約など、**約束のしるし**として大切な場で使われることの多いシャンパン。大事な相手のことを思いながら、ラッピングやパッケージにもこだわりを。



### Step 2

#### エチケット

じつはこのラベル(エチケット)には、シャンパンからのご挨拶の役目も。読み方を覚えれば選ぶ楽しみ、もっと広がる。

- ①製造された畑の名(クリュ)
  - ②シャンパンの銘柄
  - ③シャンパンの味  
Brut...辛口など
  - ④ぶどう品種
- ①キュイ村 プルミエ・クリュ
  - ②ピエール・ジモネ/③ブリュット
  - ④シャルドネ
- アルコール12%/750ml  
4,980円(税込)



## ラベルを読み解く。

**ラベル**のデザインも大切なファクターのひとつ。造り手の思いを込めた作品の数々は見つめているだけでもわくわくしてきます。恋するラベルとの出逢いを探してみてください。



### Step 1

#### グラン・クリュ

フランスワインを生産する畑には格付けがあり、最上級のぶどうを産出するのが「グラン・クリュ」と呼ばれるもの。その名をもつのは17の村のみ。

- 代表的なグラン・クリュの村
- アイ/ヴェルズネイ
  - アンボネイ/ブジー
  - クラマン/アヴィズ/オジェ
  - ル・メニル・シュール・オジェ



これらの名前をおさえておくだけでも素敵な出会いの近道に。

クラマン・ブランド  
ブラン・ブリュット  
アルコール12%  
375ml  
3,675円(税込)  
初心者のかたにもおススメの逸品。

## 極上を味わう。

そもそもシャンパンとはピノ・ノワールやシャルドネなど8種類の限られたブドウ品種を用い、特定の製法に従ってシャンパーニュ地方で製造される発泡性ワインのこと。瓶の中で長く熟成されるため、フレッシュな力強さ、果実味を求めるなら買つてすぐ、しつとり落ち着いた風味を求めるならゆっくり寝かせて、と飲み頃を変えることで楽しみ方もぐっと広がります。

### SAKE-BOUTIQUE SEKIYA PRESENTS

明けても暮れても、やっぱり大好き。

# シャンパンを楽しむ尽くす。

クリスマスにバレンタイン、年末年始のご挨拶のお土産や贈答品に。大切な人を思い、共に過ごす時間も増え、シャンパンの活躍する季節がやってきました。恋人や家族とその味わいやムードを楽しむのはもちろん、知っているだけで会話に花咲く、距離が近づく。そんなシャンパンをまるごと楽しむちよつと深い話ひとつ、いかがですか？



Cest la Vie  
SAKE-BOUTIQUE  
**SEKIYA**  
Depuis 1910 おかげさまで100周年

#### 信頼を第一に

おかげさまでせきやは100周年。何よりもお客様からの信頼を第一に、地域に愛される酒屋を目指しています。今後とも、引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。



株式会社せきや  
国立市中1-9-30

[TEL]042-571-0001  
[OPEN]  
10:00~21:30(1F)  
11:00~20:00(B1F)

CHRISTMAS★2010  
SEKIYA PRESENTS

クリスマス  
ゴスペル  
コンサート

お買物帰りに、地域で活躍するゴスペルSpirit of Soul(SOS)の素敵なハーモニーをお楽しみください。参加無料。

12/23(水・祝)17:00~17:30  
12/24(木)18:00~18:30  
[場所]せきやビルB1噴水広場

### Step 5

#### アドバイザー

せきやの売り場には4人の専任ワインアドバイザーがいます。お客様の「こういうワインが欲しい」というご要望に、さまざまな情報を添えてお答えしています。



## 品質を選び抜く。

人は生まれたての頃も、年を重ねたあともやわらかな場所、やさしく時を過ごします。それはワインも同じ。セキヤには常に、室温12℃、湿度70%に保たれた低温ワイン倉庫があります。**プロの目**によつて選び抜かれたお酒が、セキヤの厳しい品質管理のもと大事に大事にその時を待っているのです。



## Sekiya Adviser's Best Selection



アンドレ・クルエ  
アルコール12%  
750ml  
17,500円(税込)  
瓶内でゆっくり進む二次発酵によるきめ細かい泡。極上のシャンパーニュ。



ヴァルニエ・ファニエール  
アルコール12%  
750ml  
5,250円(税込)  
ドサーージュ(甘さの調整)をすることなく純粋なブドウの糖度のみから造る。



ジャンソン・バラドン  
アルコール12%  
750ml  
5,880円(税込)  
生産者の祖母の名前Violette Vendevilleからとった商品名。ピンクのハートが可愛いラベル。



ヴェット・エ・ソルベ  
アルコール12.5%  
750ml  
7,800円(税込)  
ジャック・セロス氏直伝。自然を大切にする製法は愛好家も注目する逸品。

### Step 4

#### 星を飲む

シャンパーニュ地方ではシャンパンを注いだグラスに浮かぶ泡を、星にみたくて「星を飲む」という言葉で楽しんでいます。「泡を楽しむ」ために、グラスにもひとこだわり。

ヴェルリイ・デ・ラ・マルヌ  
(左)エフェルヴェンセンテス  
49φ 250H 130cc  
3,675円(税込)  
(中)インテグラル  
75φ 200H 200cc  
2,625円(税込)  
(右)フィリップ・ジャムス シャンパーニュ  
77φ 225H 210cc  
3,150円(税込)



## 香り立つ泡(あわ)。

SAKE-BOUTIQUE SEKIYAにラ・マルヌの**シャンパングラス**が入荷。口吹きの手メイドグラスでも口当たりが薄く、香りが立ち、味わいを得ることが出来るラ・マルヌ。エレガントなシルエットのボウル曲線は、五感でワインを楽しめるコレクションです。

