

ある国立 歩記

KUNITACHI・ARUKI



vol. 31

2015年 夏号

特集:モノづくりでタネをまく

ニャン太のくにたち 南へ北へ
ファミリートーク くにたち新聞
家族でGO!GO!
夏を召しませランチツアー




風のみち 畔のみち
未来へつづくみち
明日、またね。
きっとだよ。
— 谷保、府中用水にて


kunitachiaruki present

プレゼント有効期限: 15年8月末日迄

 お好きなドリンク1杯
cafe et cuisine 243
(P5) 5名様

 1,000円割引チケット
天ぷら やました
(P5) 5名様

 エスプレッソ1杯サービス
※お料理をご注文いただいた
方に限ります
CAFE CUORE (P6) 3名様

 お弁当セット(ヘルシー&デ
ラックス)※受取の3日前まで
に要電話予約
ダイニングバーだまだま (P6) 3名様

 お子様ランチ
宮崎県日南市
塚田農場 国立店
(P6) 10名様

 イナダの燻製&日替タパス
くにたち村酒場
(P10) 3名様

伝助さんクイズ! 今年も開催される「くにたち朝顔市」。浴衣姿でゆっくり楽しみたいですね。ところで「●顔」という花は他にもありますが、かんぴょうの原材料で、「源氏物語」にも登場するのは?
1.昼顔 2.夕顔 3.夜顔

抽選で5名様に「SEKIYAおすすめのビール3本セット」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。

[プレゼント応募要項] はがきに、①ご希望のプレゼント名1つと応募の理由(伝助さんQUIZはその答え) ②住所・氏名・電話番号・職業・年代を明記のうえ、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)ビックス気付国立歩記編集部「プレゼント」係【締切日】2015年7月15日(水)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。

おかげさまで12周年! せきやビルFLOOR GUIDE

FLOOR	NAME	TEL	OPEN/CLOSE
7F	多目的ホール せきやホール	042-576-7728	受付 13:00-19:00 (利用 月-日 9:00-21:00)
	宮地楽器音楽教室 国立センター	042-505-5656	月-土 10:00-21:00 / 日 10:00-16:00 (祝休)
6F	オーブンスクール NHK 学園	042-574-0570	月-金 9:30-19:00 土日 9:30-15:00 (祝休)
5F	SDフィットネス国立店	042-580-4538	月-水 金 10:00-23:00 / 土 10:00-21:00 日祝 10:00-20:00 (木休)
4F	宮崎県日南市 塚田農場 国立店	042-580-4502	11:30-14:30 (土日祝休) / 17:00-23:00 (月-木)・17:00-24:00 (金土祝前)
	隠れ菴 忍家 国立店	042-574-5288	17:00-25:00(金土祝前 27:00/年中無休)
	エステサロン さくら 国立店	042-572-3000	火-金 10:00-20:00 土日祝 10:00-18:00 (月休)
	ジャック幼児教育研究所 国立教室	042-573-6880	9:30-18:30
3,2,1F	SEIYU 国立店	042-576-2401	24H 営業 (年中無休)
B1F	SAKE-BOUTIQUE SEKIYA	042-571-0001	[1F] 11:00-22:00 (金土 23:00/年中無休) [B1F] 11:00-20:00 (金土 21:00/年中無休)
	ドハリツ 式 フォムファス	042-572-4741	11:00-19:00 (水休)
	30農家のくにたち村酒場	042-505-6736	火-土 17:30-23:00 日 16:30-22:00 (月・第一火休)

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 日祝 8:00-20:00 (定休日なし)
ムッシュソレイユ 国立本店	042-577-5168	火-日 10:00-19:00 (月休)



くしの安心安全ABC
私ハアロで撃退よ!
きんぎょ
Just like me, they long to be Close to you.
近寄る虫たちには、ご用心!

ウェブからのプレゼント
応募はこちら



kunitachiaruki.jp

パソコン・スマートフォンなら上 URL
を、携帯電話なら 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。

[編集後記] 前回で 30 号を迎えた国立歩記。その記念すべき号から編集部の一員になった私には、国立の街が今までと少し違って見えてきています。編集会議では旬な国立情報が飛び交い、取材に出れば自然や農地が残る場所があり、昔から続くお祭りがあり、新しく芽吹く活動もあり…。沢山の素敵な場所や人に出会うにつれ、読者の皆様にそうした情報を届けることの大切さを改めて感じるようになりました。これからの、よろしく願いたします(A)



国立市中 1-9-30
国立駅より徒歩 1分
www.sekiya.co.jp

*本誌掲載の価格はすべて税込みとなります。



参加者がつくりたい商品について、国立や多摩産のさまざまな素材をピックアップし、イメージを固めていく。
《今後のテーマ予定

(6/20～2/20)》新しい発想の保存食／今までにない音楽ライブグッズ／ストーリーのある食器／ユニークな文庫本／テーブルを飾るギフト／体験を商品化する／デジタル×伝統技法
* 7/18・11/21・3/19はオープン交流会（誰でも参加可）
* エントリーにはFacebookアカウントが必須（詳細は電話で）

【左下】オーガナイザーのひとり、八崎篤さん。TOKYO WOOD PICK 代表。オトナリ代表。商品プロデュースの傍ら、間伐材を活用したワークショップを各地で開催。

商品開発に興味のある人々が集い、アイデアやスキルを持ち寄りながら、実際に企画し商品化してみる。月一回ゼミ形式で行われる「まちの商品開発室」は、住む人の目線や気づきから「メイドイン国立」を生み出す試みだ。
昨年のスタートアップゼミでは、地域発の小さなものづくりの流れと手法を学習。第2ステージとなる今回は、実例をベースに毎回チームを組んでアイデアを練り、新商品を企画する。
地域の食材を使ってみたり、お困りごとから商品を考えてみたり、漆などの伝統技法とデジタル技術を組み合わせたりとアイデアは自由。ひとりでは難しくても、チームで試行錯誤すること、より実現性の高い企画が期待できる。こうしたプロセスの共有体験こそ地域を動かす原動力になるはずだ。
メイドイン国立で地域を元気に。参加は事前エントリーが必要。参加者自由のオープン交流会も開催予定。



メイドイン国立 アイディア tane2 まちの商品開発室

●まちの商品開発室
国立市富士見台1-17-25V.I.Pビル地下1階「Chika-ba」にて開催中
☎ 042-505-7398 (CESAくにたち)
[Date] 毎月第三土曜日 15:00～17:00 (第1部テーマセッション、第2部フリーセッション) [Price] 第1部1,000円、第2部 500円

【左中下】東京の間伐材を使った「TOKYO WOOD PICK」。
【左下の右】現在、長崎・上五島町の樫の木を使ったアクセサリ商品を行政、企業、デザイナーと開発中。

商品開発に興味のある人々が集い、アイデアやスキルを持ち寄りながら、実際に企画し商品化してみる。月一回ゼミ形式で行われる「まちの商品開発室」は、住む人の目線や気づきから「メイドイン国立」を生み出す試みだ。
昨年のスタートアップゼミでは、地域発の小さなものづくりの流れと手法を学習。第2ステージとなる今回は、実例をベースに毎回チームを組んでアイデアを練り、新商品を企画する。
地域の食材を使ってみたり、お困りごとから商品を考えてみたり、漆などの伝統技法とデジタル技術を組み合わせたりとアイデアは自由。ひとりでは難しくても、チームで試行錯誤すること、より実現性の高い企画が期待できる。こうしたプロセスの共有体験こそ地域を動かす原動力になるはずだ。
メイドイン国立で地域を元気に。参加は事前エントリーが必要。参加者自由のオープン交流会も開催予定。

モノづくりで タネをまく

面積は小さいけれど
このまちの土壌はけっこう肥沃。
種まく人がいれば、育てる人も引き寄せます。

ふかふかの堆肥 tane1 野菜くず みんな畑

●みんな畑（「畑を居場所に」と2009年に開設）
JR 谷保駅から徒歩5分 ☎ 090-6187-7994
[Open] 作業日は毎週金曜日午前中（夏場は9:00～）
[Mail] minnabatake@gmail.com
[URL] 詳細はfacebook「みんな畑」で検索



【左】「畑で美味しい野菜が作りたくて、作業に参加しています」というイラストレーター福々ちえさん(右)と丸本明子さん(左)

スマート・シチズン・タウン IT&3D tane3 国立せいさく所

●国立せいさく所
国立市富士見台 3-36-6-103 ☎ 050-5884-9267
[Open] 不定休 (Webにて要確認) <http://seisakusyo.jp/>

【左上】導入した3Dプリンタで、つくった試作品。職業訓練校でのCAD講習がモノづくりに役立っている。【左下】「国立せいさく所」主宰の隈井裕之さん。国立市在住。「せいさく」には政策・制作・製作の3つ意味を込めた。【右】「突然困った！」ひとの相談もプロジェクターなどの設備を使って説明・解決へ。



企業のエンジニアから自身の得意分野を生かし、起業家に転身した隈井裕之さん。一人一人の「モノ×コト×オモイ」づくりを応援するため、手作りの工夫を加えた大型スクリーンプロジェクター等の設備を整えた国立せいさく所を矢川駅前オープンした。
「高齢者やITが苦手な人たちの助けに」の想いも強い。国立市内各所で「パソコン・スマホ・タブレットお困りごと相談」も開催中。
基本的な使い方から、より安全にネットショッピングを楽しむ方法などを丁寧に指導。今後は「TVを使った在宅相談」や「フェイスブックの見守りサービス」等のアイデアも持つ。

この7月から東京農工大学の教授らを講師に迎え、地域起業を志す技術系ビジネスマンを対象とした「矢川塾」を木曜夜に始める。地域で何ができるか、コミュニケーション・スキルからライフ・プランニングまで、地域デビュー力の向上を目指す講座だ（受講生募集中）。目標は、「国立のスマート・シチズン・タウン（自分たちで解決できる街）化！」

谷保の畑の一角で、籠にいられた野菜くずを、穴を掘った地面にぶちまけている人がいる。土をまぶしながら鍬、耕運機で漉き込み、上から草や土でおおって発酵促進液をかけたなら、シートでカバー。ここまでで約30分。
「土にまぜるのは、野菜くず、卵の殻、油や茶葉など。卵の殻は石などで細かく砕く必要がありますが、夏なら、2週間もすれば、生ゴミの形はほとんど消えてしまいます」というのは、生ゴミの概念を変えたいと願っている丸本明子さん。
野菜くずは土のなかの微生物に

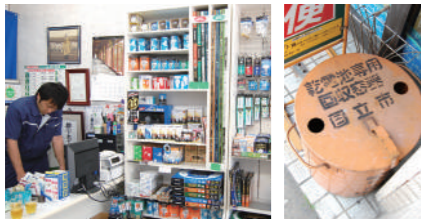


【堆肥づくり】
①漉き込むのは主に野菜くず。魚、肉は周辺住宅地への配慮からカラスや猫を寄せ付けないようにするためNG。ビニールなどの化学製品は分解しない。②鍬をふるって土に漉き込む。③草や土をかけて。④シートをかぶせたら出来上がり

分解されて良質の堆肥になり、畑をふかふかの土に変える。土に漉き込むことで臭いもほとんど気にならず、虫もわかないのだという。みんな畑では、漉き込む場所を変えて、堆肥が出来上がったスペースでは順次、美味しい野菜を育てている。
「庭に1m四方の土地があれば、家族4人程度の生ゴミが十分漉き込めると思いますよ」
生ゴミを減らすとともに、いのちの不思議な循環を味わえる暮らし。国立ならではのモノづくりとして注目したい。

《生ゴミが消える「ミニ・キエーロ」》
国立市の可燃ゴミのうち、生ゴミの占める割合は3分の1、そのほとんどは水分だ。国立市では、ベランダで土づくりが簡単にできる処理容器「ミニ・キエーロ」(800円～)を販売、同時にモニター募集も継続している。詳細、問い合わせは国立市ごみ減量課清掃係まで。☎ 042-576-2111 (内線141)





昭和26年9月創業。旭通りがまだ砂利道だった頃から国立で親しまれてきた街の電気屋さん。現在は2代目と3代目が各々の専門分野を武器に家電マイスターを務める。「導入から取扱い説明、修理までなんでも。サポートをします」と達也さん。お客様の高齢化とともに家電も年を重ねる。壊れた!と諦める前にまずは宮原さんへ。

達也 子どもたちだけで30人いる

和男 たくましくなると帰ってきたよ。最新家電は複雑で難しいから今や達也に任せっきりで。

達也 いや逆にボクは古い家電がわからないから。街の電気屋は、アフターケアが命。お客様の身近な存在で居続けたいね。

和男 それはそうと今日は金曜日だろ? 店じまいしたら、お隣子教室だ。また孫たちが大はしゃぎしちゃうな。

ファミリートーク

第8話

宮原電気商会 2代目店主 **宮原和男** × 3代目店主 **宮原達也**

古い家電は父、最新テクノロジーは息子の担当、親子二人で「家電マイスター」。
困ったら宮原さん。家電のことなら何でも聞いて。

達也 うちの店って今年で何年になるんだっけ?

和男 昭和26年創業だから64かな。まさか開店1年後に先代の親父が亡くなるとはなあ。

達也 じいちゃんの代わりにはあちゃんが店を切り盛りしてたんでしよう?

和男 そう。接客のプロでアイロンでも炊飯器でも、部品揃えて修理してたんだから。「うちの母ちゃんカツコ良いだろ」って友達に自慢したもんよ。

達也 達也が店を継ぐ決心をしたくられたときはうれしかった。

達也 ちゃんと蒲田で5年修行したからね。毎日200件チャリでご用聞きして。二十歳そこの若造をお客さんもかわいがってくれて…感謝しています。

から、教えるボクらも大変だ!
和男 お雛子を通して地域のコミュニティが広がっているね。一時はメンバーが4人まで激減したこともあったけど、復活できたのは、達也らの若い世代が立ち上がってくれたから。今度は孫たちが後継者となって後世につないでくれるならこんなうれしいことはないね。



国立最大のお雛子連「旭友睦会」。流派は目黒。和男さんは、昭和37年の発足から携わる。現在は達也さんも指導者として加わる。教室は毎週金曜に「コミュニティスペース旭通り」にて20時~21時開催。お問い合わせは宮原電気商会まで。

宮原電気商会
国立市東1-6-4
☎ 042-572-0719
[OPEN] 10:00~19:00
[定休日] 水曜日

右から、宮原多寿子さん(母)和男さん(父)
渚月奈ちゃん(孫長女)映人くん(孫長男)
梓香里さん(義娘)達也さん(息子)



府中用水

谷保・府中の農地を潤す農業用水。全長6km。水は多摩川から取り入れた水と、崖下からの湧水が交じる。また東京都唯一、農林水産省が選定する疏水百選に選出されている。

佐藤英明さん

「梨さとう園」を中心に、谷保で農業を営む佐藤英明さん。「ひとつひとつ目で育ててます」という佐藤さんの梨は、地方からの注文で売り切れてしまうほどの逸品。



「この水路、お魚たくさん泳いでるニヤ〜。じゅるり。こつそりいただきま〜す」ニヤン太が水面に手を伸ばしたその時、突然後ろから声がかました。「こんにちは。どうかしましたか?」「ニヤニヤ!?こ、こんにちは。なんだか素敵な水路ですね」

佐藤「この水路は府中用水と言って、水田に水を引くための灌漑用水路なんですよ」

— そうなんだ! ところであなたは? —

佐藤「私は谷保で梨農家をやっている佐藤英明といます。用水といえは、うちは水田の他に梨園にも利用していますよ。梨はたくさん水分が必要だから、乾燥したときは用水から引いた水で梨の木の下水を水浸しにするんです」

— へえ〜水浸しに!

佐藤「ちなみに用水が完成したのは江戸時代。それ以降農家の生命線として、谷保の農業を支えてきました」

— 歴史ある用水が、感慨深いニヤ〜。僕もこの用水気持ちよくて好きだよ。佐藤「用水は付近のみなさんにとっても憩いの水場になっていますよ。私が子供の頃は遊び場でした。でも城山公園の辺りは昔、草木がうっそうとしていて、まむしも出たりして。大人からは「行っちゃいけないぞ」と言われていました」

— きれいになったのは最近なんだね。佐藤「そうなんです。ただその分、用水を地下にしてしまう場所も増えましたね。外に開いている方が景観が良く、生きものも棲めるのですが」

— うん、いろんな魚が泳いでるね! —

あの希少なホトケドジョウもいるニヤ。佐藤「わかりますか? 詳しいですね。他にも絶滅危惧種に指定されている生きものが住んでるんですよ」

— えへん、お魚のことなら任せてよ! —

お魚は好物だからニヤ。

佐藤「そうそう、昔は大瀬干しといって、水路の水をせき止めて魚をつかみどりしていたそうです。でも今は参加する子供も、農家の数も少なくなってしまいやらなくなりましたね」

— それは残念だよ…。 —

佐藤「用水を利用する農家の数はこの50年で3分の1ほどになりました。利用者で組合をつくって用水の管理をやってるんですが、これ以上人手がなくなると大変です」

— 管理って、どんなことをするの? —

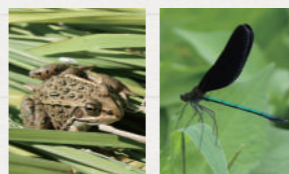
佐藤「年に二回、地区ごとに清掃があります。今度は7月、水位を下げて藻の刈り取りをするんですが、猫の手も借りたくらい。よかつたらご協力いただけますか?」

— よーし! 大瀬干し復活のため、僕もがんばるよ!

▶ 梨さとう園では、用水を利用して地面がひたひたになるくらい水を引く。これによって大量の水分を必要とする梨が谷保でも栽培可能に。



▶ 環境省から絶滅危惧種に指定されたトウキョウダルマガエル(写真左)も用水を棲み家に。夏にはハグロトンボ(右)が飛ぶ。



▲ 府中用水は元禄6年(1693年)に完成。江戸幕府が進めた新田開発により作られた。写真は昭和初期、多摩川から水を取り入れる水門にて。

◀ 清掃は、府中用水土地改良区組合員を中心に実施。市民のボランティアも募集中。7月20日(月・祝)開催。お問い合わせは市役所産業振興課農業振興係まで。☎ 042-576-2111 (代表)



アジアンスパイスライス 800円



チョコ・カフェ・バナース、抹茶スムージー、ベリーベリースムージー各480円
お弁当、ドリンク、焼き菓子のテイクアウト可

エスプレッソもたまらん 子連れでくつろぎランチ

カフェ クオーレ
CAFE CUORE 📺

ここは、たまらん坂の入口。大きなガラス窓から光が差し込み、子連れでも気軽に立ち寄りやすい雰囲気が嬉しい。イタリア旅行でコーヒーの味に魅了されたという店主の佐々木敏子さんが本場のエスプレッソ機で淹れるコーヒー、ドリンクは見逃せません。常時、食事前アルコールまでスタンバイ。ついつい長居しちゃいそう。

国立市東 3-7-14 国立ベルハイム1F
[TEL]042-573-5009
[OPEN]火～土 13:00～23:30 (L.O.23:00) / 日13:00～21:00 (L.O.20:30)
[定休日]月



3



店主の佐々木さんは、東坂下商店会のキャラ「たまらん坂のたまちゃん」の生みの親でもある



旅する気分で地元めぐり
Kunitachi Travel

家族でGO!

夏を召しませランチツアー

Special Lunch for Summer!



illust ひらまつかわ

4

夏休みの宿題は
飲み屋さんで。
お弁当作りを
見学しちゃおう!



ダイニングバー だまだま 📺

旭通り裏手の個性派ダイニングバーが、8月末までお弁当作りの親子見学を無料で開催する。「企業様を中心に多くの注文をいただく人気メニューです。夏休みの自由研究に役立ててもらえれば嬉しいです」とは三輪オーナーシェフ。いつもは40種類のビールが揃う大人の秘密基地だが、この夏は子どもたちの元気な顔も揃いそう。 ※お弁当作り見学は1日2組まで(要事前予約) ※お弁当の注文は予約制。テイクアウト可



国立市東1-15-34 102
[TEL]042-573-2199
[OPEN]お弁当10:00～14:00 (無くなり次第終了)
Dinner17:00～24:00 (L.O.23:00) / 金土17:00～26:00 (L.O.25:00)
[定休日]不定休

ヘルシー弁当390円 デラックス490円もあり



他店と合同で
ビアガーデン企画が
進行中! 詳しくは
P9へ!



1

ベビーカーでも
入店オーケー!
谷保のリラックス空間

長時間煮込んだ深い味わい。牛スジ デミライス 温玉のせ(サラダ付)800円
ドリンクセット +200円～



国立市富士見台 1-10-15宝ビル103
[TEL]042-505-9777
[OPEN]火～土 10:00～22:00 (L.O.21:00) / 日 10:00～19:00
[定休日]月



NEW
カフェ エ キュイジーヌ
cafe et cuisine 243 📺

昨年秋にオープンした店のメニューにはハム、ソーセージ、スイーツに至るまで自家製の文字が並び、味へのこだわりが伝わってくる。店主の西野友喜さんが手がける自慢の料理に加え、奥様の睦さんがハンドドリップで淹れる美味しいコーヒー、厳選されたクラフトビールが生で堪能できるお得なランチも人気。夫婦の息のあった味を、ぜひ。



1



2

1.シックで落ち着いた店内。2.親子で美味しいティータイムを。KIDSジュース150円 自家製ケーキ 350円～

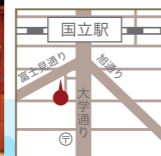
土日ランチ
あります!
ご家族どうぞ!



元気盛りも
ランチで満足!
みんなで楽しむ
宮崎料理

5

個室は小さい
お子様連れでも
ゆっくりできます!



宮崎県日南市 塚田農場 国立店 📺

仕事帰りに立ち寄りたい塚田農場国立店。実はお子様連れの方にもオススメです。2名から利用できる個室は、周りを気にせず食事するのにぴったり。チキン南蛮がのったお子様ランチも用意されているので、ちびっこ達も大満足なはず。家族が揃う夏休み、宮崎の「うめっちゃん(美味しい)」な郷土料理を囲んでみては。

国立市中1-9-30 せきやビル4F
[TEL]042-580-4502
[OPEN]11:30～14:30(土日祝は休み) / 17:00～23:00(金土祝前は24:00)
[定休日]無休



お子様ランチ530円

2

家族で行ける
天ぷら専門店
NEW
揚げたてにボクも
ワタシも舌鼓!
天ぷら やました 📺

天ぷら やました 📺

「カウンターに座った小さなお子様、『おいしい!』と言ってくれたんです。そう嬉しそうに話すのは、4月に開店した天ぷら専門店の山下さん。その確かな腕前と飾らない人柄が、子どもの素直な舌を喜ばせるのだろう。奥様の小鉢料理やお酒の品揃えも魅力的な同店、家族みんなで揚げたてを味わってほしい。

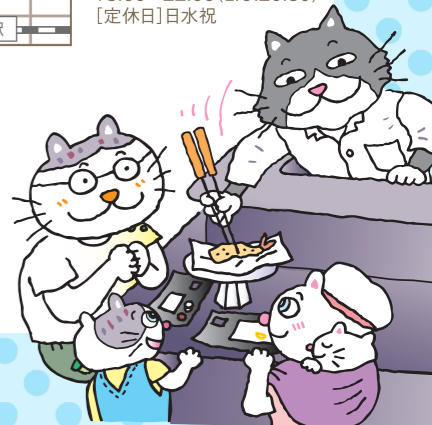


国分寺市光明1-39-21 2F
[TEL]042-505-5370
[OPEN]
11:30～14:30 (L.O.13:30) /
18:00～22:00 (L.O.20:30)
[定休日]日水祝



お昼のコース3,000円
お子様にはソフトドリンクをサービス

国立は学生時代を
過ごした思い出の
場所です!



第26回くにたち朝顔市

7月4日(土)・5日(日) 早朝6時～17時
@ 大学通り緑地帯(一橋大学正門前)
※売り切れ次第終了

夜明けと共に開花する朝顔に合わせ、早朝から開催される「くにたち朝顔市」。大きく花弁を開いた大輪は日本朝顔の特徴で、谷保の共同農場「朝顔の里」で育てられています。朝顔の花は2度開花した時点で摘み取ると、次々と新しい花を咲かせ、9月頃まで楽しめます。会場では澄んだ音色を響かせる江戸風鈴も花を添え、また着物・浴衣でご来場の際は100名には割引価格で販売します。



宅配あり(全国一律) 1個口 1,029円 2個口 1,543円 問い合わせ: 国立市商工会 ☎ 042-575-1000

あじさい祭り

6月20日(土) 18時30分～21時ころまで
@ 谷保天満宮境内
※雨天の場合21日(日)17時～19時

一昨年の2度に渡る大雪で甚大な被害を受け、1000株から800鉢ほどに減ってしまったものの、「今年は大変に花の出来がいいです」と「あじさい植えよう会」代表の関政二さん。12年目を迎える今年は、「お囃子・天神太鼓・紅わらべの舞」などの舞台もお披露されます。闇に浮かび上がる、優美で幻想的な夜の紫陽花をお楽しみあれ。

めざせ! コミュニティ・ガーデナー 2015-2016 連続講座

コミュニティガーデンは、「地域の庭」。庭づくりを通じて、季節の移り変わり、花々や生き物とお喋りを楽しむ活動です。今年度は各事例を学び、来年度は協働での庭づくりを実践していきます。



第2回 「くにたち蜜源ガーデンの試み」

6月21日(日) 13:30-15:30 参加無料 @KFまちかどホール(P8参照) 講師: 朝田くに子さん(NPO法人みつばち百花代表 定員: 30名(先着順・要申込)

第3回 「みんなでガーデンクッキング」

8月末予定 @城山さとのいえ 詳細は国立市報をご覧ください。主催: くにたち花と緑のまちづくり協議会 問合せ・申込先: 国立市環境政策課 花と緑と水の係 042-576-2111(代)

国立うちわ市第2回

6月18日(木)・28日(日) 11時～19時 水曜定休

国立にご縁のあるアーティストが、なんと24人も勢ぞろい! 絵本作家、イラストレーター、銭湯絵師、落語家などそれぞれの個性が描く魅力的なうちわ絵は、とにかく圧巻です。おなじみ・ニャン太の作者ひらまつみわさん、本誌でご紹介したみなさんも多数参加。

▼場所: 国立駅前・ギャラリービブリオ ※入場無料 作品の販売もしています。



つきおかゆみこ作 (2014)



ギャラリービブリオ 国立市中 1-10-38 ☎ 042-511-4368 [定休日] 水曜日 www.gbiblio.jp

出品作家 (敬称略・五十音順)

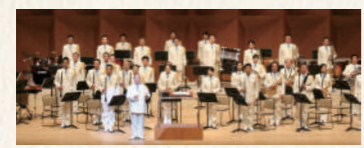
- 赤枝由子 (イラストレーター)
- 赤川政由 (銅板作家)
- 浅生ハルミン (イラストレーター)
- 味岡なまお (イラストレーター)
- あべななえ (イラストレーター)
- アンヴィル奈宝子 (絵本作家)
- いりやまさとし (絵本作家)
- オオタスセリ (芸人)
- 岡崎武志 (ライター)
- 勝見華子 (漫画家)
- 江津匡士 (デザイナー)
- さとうそのこ (造形作家)
- 立川らく次 (落語家)
- 谷山彩子 (イラストレーター)
- 茶谷怜花 (イラストレーター)
- つきおかゆみこ (絵本作家)
- はたこうしろう (絵本作家)
- ひらまつみわ (イラストレーター)
- 降矢奈々 (絵本作家)
- 降矢洋子 (画家)
- 古内ヨシ (絵本作家)
- 丸山清人 (銭湯絵師)
- 宙子 (みちこ) (書家)
- Tanu2 (イラストレーター)

みんなで避難行動を体験!

避難訓練コンサート

もし、コンサート中に災害が発生したら!? そんな場合を想定し、職員の誘導に従いながら、避難体験できるコンサート [演奏: 東京消防庁音楽隊] が実施されます。多くのひとが集まる施設で災害に遭遇するなど、もしものとき、落ち着いた行動がとても大切。訓練終了後は消防署から講評があり、引き続きコンサートを楽しめます。入場無料。

▶日時: 6月20日(土) 14時開演
▶場所: くにたち市民芸術小ホール 同ホールで整理券配布中/定員あり・先着順



協力・画像提供: くにたち文化・スポーツ振興財団

はみだしコラム

「オンデマンド」って?

利用者の要求に応じてサービスを提供すること。例えばテレビ番組のオンデマンド方式では、インターネット回線を使って「好きなときに好きな番組」を観ることができ。ちなみに仏教の世界では『韋駄天』4文字熟語では『即刻即時』とも。



その2 「街フォント谷保編 第2回」 7月19日(日) 13:00-17:30

講師: ミリメーター氏 まちを歩いて谷保らしい文字を探し、谷保フォントにふさわしい文字を考えます。定員10名。参加費800円

街フォント

その4 「まちかどプロデューサー ~あなたの“やりたい”叶えます~」

体験講座(秋以降)の企画案を市民の方から募集し、学生がその案を実現。ジャンルは問いません。講師としてのご応募も可。ホール前の応募用紙やWEBサイトで受け付け中。(7月末まで)



その1 「出張豆本工房」 7月5日(日) 13:30-17:15

講師: 鳴原(しぎはら)利夫氏(豆本作家) 創作和紙の端材を使って作った豆本はお持ち帰り。定員8名。参加費1,200円



その3 「あれん字 ~文字×アレンジ~」 8月2日(日) 14:00-15:30

講師: 宙子(みちこ)氏(国立市在住の書家) 対象は小学生以下のお子さん。筆を使って自由に文字を書く楽しみを体験。うちわも作成します。定員15名。参加費800円



この夏、ハートも熱く企画中! KFまちかど教室

富士見台団地1階の商店街で、大学教授の経済ゼミやうたごえ喫茶(毎月第2日曜日)など、これまでに250回以上の講座を開いてきたKFまちかど教室。担当している橋田大学の学生たちは、企画づくりに爆走中。ご参加お待ちしております!

教室企画メンバー。(左から) 久宗夏希さん、村上風子さん、中川将樹さん、荻原伸祐さん、逸見悠人さん、佐野正太郎さん、和田希さん(地図左)



すべて要予約。詳細は、Webサイト(KFまちかどホールで検索)や6・7月市報をどうぞ。 @ KFまちかどホール(国立市富士見台1-7-1 富士見台団地1号棟1階奥) ☎ 042-573-1141 (申し込み受付 平日13:00~17:00) 主催: くにたち富士見台人間環境キーステーション(KF)

農業サークルぽてとコラム

[vol.3] ぽてとへ来たれ、新入生!

詳細はWEBで http://potato-yaho.com Mail: hit.agc@gmail.com Twitter: @HitAgc

今年3月、「城山さとのいえ」のオープニングに合わせて、ぽてとにとって初めての農業企画となる農ウォークを開催しました! 大学生・大学院生を対象にしたこの企画では、ぽてと会員の案内で、谷保駅から谷保天満宮、はたけんば、蜜源ガーデンといったスポットを回りさとのいえに向かい、最後にじゃがいもの植え付けを体験してもらいました。初めてということもあり不慣れな点もありましたが、参加されたみなさんには緑あふれる国立・谷保の魅力を存分に味わっていただけたのではないかと思います。そして4月に入ると、ぽてとにも初めての新入生が入ってくれました! 土に触ってみたい、新鮮な野菜が食べたい、みんなで作った野菜を料理したい、などなど思いは様々ですが、総勢50人を超えてぽてとはますます盛り上がっています!



す! 畑の活動ではみんなで何の野菜を植えたか相談し、オクラやスイカ、モロヘイヤにメロンといった少し変わった野菜たちも植えました! これから夏を迎えますが、たくさんの夏野菜を収穫できるのが今から楽しみです! 秋の一橋祭・天下市の前後には、国立のみなさまにも楽しんでいただけるさらなる企画も計画しておりますので、どうぞお楽しみに!

「農業サークルぽてと」代表 森田慧 (一橋大学法文学部2年)



CRAFT



「多摩の恵」が生で飲める！冷製タパスと一緒にどうぞ

「左」多摩の恵・生 830円
「右」イナダの燻製 690円



「多摩の恵」とは 石川酒造（福生市）の東京を代表するクラフトビール。昔ながらの製法にこだわり、天然水を使う過・非加熱処理で仕上げています。



くにたち村酒場

せきやビル B1F ☎042-505-6736



今年3周年を迎えた村酒場といえば、地元野菜と旬の食材を使ったタパス。その料理に合わせるワインの品揃えも充実していますが、この夏はクラフトビールで楽しんでみては？実は『多摩の恵』の樽生ペールエールが飲めるお店なんです。フルーティな香りと控えめな苦味は、冷製タパスとの相性も抜群ですよ。

PILSNER ピルスナー



世界で最も愛されるスタイル
夏に嬉しい、爽やかな喉越し

鮮やかな黄金色と程よいホップの香りが特徴。ラガーという醸造方法の代表的なスタイルで、日本をはじめ世界中で広く親しまれています。キレのある苦味と軽やかな飲み口は、これからの暑い季節に最適です。

【左】梅錦ビール
ピルスナー 330ml/540円
【右】エチゴビール
ピルスナー 350ml/290円

スタウト STOUT

コーヒーのような香ばしい苦味
じっくり味わいたい重厚な黒



艶やかな黒色は焙煎したモルトや大麦を醸造するため。コーヒーやカカオに近い、独特の香ばしい苦味を感じることができます。しっかりとした味わいなので、一口ずつゆっくり楽しみたいスタイルです。

【左】THE 軽井沢ビール
黒ビール（ブラック）350ml/270円
【右】伊勢角屋麦酒 限定醸造
ストロングスタウト 330ml/550円

この夏はじめてクラフトビール

さまざまなスタイル（種類）が楽しめるクラフトビール。最初に飲むなら、この4種！

WEIZEN ヴァイツェン



小麦が生むバナナの香り
苦味の少ない白ビール

白く濁った色合いから、白ビールと呼ばれることも。原材料の大半に小麦麦芽を使っており、その甘い香りはバナナのようなです。ホップの苦味が控えめなので、「ビールはちょっと…」という方にもオススメします。

【左】常陸野ネストビール
ヴァイツェン 330ml/410円
【右】THE 軽井沢ビール
白ビール（ヴァイス） 350ml/270円

エール ALE

濃厚なコクと華やかな香り
クラフトビール人気の立役者



欧米では馴染み深いエール。ピルスナーを飲み慣れている方は、深いコクと柑橘系のフルーツを思わせる香りに驚かれるかも。まずはクラフトビール・ブームに火をつけたスタイル、「ペールエール」からお試しを。

【左】小樽麦酒
アンバーエール 350ml/310円
【右】TOKYO BLUES
330ml/496円

BEER!

SEKIYA PRESENTS 2015

Q セキヤ・北島店長に聞きました
クラフトビールって
どんなお酒ですか？

A 小さな醸造所の職人が作り出す、
個性あふれるビールです。

職人が工芸品（クラフト）のように作っています。作り手の個性が反映されるため、同じスタイルでも味は千差万別。その多様性が魅力ですね。今回ご紹介したビール以外にも各種取り揃えていますので、ぜひお来店ください。お探しの味をご案内します。



Cest à Vie
SAKE-BOUTIQUE
SEKIYA
Depuis 1910 おかげさまで105周年

国立市中1-9-30せきやビルB1/1F
☎042-571-0001
[1F] 11:00-22:00 (金土23:00)
[B1F] 11:00-20:00 (金土21:00)

グラスを片手に
チーズめぐり vol.6
ワインと旅するチーズ王国
TOKYO・PARIS
SEKIYA
Depuis 1910



新鮮チーズを贅沢にスモーク
ブラータアフミカータ
約200g/1,880円

モッツァレラの中に濃厚なクリームを閉じ込めた南イタリアの特産品。ほのかな塩味とミルクィな甘みを、燻製ならではの香ばしさが包んでいます。職人の手による逸品、ご予約で新鮮うちどうぞ。

SEKIYA's Choice
このチーズのお供は...
カンピ・フレイグレイ・ファランギーナ
カンディーネ・ファッコ
白 / 750ml/2,380円



フルーツの瑞々しい香りと燻したような余韻を併せ持つワイン。ブラータと同じ南イタリア産だけに、どこか似た味わいが。

チーズお問合せ先 チーズ専門店&カフェ サロン・ド・テ・チーズ王国 ※入荷数に限りがあるため、事前予約をお薦めします
立川市栄町4丁目16-1 [OPEN] 10:00~19:00 (火休) ☎042-513-4101

くにたちビール・イベント★2015 SUMMER 試飲会とビアガーデン、ビールの夏はよいよ本番!

せきや試飲会『夏のビール・フェスタ』
7月5日(日)15:00-17:00
【会場】せきやビル 7F/エソラホール

せきやビルに今年もビールが勢揃い！お馴染みの銘柄に加え、人気のクラフトビールもご用意しておりますので、ムッシュソレイユの美味しいパンとともに楽しみください。

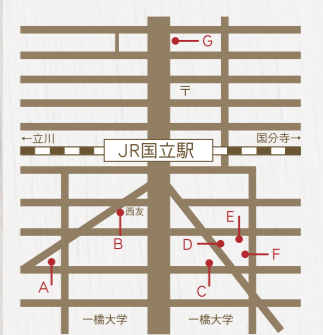
【入場券】 前売限定 100名様 3,000円（お支払いは現金のみ。当日券はございません）
【お願い】 ※お車でお越しの方・未成年の方はご入場いただけません。※他のお客様のご迷惑になる行為はご遠慮願います。



くにたちビアガーデン
7月4日(土)~8月9日(日)
【会場】下記対象店

だまだま (P6掲載) など、お馴染みのお店がビアガーデンに！対象店または左のせきや試飲会で特製「マイグラス」をお買い求めいただくと、全対象店でビールを特別価格で味わえます。

- 【対象店】
A. Elk Cafe & Bar ☎042-572-0543
B. くにたち村酒場 ☎042-505-6736
C. ダイニングバーだまだま ☎042-573-2199
D. 洋風いざかや 猪口菜 ☎042-576-7792
E. ギャラリーカフェ Pupu ☎042-576-1622
F. Casa di Camino ☎042-505-5561
G. ワインバル うららかに ☎042-573-8503



【料金 (マイグラス代)】 2,000円
※7月4日(土) 発売開始

Facebook
「くにたちビアガーデン」
にて随時情報更新中!