



土曜夜の生演奏

小田急線和泉多摩川駅にあるレストラン「むっしゅ」は、フレンチの伝統技法を使った欧風料理店。入り口正面の棚にはバンドネオンが飾られ、フロゼット風の扉を開くとピアノが現れ、小さなステージになる。毎週土曜日の夜にはピアノとヴァイオリンの生演奏、月1回はタンゴのライブ&ディナーショーが開かれる。

フランス料理の決め手と言われるソースやブイヨン

あの店...この一品

国際文化会館の味受け継ぐ欧風料理と音楽の店

もコンソメも手作り。調理はすべてオーナーシェフの池田章さん(49・写真右)ひとりでこなすため、普段のメニューは、肉料理、魚料理のコース(本日のディナー 3,000円、ランチ 1,200円)とパスタなど20種ほど。ただ、予約すれば希望の料理も作る。手早く料理を出すためクックチルドシステムを採用。また、お客に作っている人の顔が見えるようにオープンキッチンにしたのも特徴。

池田さんの父は、タンゴのバンドネオン奏者として有名な池田光夫さんで、自分の料理と父の演奏で多く

の人を喜ばせる店を開くのが永年の夢だったが、4年前に光夫さんが死去、実現できなかった。しかし、タンゴのピアニストの姉・佐久間みさ子さんら家族の協力



だった現在の場所に、ことし3月に店をオープンした。

池田さんは子どものころから料理が好きで、栄養士専門学校に進学、渋谷の一流フランス料理店で

むっしゅ

DATA ▶ ☎3489-2539 東和泉3-7-4 営業=午前11時30分~午後2時(ランチタイム)、5~9時30分 水曜休み

修行、六本木の国際文化会館のレストランに27年間勤務、料理長まで務めた。このレストランが実質的になくなったため、その味とレシピを受け継ぐことにした。なかでも、カレーランチ(1,200円)はルーに米の粉を使うなど独特の味で人気が高い。

父が地域の音楽指導者として活躍したこともあり、音楽会の後の懇談に利用する人も多く、新しいネットワークが育ち始めている。



この欄で紹介したい特徴ある品物やお店がありましたら産業生活課へお知らせください

朗読ボランティアが音訳の講習会開催

目の不自由な人のために新聞や本を読んで伝える「音訳」の講習会を狛江朗読ボランティアグループ(清水三千代代表)が開いている。

市の新しい風補助金を受けて中央図書館と共催で、10月25日から来年2月13日まで10回にわたり中央公民館と



音訳の講義を受ける受講者

しい人の「目の代わり」となって、本の朗読を録音したテープの作成や対面朗読などを行っている。

朗読ボランティアは昭和52年に発足、中央図書館のテープ図書製作を始めたほか、「広報こまえ」1日号を音訳した「声の広報こまえ」をスタートさせた。以来、八王子盲学校の録音図書、狛江福祉マップ「寺院編」、財団法人日本ユニセフ協会の「ユニセフニュースCD版」、狛江市民活動・生活情報誌「わっこ」、狛江市の「声の市議会だより」などを手がけるなど、活発な活動を展開し、目の不自由な人に喜ばれている。

朗読ボランティアは、月2回、第1と第3水曜日にあいとびあセンターで勉強会を続

け、読み方や声にみがきをかけるほか、会員が自宅で本の音訳を続けており、こうした地道な活動の結果、中央図書館のテープ図書は539タイトル(17年3月現在)に達している。

今回の講座は、障がい者と読む人の世界が広がるという「音訳」の楽しみを多くの人に知ってもらい、ボランティアの輪を広げようと催すもの。中途の受講もできるので、ぜひ多くの人に参加して、と呼びかけている。

時間は午前10時から正午で、受講は無料。問い合わせは☎03-3488-4414中央図書館。

「アンネ・その軌跡」のエキストラを募集

東野川1丁目の劇団グスタフが11月18日午後3時からエコルマホールで上演する「アンネ・その軌跡」(入場料3,500円)に出演する市民



けいこに励む出演者

エキストラを募集している。「アンネ...」は隠れ家での生活に加え、収容所で亡くなるまでを描いた劇で、昨年シアター・グスタフで上演し、反響をよんだ。

エキストラは通行人と憲兵役で、募集するのは4日と11日、17日のけいこと18日のリハーサルと公演に参加できる人。応募は、氏名、年齢、性別、住所、電話番号を書き、上半身と全身の写真を添え、〒201-0002狛江市東野川1-5-17 劇団グスタフ「アンネ・その軌跡」エキストラ募集係へ。問い合わせ☎5497-6996劇団グスタフ。

コカブ

露地物のコカブが出回り始めた。カブはヨーロッパからアジアにかけて古くから作られているアブラナ科の野菜で、日本でも、7世紀に栽培を奨励したという記述が『日本書紀』にある。当時は根の部分がいまより小さく、主に葉を食べたほか、種子から採った油を燈火に用いたという。

店先には年中あるが、春の七草のひとつスズナに数えられ、3~5月と10月後半~12月に多く出荷される。日本各地で色や形も

さまざまな品種が栽培されているが、一般的な白いカブは西洋系の「金町コカブ」を改良したもの。

狛江では昭和10年代半ばから40年代初めに、霜よけの稲わらやヨシズで覆って育てる「覆下小蕪」として、主に駒井町や猪方で盛んに栽培され、都心の市場では柔らかくておいしいと評判を呼んだ。最盛時はカブを洗う水が道に流れ出すほどだっ



たという。猪方の小川健一さんは、サラダカブとして人気が高い、やや

長めの「コケシ」を10月中旬から出荷。駒井町の松坂秀男さんは小ぶりで見栄えがよく、寒さに強い「きらりのゆめ」を11月初め

昭和10~40年代は駒井町、猪方の特産

ススキとオギ (イネ科)



仲秋の名月に飾って、月を引き立てる銀色のような毛が美しいススキは万葉集にもうたわれている。開花の始めは立っているが、後に水平に広がって、獣の尾のようになることから「尾花」という別名があり、カヤとも呼ばれる。狛江市などの多摩川の土手には、ア

写真のようなひとつの花(小穂という)の中心は雌しべだが、ススキはその雌しべの先に禾が飛び出している。曲がったトゲのような禾があればススキである。オギには禾がないが、ススキより銀毛が多いため、むしろ美しいかもしれない。ススキは山地性、オギは湿地性なので、河川敷にはススキはほとんどなく、土手から離れた草地や路傍に見られる。「水辺の楽校」で違いを覚えた小中学生が、親やおとなに説明している生徒を見るとうれしくなる。葉に白い横じまのあるものをタカノハススキといい、園芸店でよく売られている。(狛江植物同好会・倉持通夫)

しぜんの歳時記