

magazine honey

vol.1 Summer
Lemon squash



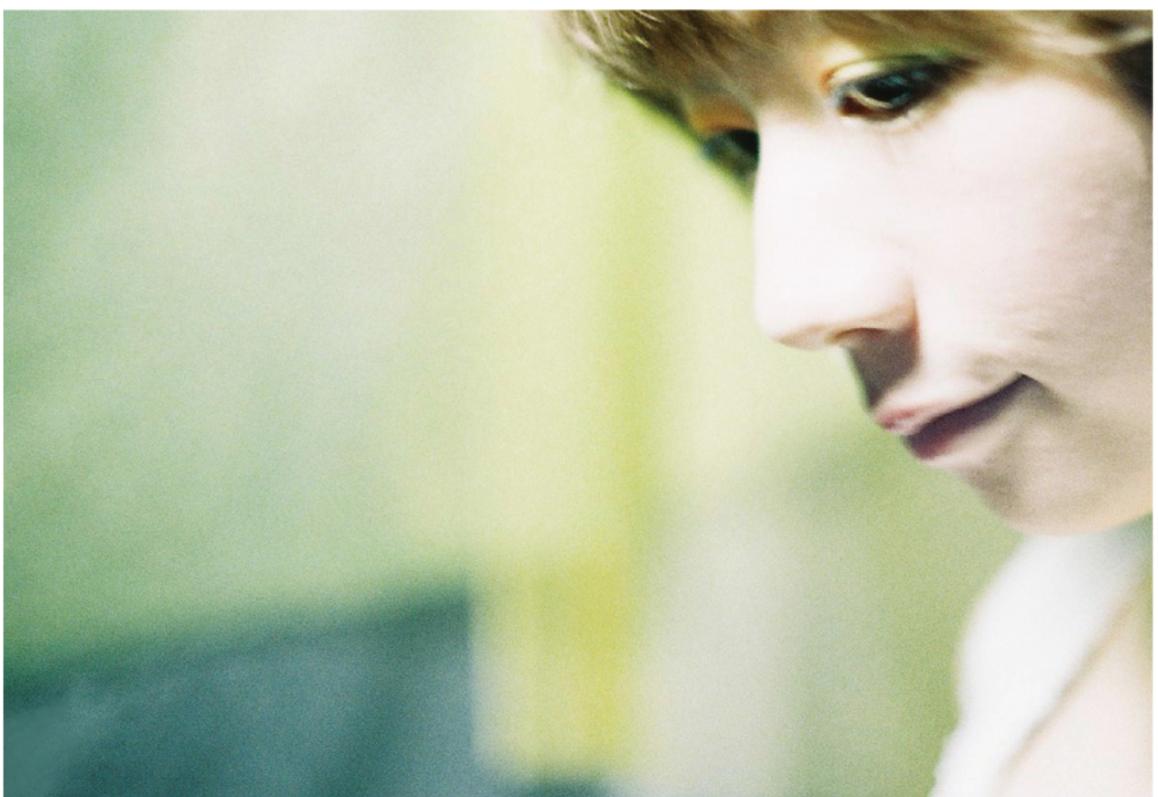
Lemonsquash in world

夏を集めた
レモンスカッシュ



diving into
the middle of the night

Photo • 田代恵理





レモンスカッシュに浮かぶ月

写真・田代恵理

文章・須貝英

挿絵・伊藤春華

空。海。熱。夏。

月の海の波打ち際は細かな砂と混じって、
レモンスカッシュみたいな色をしている。



- 02-03 「diving in to the middle of the night」
田代恵理
- 05 世界のレモンスカッシュ
- 06-07 「レモンスカッシュ」おかもとえみ
- 08 レモンについてのあれこれ
- 09 「紅茶のパウンドケーキ」高橋美紀子
- 10-11 「Bye! My! Boy!」野村秀太
- 12-13 「部屋の中の旅人」須貝英
- 15 ~夏についての条件~ 田代恵理

Lemonades in world

世界のレモンスカッシュたち

炭酸の入っていない方のレモネードは商業用ソフトドリンクの中でも最も古い部類にあり、少なくとも17世紀には販売されていた。1676年、パリで“Compagnie de Limonadiers”と呼ばれる業者団体が結成され、レモネード販売の専売特権を取得している。レモネードを作り、それをタンクで運び、カップに注いで販売していたという。

日本 Japan

アメリカなどと同様にレモン果汁に水と砂糖を加えたもの。レモン水とも呼ばれる。また、ラムネはレモネードの名前が訛ったものと言われている。蜂蜜を入れるとはちみつレモンである。

香港 Hongkong

- 町にある茶餐廳（ちゃんぢよう・チャーチャーンテーン）と呼ばれる小さな喫茶店では、シロップで甘くした水にスライスされたレモンを添えたもの。

英語 : lemonade

フランス : limonade

ドイツ : limonade, limo

インド : nimbu pani

レモネード + ビール : シャンディ・ガフ

まめ知識

アメリカ America

砂糖入りレモン水。
幼い子供がお小遣い稼ぎに道端で手作りのレモネードを売る露店販売（レモンスタンド）は古くからアメリカで見られる夏の風物詩。インディアンの伝統飲料が由来のピンクレモネードもよく飲まれている。

アイルランド Ireland

レモン風味の炭酸水。「白レモネード」と「赤レモネード」がある。白レモネードは他国と同じ無色の炭酸入りレモン水。

レモンシロップの作り方

1. レモンの皮をむき、2cmほどにスライス。種を取り除いておく。
2. 煮沸消毒した瓶にレモンと佐藤を交互に入れる。
3. ハチミツを加える。
4. 冷暗所で保管する。
5. 2週間ほどできあがり！
*一日一回、瓶の中身をかき混ぜる。

おかもと之久

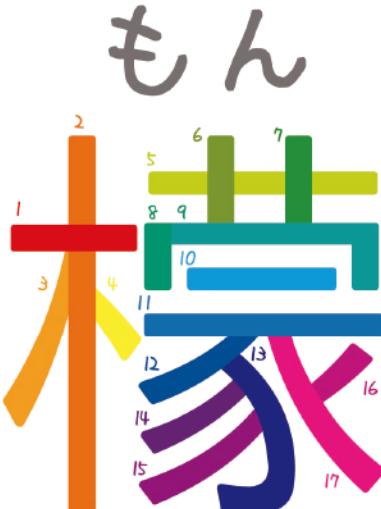
emi okamoto







レモンについてのあれこれ



※レモンイエロー

マゼンタ→5%
イエロー→68%

R:255 G:243 B:82

檸檬

ミカン科の常緑低木。インド原産。茎・枝にとげが多く、葉は長卵型。果実も長卵型で両端がとがり、黄色に熟す。酸味が強く、クエン酸・ビタミンCを含む。7~8月ごろ、内縁が白く外面が紫色の花を開く。

レモンの種類

- ・リスボン
- ・ジェノバ
- ・マイヤー(メイヤー)
- ・ユーレカ(ユリーカ)
- ・ピアフランカ(ピラフランカ)
- ・サイパンレモン
- ・スイートレモネード
- ・ポンテローザ(ジャンボレモン)

レモンの歴史

インドのヒマラヤ地方で誕生したレモンは10世紀頃に中国へ、その後アラビア半島に伝わる。12世紀

頃にアラビア人からスペインに伝えられたといわれる。さらに十字軍の移動によりヨーロッパに広まり、大航海時代にはアメリカやブラジル・アルゼンチンなどへも伝わる。日本には明治時代初めに渡来し、現在は広島、愛媛、熊本などで栽培されている。

レモンの見分け方

形が整っていて果皮にハリとツヤがあり、色鮮やかなものが良品。また軸の部分が緑色で香りがよく、持ったときに皮に弾力があり重みを感じるものを選ぶようにする。軽いと水分が少ないのでおいしくない。また、皮にシワがあったり、変色しているものも避ける。

10月5日レモンの日。

1938(昭和13)年10月5日、詩人高村光太郎の妻、智恵子が亡くなる。亡くなる数時間前にレモンをか

じる姿をうたった、「そんなにもあなたはレモンを待っていた……私の手からとつた一つのレモンをあなたのきれいな歯ががりりと噛んだ」という「智恵子抄」の「レモン哀歌」にちなんでいる。

3月24日檸檬の日。

昭和初期に活躍した作家、梶井基次郎(かじい もとじろう)が昭和7年(1932年)3月24日、肺結核のため31歳の若さで亡くなる。彼の代表作「檸檬」にちなみ、命日が「檸檬忌(れもんき)」と呼ばれるようになった。転じて「レモンの日」と言われることもある。

レモンの本

梶井基次郎「檸檬」
高村光太郎「レモン哀歌」



レモンスカッシュに合う

紅茶のパウンドケーキ

高橋美紀子

きめ細かくふわふわしっとりなパウンド生地に、アールグレイの葉を擦り込んでたっぷりと混ぜ込み、焼き上げました。

私自身、タルトや焼き菓子を作ることも食べることも大好きなので、暑い時期でもさっぱりと食べられるように、ふわふわと口当たりの軽い生地の上にレモン風味のアイシングで仕上げ、レモングラスやカモミールといったハーブを飾りました。

今回は、レモンスカッシュに合うお菓子ということで、一緒に食べ合わせてもらうことで、口の中で「レモンティー」を味わってもらえたたらと思います。

また温かい飲み物との相性もいいので、ほっと一息いれたいときや癒されたい時にオススメです。

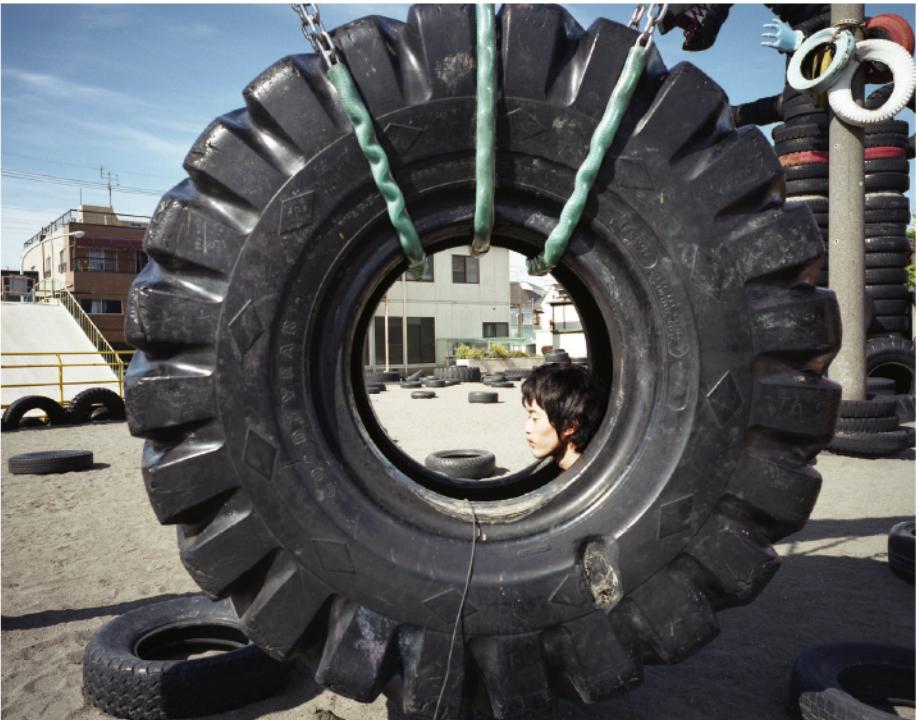


※紅茶のパウンドケーキのレシピはhaerのHP、アーティストページの高橋美紀子のページで公開中！
<http://haer-artist.tumblr.com/>

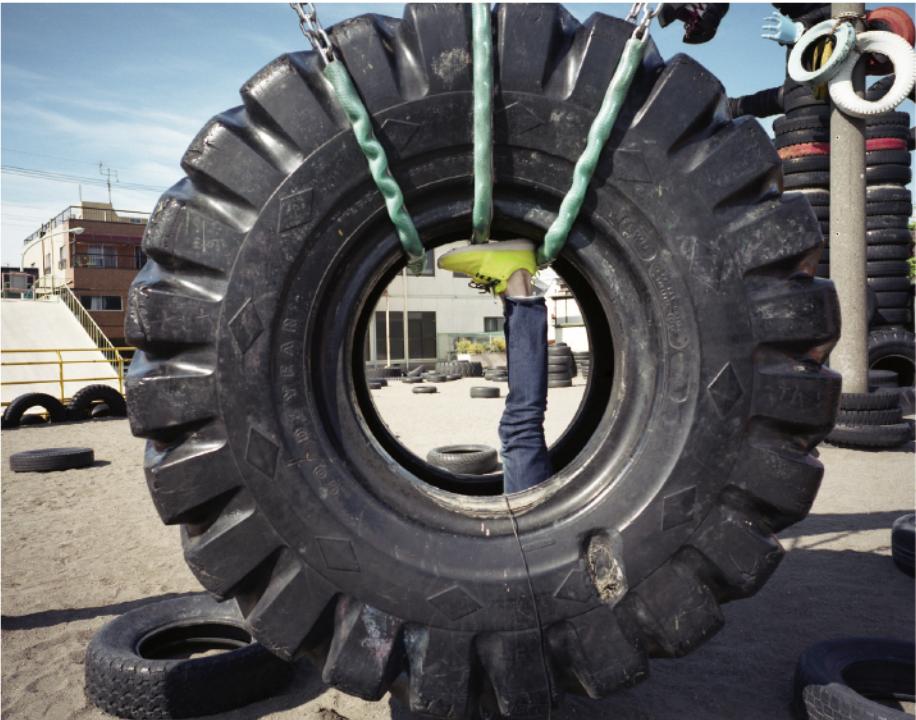


Shuta Nomura





Bye! My! Boy!



旅屋の中の旅人 須貝英

家から歩いて五分ほど、八袋山を登り始める国道沿いの山小屋風のカフェは馬糸町でほぼ唯一の飲食店と言つていい。晦美里は父のランド・ローバーが駐車場に停まっているのを確認した。この地方の人間は歩いて行ける所にも車で行く。彼女は三段ほどの階段を上つて店内に入つた。

晦修は四年前にこの町を後にする時、最後に見たのと同じ所に收まっていた。両肘をテーブルに突き、頭を折り畳むようにしてがっくりとうなだれている。美里が正面に座つても気付く様子はない。美里は彼が彼女に気付くまでじつと座つて待つていた。店内に他に客はない。店 자체は四年前から多少のリニューアルを施したようだ。

「腹が減ったな」

修は唐突にそう呟くと、店員を呼ぶために顔を上げた。懐かしい顔ずっとやつれてしまったようだ。

修は美里に気付くと一瞬驚いて顔を奇妙に歪ませ、その後諦めたような表情になつてまた元のほんやりとした目に戻つた。手を上げて青年を呼ぶ。

「ご注文ですか？」

「本日のランチブレートを」

メニューも見ずに修が答える。すかさず美里は、「すみません、ランチブレートはキヤンセルで」と取り消す。店員の青年は怪訝な顔をした。

「お昼はもう作つてあるんです。迎えに来たの」

とつさに美里は嘘を吐く。その代り自分も飲み物

を頼むことにした。

「この人と同じものを……」

そこまで言つてから彼女は気付いた。

「すみません、これは何？」

「本日のオーガニックコーヒーです」

得意気に青年は答える。

「つまりコーヒー？」

「え、そうですけど……」

美里は溜め息を吐いた。メニューを開いて眺める。

「私とこの人にこの……これ、この有機栽培力カオ豆百パーセントコーカを下さい。いやちょっと待つて、これもしかして甘くない？」

「じゃあ……この店で一番子供っぽい飲み物つて何ですか？」

「え？」

「ジユースとか。オレンジジュースとかコーラとか」

「ジンジャーエールだつたらウイルキンソンの……」

「辛口？ ギーのは？」

「そうですね、でしたらこの、コンテナ栽培の自家製レモンスカッシュはいかがですか？」

美里は気が滅入つてきた。

「コンテナ栽培してるのはレモン？ それともレモンスカッシュを育ててるの？」

「はい？」

「ええ、何でもないです。じゃあレモンスカッシュを二つ。コーヒーは下げて下さい」

「構わないよ」
「節約してよ。お昼にいちいち九百円も使わないで」

修は機嫌を損ねたような顔をして黙つた。そこへ、

主婦二人連れがやつて来る。ランチを食べに来たの

だろうか。店員は美里たちの前にレモンスカッシュを置いて行くとそのまま、女性たちにメニューを運んで行った。

「構わないよ」
「どうしてコーヒーにしたの？ 飲めないのに」

「飲めるよ」

「私のことは分かるの？ ずっと会つてなかつたのに」

「美菜とはもつと会つてない。それにもう会いたくない。美里には会いたかったよずっと。会えて嬉しい。それ以外分からぬ。難しいことを聞かれても分からぬよ」

修は全身を細かく震わせていた。美里はテーブル越しに彼の手を握り、頭を撫でた。冷たい。いいの、いいのよ、大丈夫、と繰り返し声を掛けた。彼が落ち着くまで続けた。

修は呼吸が整うと、美里が触れていない方の手で自分の手に添えられた美里の手を覆つた。それは感謝の印というよりも、もう大丈夫だから離してくれ、もう僕を子供扱いしないでくれという意思の、最も優しい示し方だつた。美里は手を離した。

「逃れられないから家族なのか、家族だから逃れられないのか。どっちが先なんだろうな」

修は呟いた。美里にもそれは分からなかつた。

「修さんのくせに分かつたようなこと言わないで」

修は傷付いたような目で美里を見る。美里は悪戯っぽく微笑み返す。気分を害した彼は帰り支度を始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

彼女は一つ静かに呼吸をすると椅子から勢いをつけて立ち上がり、既に立ち上がりつて彼女を待つて立たの腕を取つて、彼と共に一步一歩ゆっくりと踏みしめるように出口へ向かって歩き始めた。

店員はカップを二つ持つて去つて行った。彼を見送ると、美里は父に向き直つた。

「修さん」

修は美里にも美菜にも「お父さん」と呼ばせなかつた。

「修さん」

もう一度呼ぶ。茶色く透き通つた瞳がこちらを捉えた。

「やあ、美里」

美里は修の声が好きだつた。芯が強く落ち着いて深い湖の底から青く澄んだ水を通つてこの世界に訪れるような、そんな声だ。

「いつ戻つた？」

駅までは深夜バス。そこからはタクシー

「どうして起こさなかつた？ 迎えに行つたのに」

「起こしたくなかったから。そつちだつて起こさなかつたでしょ、今朝ここに来る前に。昼ご飯くらい乗つたのに」

「バスで来たのか？」

駅までは深夜バス。そこからはタクシー

「どうして起こさなかつた？ 迎えに行つたのに」

「起こしたくなかったから。そつちだつて起こさなかつたでしょ、今朝ここに来る前に。昼ご飯くらい乗つたのに」

「構わないよ」

「節約してよ。お昼にいちいち九百円も使わないで」

修は機嫌を損ねたような顔をして黙つた。そこへ、

主婦二人連れがやつて来る。ランチを食べに来たの

だろうか。店員は美里たちの前にレモンスカッシュを置いて行くとそのまま、女性たちにメニューを運んで行った。

「構わないよ」

「どうしてコーヒーにしたの？ 飲めないのに」

「飲めるよ」

「私のことは分かるの？ ずっと会つてなかつたのに」

「美菜とはもつと会つてない。それにもう会いたくない。美里には会いたかったよずっと。会えて嬉しい。それ以外分からぬ。難しいことを聞かれても分からぬよ」

修は全身を細かく震わせていた。美里はテーブル越しに彼の手を握り、頭を撫でた。冷たい。いいの、いいのよ、大丈夫、と繰り返し声を掛けた。彼が落ち着くまで続けた。

修は呼吸が整うと、美里が触れていない方の手で自分の手に添えられた美里の手を覆つた。それは感謝の印というよりも、もう大丈夫だから離してくれ、もう僕を子供扱いしないでくれという意思の、最も優しい示し方だつた。美里は手を離した。

「逃れられないから家族なのか、家族だから逃れられないのか。どっちが先なんだろうな」

修は呟いた。美里にもそれは分からなかつた。

「修さんのくせに分かつたようなこと言わないで」

修は傷付いたような目で美里を見る。美里は悪戯っぽく微笑み返す。気分を害した彼は帰り支度を始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

彼女は一つ静かに呼吸をすると椅子から勢いをつけて立ち上がり、既に立ち上がりつて彼女を待つて立たの腕を取つて、彼と共に一步一歩ゆっくりと踏みしめるように出口へ向かって歩き始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

彼女は一つ静かに呼吸をすると椅子から勢いをつけて立ち上がり、既に立ち上がりつて彼女を待つて立たの腕を取つて、彼と共に一步一歩ゆっくりと踏みしめるように出口へ向かって歩き始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

彼女は一つ静かに呼吸をすると椅子から勢いをつけて立ち上がり、既に立ち上がりつて彼女を待つて立たの腕を取つて、彼と共に一步一歩ゆっくりと踏みしめるように出口へ向かって歩き始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

店員が唐突に話しかけてくる。美里は修を見た。

「え？」

店員が唐突に話しかけてくる。美里は修を見た。

「あの、娘さん、ですよね？」

「お呼びですか？」

「水下さい」

彼は下がるとすぐに水を持つて戻つて来る。美里は異常を悟られないようにしながら出来るだけ素早く水を飲んだ。

「あの、娘さん、ですよね？」

「お呼びですか？」

「すみません、これは何？」

「本日のオーガニックコーヒーです」

得意気に青年は答える。

「つまりコーヒー？」

「え、そうですけど……」

美里は溜め息を吐いた。メニューを開いて眺める。

「私とこの人にこの……これ、この有機栽培力カオ豆百パーセントコーカを下さい。いやちょっと待つて、これもしかして甘くない？」

「じゃあ……この店で一番子供っぽい飲み物つて何ですか？」

「え？」

「ジユースとか。オレンジジュースとかコーラとか」

「ジンジャーエールだつたらウイルキンソンの……」

「辛口？ ギーのは？」

「そうですね、でしたらこの、コンテナ栽培の自家製レモンスカッシュはいかがですか？」

美里は気が滅入つてきた。

「コンテナ栽培してるのはレモン？ それともレモンスカッシュを育ててるの？」

「はい？」

「いえ、何でもないです。じゃあレモンスカッシュを二つ。コーヒーは下げて下さい」

「構わないよ」

「節約してよ。お昼にいちいち九百円も使わないで」

修は機嫌を損ねたような顔をして黙つた。そこへ、

主婦二人連れがやつて来る。ランチを食べに来たの

だろうか。店員は美里たちの前にレモンスカッシュを置いて行くとそのまま、女性たちにメニューを運んで行った。

「構わないよ」

「どうしてコーヒーにしたの？ 飲めないのに」

「飲めるよ」

「私のことは分かるの？ ずっと会つてなかつたのに」

「ああ、私はそつちじゃないです。もう片方」

彼は虚をつかれたように返す。

「あれでも、美術を勉強なさつて、この間までアメリカに留学してたつて……春から芸工大に通われるんですよね？ 娘さんはお二人いらっしゃつたんですね？」

美里は問ひ質すようにまた修を見る。いたずらが見つかつた時の子供のような、ぱつが悪そうな顔をしている。

「それは私がいつもお世話になつてます」

「いえいえこちらこそ。ご帰省ですか？」

「ええ、まあ」

「仲良さうで。羨ましいです」

彼は一礼するとカウンターの向こうに戻つていった。

修が美菜ではなく自分の話をしてくれていたことが美里には嬉しく、誇らしかつた。それと同時に複雑な思いというか、ある寂しさのようなものも強く感じていた。

「美菜はもう家族じやないの？」

「そうじやない」

「私に同情してる？」

「どうしてそうなる」

「美菜の話をすると私が霞むから、だから美菜のことは言わなかつたの？」

「違う、違う」

修は困つたように肘をついて額を支えた。

「違う、決して、違う。美菜のことをよく知らないからだ。知らない話は出来ない。出来ないししたくない」

修は立ち上がり、既に立ち上がりつて彼女を待つて立たの腕を取つて、彼と共に一步一歩ゆっくりと踏みしめるように出口へ向かって歩き始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

彼女は一つ静かに呼吸をすると椅子から勢いをつけて立ち上がり、既に立ち上がりつて彼女を待つて立たの腕を取つて、彼と共に歩き始めた。

これまでには第一段階を踏んだと言えるのだろう

か。自信はなかつたが、美里は先のことを考へるよりも手前の成果のことを考へようと思つた。先は長い。果てしなく。

彼女は一つ静かに



野村秀太 ● shuta nomura

職業：スタジオアシスタント

1984年佐賀県生まれ。大学卒業後6年間の会社員を経て2014年6月よりスタジオに就職。アシスタントとして修行中。作品は主にweb上で公開している。

<http://shutashooter.tumblr.com/>



おかもとえみ ● emi okamoto

ボタン工場でベースボーカル、科楽特奏隊でシンセを担当。ときどきソロ活動、ベースサポートなども行っている。元 THE LABR人間のベース。ゾンビ好きの、平成二年生まれ。

<http://okamotoemi.tumblr.com/>



田代恵理 ● eri tashiro

フォトグラファー

haerの制作者。東京都内で活動中。

アーティスト写真やライブ撮影、人物・風景写真を撮っています。時々、展示することも。フィルムカメラ・デジタルカメラどちらも使用。

<http://bluesinjuly.tumblr.com/>



Lemonsquash

vol.1 artists

今回のレモンスカッシュを表現してくれたアーティストたち。毎回、一つのテーマでそれぞれのアーティストが表現していきます。

高橋美紀子 ● Mico Mico

スイーツプロジェクト代表
パーティシェールみっこ

将来のカフェオープンに向け、月に一度の1dayカフェやお菓子教室を企画。ウエディングやバースデーのオーダーケーキ、その他イベントへのケーキの依頼も承っています。メイクはタルト・焼き菓子。

mikiko.takahashi.37@facebook.com



須貝英 (monophonic orchestra) ● ei sugai

俳優、脚本・演出家。monophonic orchestra主宰。舞台俳優として各所に出演。その他脚本提供やワークショップ講師としても活動中。

自身の団体では脚本と演出を務め、主に都内で年2回ほど活動を行う。

<http://monophonicorchestra.com/>

参加してくれるアーティストさん、随時募集中です。



夏についての条件

田代恵理

外に出ると太陽の光が無条件に私を刺してくる。

空気はとても重たくて、息をするのも苦しい。

それでもこの空気が好きで好きで逃げようなんて思わない。

右手を日差しから遮るように顔を当てるけど、
指の隙間から光が溢れてくる。

夏を感じる瞬間、夏に必要なもの。

神宮の外野席の夜風。

泳げないけど、海。

夜の散歩。ビールを持って夜を歩く。
橋の上で止まって、川の流れを見る。

そして、一番重要なことは私の生まれた日が
そこにあるということ。

たくさんの夏の必要条件と共に、私は年を重ねる。



vol.1 2014.7.5 発行

定価 500 円

<http://haermagazine.tumblr.com/>

twitter @haer_zine

お問い合わせ haerzine@gmail.com

編集・発行人 田代恵理

デザイン 関根佳美

お手伝い 須貝英, 伊藤春華