

高瀬川だより

NPO法人京都高瀬川繁栄会報
編集人 田村佐起三

〒六〇四一八〇〇一
京都市中京区木屋町通三条上ル
電話 (〇七五) 二二二・一八八

弊NPOは「憲法を改正、経済力と軍事力の両方で健全な国体を支える国家」を求めます。

『揺れる情(こころ)』通信⑤

稲荷山武田病院院長 土屋宜之/元京都医療センター外科部長
本居宜長さんは情(こころ)とは「欲」とは違う
と言っています。情(こころ)の特色とは「感慨」が
有るということで「欲」には「感慨」が無いと言っ
ています。

「感動(うごくこころ)」が認識を誘い、認識が感
動を呼ぶ動きを重ねているうちに、豊かにもなり
深くもなり、遂に欲の世界から抜け出て、自立する
喜びに育つと言っています。その時「もののあはれ」
が現れてくるのです。

この喜びは必ずしも楽しい事とは限りません。
辛く悲しいことでも認識を共有できたという感慨
が喜びに繋がります。辛い苦しみでも共有でき
たということが感慨を生み、ご家族との一体感を
認識し安心を得られるのです。患者様が安心を得
られるということが、いかに難しく、いかに大切
なことであるかは緩和ケアにしていると痛感します。
患者様はご家族や緩和スタッフが自分の情(ここ
ろ)を共有してくれたと分かれば感動されます。

細見美術館

11月14日～1月28日

《挑み、求めて、美の極致―みほとけ・根来・茶の湯釜―》

開館25周年記念展Ⅱでは生涯にわたり鑑識眼
を鍛え、学び続けることを諦めなかった初代古香
庵(細見良1901～79)が愛蔵した作品を紹介
します。美の原点として心酔した神道仏教美術、
力強く美しい漆器・根来、研究に没頭した茶の湯釜
などの金工品のほか、平安から桃山時代にかけて
の名品の数々をご覧頂きます。

初代古香庵は興味の赴くまま蒐集した美術品を
秘蔵せず、茶会やもてなしの場で積極的に活用し
てきました。時代やジャンルを超えて取り合わせ
られた美術品の数々は、呼応しあって空間を彩りま
した。本展では細見家ならではの美の競演もお楽
しみ頂けます。この機会に日本美術のもつ優美さ、
繊細な感性、時に大胆なほどの力強さに心を奪わ
れたコレクターの眼差しに触れて下さい。

《許せない特殊サギ》

常楽臺住職 今小路覚真

相も変わらず「オレオレ詐欺」と、それに類するお
金のだまし取りが横行しています。

お年寄りが手持ちのお金を持っていることが事実
であることは、広くに認知されているにしても、数
百万円あるいは数千万円という高額が、いとも簡単
に入手に渡ること自体、なんとも不可解なことです。
わたしがそうした詐欺の犯人に腹立しさが止らな
いのは、金額の多寡にあるのではなく、断絶しているとか
親子関係が希薄になったとか、断絶しているとか
と見る傾向があります。しかしこの「オレオレ詐欺」
を見る限り、そうした傾向とは逆に、親子の関係が
いまだにいかに濃密なものであるかを如実に表わし
ています。

我が子が会社で失敗してお金に困っている、と電
話を受けただけで、なけなしのお金を振り込んでし
まう。親子の強い絆を逆手にとった犯罪です。それ
故に、この犯罪は断じて許してはならないのです。

《地域ごとのワインの違い》イタシヨク

福村直

ワインは土壌、気候、ブドウ品種によって違いが
表れ、一概にイタリアワインと言えど全土で生産し
ており、こうした理由により地域ごと様々なタイプ
が造られています。特に品種によつての風味の違い
は広く知られており、イタリアには世界で最も多く
の品種が栽培されその数は何千種類！ただ主要な品
種となると何百種類と減りますが、それでも十分な
数となります。そしてブドウ品種は暑さに強いもの、
寒さに強いもの、海風に強いもの、石灰土壌に向い
たもの様々で、生産者は最もブドウが美味しく健康
的に育つ品種を選び育てることにより、これが地域
ごとのワインの違いとなるのです。また地域の料
理によつても造られるワインの傾向が変わり、魚介
系食材が豊富な海岸近くではその料理に合わせた白
ワイン。内陸側の肉食文化の地域では相性の良い赤
ワインが比較的多く造られることになります。

季節の家庭料理

田村真紀

《十一月 コテージパイ(イギリスの家庭料理)》

《作り方・四人分》

じゃが芋三個・牛挽肉三百グラム・玉葱一個・にん
じく一かけ・人参一本・ピザ用チーズ百グラム・牛
乳半カップ・バター三十グラム☆(固形コンソメ一
個・ケチャップ大匙二・ウスタソース大匙一・赤ワ
イン大匙二・水半カップ・薄力粉大匙一・ナツメグ
適量)・塩胡椒適量

フライパンで牛挽肉とみじん切りにした玉葱、
にんにく、人参を炒め☆の材料を加え水分がなく
なるまで火にかけて、塩胡椒で味を調える。じゃが芋
は皮を剥き柔らかくなるまで茹で、マッシュヤーで
潰しバターと牛乳を加え木べらで滑らかになるま
で混ぜ塩少々で味を調える。耐熱容器に挽肉を敷
き詰め、じゃが芋を蓋をするように被せ、チーズを
散らして二百度のオーブンで約十五分熱する。

《大原流声明雑話⑪》實光院住職

天納玄雄

良忍上人には、音無の滝のほかにも声明にまつわ
る奇瑞譚が知られている。

いわく、来迎院南坊の開祖(良忍)が吉野へ参詣し
た折、ちょうど勝手神社の祭祀に行き合わせた。御
輿が上人の前で突然動かさなくなり「名人と名高い
上人の声明が聞きたい」という神託が下った。そこで
声明を一節となえると、御輿は無事に進むことが出
来る様になった。こうした奇瑞があったので、良忍上
人は寺の鎮守社、声明の守護神として勝手神社を吉
野から大原へ勧請されたのだという。

のち、明治の世に神仏分離が断行されたため、祭
礼に魚山の僧衆が関わることはなくなりました。ま
た、しかし今でも法要のたびに「魚山守護勝手大明神」
と名号を唱え、その加護を祈っているのである。