

# 高瀬川だより

NPO法人京都高瀬川繁栄会会報  
編集人 田村佐起三

〒六〇四 八〇三三  
京都市中京区蛸薬師通河原町東入  
電話 (〇七五) 二五三・〇七〇七

## 『揺れる情(こころ)』通信(33)

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  
小林秀雄さんは本居宣長さんの『古事記伝』という画期的な仕事は、非常に確実な研究だったので本文の批評や訓法の決定は言うに及ばず、総論的に述べられた研究の諸見解も、今日の学問の進歩をもつてしても、ほとんど動じないと言つていいようだが、それはそれとして、言はばそういう確実な学問上の成績を載せた宣長の心の喜びと嘆きとの大きなうねりがあるので、これがなくては彼に、彼の言う「学問の本意」への道は開けたはずはない。彼の眼は静かですべて見えていたが、傍観者の眼ではなかった。『古事記』は程よい距離を置いて冷静に調査されたのではない。彼は『古事記』の内において、これと合体していた、と言つています。

## 京都国立近代美術館

3月28日〜6月21日

### 『モダン都市生活と竹久夢二』川西英コレクション

2024年に生誕140年と没後90年を迎えた竹久夢二。今や近代日本美術史上の巨匠としての評価はゆるぎないものとなり各地で回顧展が開催されています。しかし大正・昭和期の少年少女や美術愛好家たち、青年芸術家たちにとっては巨匠というよりもっと身近なイラストレーターであり、デザイナーだったことでしょう。生前に発売された絵葉書や封筒、千代紙、風呂敷など多彩なグッズの数々がそのことを物語っています。創作版画家の川西英も夢二の絵と詩に魅了された一人で彼が収集した膨大な版画コレクションの3分の1以上が夢二の版画・書籍・グッズなどで占められています。この展覧会では大正期のモダンな大衆文化時代のスタイルとして幅広い人々に親しまれた夢二の作品とともに、夢二に憧れた川西英や恩地孝四郎をはじめとする昭和期の画家・版画家たちが描き出した都市生活やモダンな景観、前衛と遊びの世界をご覧いただきます。

## 『言葉の不思議』

常楽臺住職 今小路覚真

フィリピンだかインドネシアだかの映像がテレビ画面で紹介されています。何気なく観ていましたが、聞き慣れた音楽が耳に残りました。わたしたちが誕生日に口にする歌でしたが、歌詞がどうにも聞き取れません。メロディは間違いなく誕生日の歌でした。注意して聞いてみますと、それは画面の中の現地の言葉のように聞こえました。違和感はありませんでした。最近になってイタリア語で唄われている誕生日歌を耳にしました。やはり違和感はありませんでした。ふと、何故日本語ではこの耳慣れた誕生日歌がないの不思議になりました。お経はお釈迦さまの言葉をサンスクリット語で表し、中国語に翻訳され、その文字がそのまま日本に入つて現在に至っています。でもそのお経を口にするときは中国語でなく、日本語としての発音でしています。そのことに何の不思議も違和感も感じていないわたしがいます。

## 『ブドウの剪定』

イタシヨク 福村直

ブドウの樹の剪定はワインの品質に大きく関わります。野生の状態で置いておくと、好き放題枝が伸び自然に任せて実が付きます。そのままにしておくと品質や生産量も木によつてまちまちとなり、人間が管理することによつてようやくブドウの本来持つ力を発揮させることが出来るのです。その昔イタリア人はエトルリア人とギリシア人から剪定と栽培方法を学びました。世界中を見てもイタリアほどこれらの方法が多数存在するところはありません。剪定・栽培方法はワイナリーが気候や土壌、伝統やその品種の樹勢によつて決めます。適切な方法を選ばなければブドウに無理をさせることになり、十分な実をつけることが出来ず、場合によっては枯れてしまいます。日本では天井形式の房が日光を葉で遮られる棚仕立てが一般的ですが、ヨーロッパでは列を成し房が日光に直接当たり、腰辺りに実が成熟する垣根仕立てが主に用いられています。

## 健康レシピ

栄養士 國松美也子

### 『3月レシピ』

サワラ(鱈)は、春告魚の代表。脂が乗り、焼き物や刺身で！サワラの西京焼き  
材料：サワラの人數分の切り身を用意。  
西京焼き用味噌：※約10切れ分漬けられます。西京味噌(白)1袋500g、みりん150cc、料理酒50cc  
①西京焼き用味噌をタッパーに混ぜて作っておく。  
②サワラの切り身を人數分用意して、軽く塩を振り、しばらく置いて水分が出てきたらキッチンペーパーで押さえて取り、白味噌タッパーにサワラに味噌がかぶるように漬ける。冷蔵庫に保存！  
※3日ほど漬けるとちょうど良い感じに★  
③漬けたんだサワラを取り出して味噌をキッチンペーパーで拭き取り魚グリルで焦げないように弱火でじっくり焼く。★まとめて漬けておけば、取り出し一切れずつラップに包み冷凍保存可能！

## 『昏るに、日はのこりて』

田村佐起三

### 『西独のマイスター制度』

1980年GAP誌と日本繊維新聞社の推薦を受け西独メッセ・インターストッフ展に出展しました。FILA、KENZO、AKIRA等からの受注を得て幸先の良いスタートが切れました。1985年のプラザ合意まで春と秋、年二回合計十回の出展をしました。初出展の翌年に西独よりデザインの研究引受の要望書が届きました。調べてみると中学生くらいで「プロフェッサー」または「マイスター」のどちらかのコースを選ぶ制度で「マイスター」とは農工接客業種を権威ある立場として育成する仕組みでした。国内総生産で日本はドイツに抜かれ、それも大企業と中小企業のバランスが逆転。また日本のように中小企業が大企業の下請けではないという事実は全てマイスター制度が起因と考えています。