

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 八〇一三

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③

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
前号に続きFさんとの深い情(こころ)のつながりについて記します。

病状が進行して衰弱したFさんは、ある朝から「先生、もう死なせてください。もう思い残すことはありません。名残惜しくもありません。孫とも会ったし、もう死なせてください」の一点張りになりました。私も実はもう死なせてあげてもいい、と思うようになりました。Fさんと同じ情(同情)になっていました。

そうすると毎日、顔を合わすのが辛くなりました。Fさんはもう完全に逝き去ったがっているのです。ここまでお互いに共感し合い、同情(同じこころに成る)し合っていましたから、Fさんの最後の望みを叶えてあげられない無力感が襲ってきました。毎日が辛かったし哀しかったです。この時のFさんの哀しみも「もののあはれ」です。

京都市京セラ美術館

9月19日～12月20日

《染織家 山鹿清華―宙翔ぶイマジネーション》

京都で活版印刷業を営む家に生まれた山鹿清華は十代の頃に西陣織の図案と日本画を学び始めました。やがて近代琳派の巨匠とも評された神坂雪佳に師事し創作の幅を広げていきます。図案、糸の選択、織りの工程を一人で行うつづれ織「手織錦」を自ら考案したことと勢いをつけると1927年に新設されたばかりの帝展・美術工芸部門に《和蘭陀船》を出品し特選を受賞しました。

祭礼時の懸装品には天女や雲龍といった伝統的な図柄を、官展や日展への出品作の壁掛には機関車やロケット、東京タワーといったユニークなモチーフを用いたように彼の主題選びは実に多様で奇抜です。彼は明治から昭和にわたり染織の伝統継承に努める一方で、進取の気風にも富んだ稀有な存在でした。本展は山鹿の仕事を取り返る40年ぶりの回顧展です。

《カードの落とし穴》常楽臺住職 今小路覚真

近年の買い物や飲食の代金は、現金でなくカード決済される店が多くなりました。中には現金は一切持ち歩かないことを日常としている人も見掛けます。一方で街を歩いていると、大きなスーパーや小さな飲食店で「カードは使えません。現金でお願いします」と示されている場面によく巡り会います。

お寺も時代に遅れてはならないと、カードでお布施や懇志を頂戴してはという動きが、特に拝観料を取っている寺院を中心として見られます。拝観料は布施や懇志と根本的に違って、営業行為としての対価ですからカードでも許されるでしょうが、布施や懇志をカード払いにすることは大きな問題があります。

カード決済には必ずカード会社に払う手数料が存在することに對する処置です。一万円の布施や懇志が、一万円でなく手数料を引かれた額しかお寺に入らないことです。折角のご厚意がゆがめられて伝わるのです。許されなことです。

《キノコ》

イタシヨク 福村直

キノコは世界中で愛されている食材ですが、世界には約1万種類もあり、食用になるのは約1000種類ほどになります。キノコは野菜でなく多くある菌類の一種で、他の生物や死骸に共生もしくは寄生しています。キノコの発生は雨の多い梅雨の頃と気温の低下する秋で、種類によって発生する時期や場所は、ほぼ決まっています。

種類によっては世界中に広がっているものがある一方、一つの大陸や非常に狭い地域に限られているものもあります。そのため使うキノコの種類や調理方法によつて料理には様々な地域性が表れ、欧米では味に特徴のあるキノコ。日本では味や香りのほか、歯ごたえのよいものが好まれる傾向があります。

キノコの人気は年々上昇しており、その理由として特有の香りや旨みなど味の面はもちろん、低カロリーによる健康に対する関心の高さがあります。

健康レシピ

栄養士 國松美也子

《9月レシピ》

かぼちゃの山椒煮

材料：かぼちゃ1/4玉、山椒の実10粒ほど
調味料：砂糖大さじ3、濃口醤油大さじ1.5

① かぼちゃを3センチ角ぐらいにカットしお鍋に入れて、ひたひたの水を入れ火にかける。

② 先に砂糖を入れて、中火↓弱火でコトコト柔らかくなるまで煮込む。

③ かぼちゃを串で刺し通つたら、醤油と山椒の実を入れさらに3分ほど煮込む。

④ いつものかぼちゃの煮物と違い、少し崩れるぐらいが山椒の味が絡むので、ヘラなどでぎゅぐゅ混ぜ、味を整える。(お好みで味が薄ければ砂糖、醤油を少々足してください)

《昏るに、日はのこりて》

田村佐起三

『近未来の覇権の鍵は、海“それとも”宇宙“？”』

当NPOが情報発信している高瀬川は角倉了以の開削以降、三百年以上にわたり物流の「大動脈」として京都の経済発展と物価安定に大いに貢献してきました。

現在、世界物流の八割は海運で日本への物流は九割九分八厘が海運だそうです。日本から西欧まで南のスエズ運河経由で二万一千km、北極海航路で一万三千km。この差であれば燃料や費用・時間が約半分で済むのでは？

温暖化で水が溶けた北極海をめぐっては米国、ロシア、欧州等が海運ルート、資源確保をめぐる激しい競争を展開しています。トランプ米大統領は地政学的な重要性から「グリーンランドは米国が統治すべき」と発言。これに對してデンマーク首相は「売り物ではない」と拒絶しました。世界の代表的なチヨークポイント(海峡)十か所と航路を制する者が世界を制します。北極海廻りになるとそのバランスが崩壊するのでは？日本国政府の対応・戦略は？