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　八〇二三
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㊶》

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

今回からしばらくフランスの哲学者アンリ・ベルクソンさんの『物質と記憶』を読んでみましょう。

「自律的な記憶」（＝潜在意識）という問題から入っていきます。丁度今、現実に眺めている事物の認識が何らかの変化（アクシデント、驚き等）によって途切れたとします。言い換えれば脳によって組織されている外部刺激と運動反応との平衡を乱す事態が生じ、今まで眺めていたイメージが闇の中に消えてしまった時の事です。この闇の中へ消えてしまった混乱したイメージが、たちまち意識の中に流れ込んで蘇ってくる事があります。私たちが夢を見ている時に生じているのが、おそらくこの現象と思われます。活動的もしくは運動的な記憶力（自律的な記憶力と相反する記憶力）は自律的な記憶力を不断に抑制するように、少なくとも現在の状況に光を当て、それを効果的に補う事の出来るものだけをそこから受け入れるように出来ているのに違いありません。

《言葉の流れ》

常楽臺住職　今小路覚真

お経は基本として漢字で書かれています。

日本の高僧があらわされた文章も、漢文が多くを占めていますが、稀にカタカナ文字で表されているものもあります。日本の高僧があらわされたものは、お釈迦様の言葉とは区別して経文とは言わず、聖教と読びならわしています。

ここまでの短い文章ですが、わたしは「漢字」「ひら仮名」「カタカナ」の三種類の文字を使いわけました。

西欧で発達したタイプライターは、アルファベットの26文字の並び替えで文章を作っていきます。パソコンであっても、携帯の画面であっても同じ、たった26文字の基本文字数の並び替えです。しかし日本語はそれぞれ51文字のひら仮名、カタカナ、それに数え切れない漢字、それらの組み合わせで文章が作られています。

日本人は諸外国の人々とは、生活形態よりも思考体系が更に複雑な仕組みになっているのです。

最近のカタカナ文字の多さには漢字のお経が生活に溶け込んだのと同じ流れのように見えています。

《昏るに、日はのこりて》

田村佐起三

『さきぞうパーティー』

昭和四十七年にちりめん洋服を創業、心斎橋PARCOとの取引開始を機に祇園の事業家から自営の「クラブロココ」でクリスマスパーティー開催を勧められ、媒体とお取引先をご招待。その後ご招待者増員で石原裕次郎所縁の「クラブヒースクリフ」、辰巳神社西隣の「クラブ栄光」で開催。さらに来客者増員となり祇園ホテル、その後は都ホテルで。現在はホテルオークラ京都にて開催。

平成七年には泉川邸OPEN高野川観桜会を祇園ホテルに屋台で供応を戴きました。平成十年には二百人を超え河川敷占拠で指導を受け、対応に「ご招待」から「会費制」に変更しました。

より楽しんで戴くために辿り着いたのは参加者全員の名札を作成、受付で自ら籤引箱に投入、順次当選者が引いて繋げて行く全員空籤無しの抽選会と「じゃんけんポン」。ご参加者皆様にお楽しみ戴き、お陰様で継続出来ている様です。

今年は第55回、皆様楽しくお過ごし下さい。

《畜産加工食品》

イタショク　福村直

畜産加工の発展は、人類史にとって必要不可欠なものでした。今でこそ様々な保存技術が進み、私たちは安定した食事が出来ます。ですが古代人の生活は、毎日の食料の確保が重要課題でした。冷蔵庫や防腐剤がなかった当時、いかに腐りやすい肉を普段から「食べ物として確保」できるかは「食べ物の生産」と同じ位重要で、長い時間をかけ長期保存の利くハムやソーセージを生みだしました。こうして時間のゆとりが生まれ文化の発展、そして人口の増加に繋がります。

ハムの起源は正確にわかっていませんが、語源は「豚のもも肉」から来ており、本来豚のもも肉を骨付きのまま加工したハムを指します。生ハムの原木を想像すると分かり易いです。肉以外にも血液や脂肪、舌や大腸などの内臓もソーセージなどに使われ、豚一頭は余す所なく食べられます。牛や羊、鶏などと違い豚は唯一食用だけを目的とした家畜になります。

健康レシピ

栄養士　國松美也子

《11月レシピ》

鮭のきのこあんかけ（2人分）

材　料…鮭2切れ、しめじ、舞茸、えのき1／4パックずつ
　　生姜のすりおろし少々
調味料…鮭の下味（料理酒大さじ1、濃口1／2）、あんかけ（出汁300cc、みりん大さじ3、薄口大さじ2、料理酒大さじ1）、水溶き片栗粉適量

①鮭は下味に10分ほど浸けて、キッチンペーパーで水分を取り、片栗粉をまぶし、フライパンに多めに油をひいて焼く。

②鍋にあんかけの調味料を全部入れ火にかけ、きのこを全部入れて煮る。

③きのこに火が通りしんなりしたら、生姜のすりおろしを少々いれ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

④①の鮭を器に盛り、上からきのこあんをかけて完成。お好みで三つ葉やネギを添えてください。

《大原流声明雑話㊴》

實光院住職　天納玄雄

妙法蓮華経は八巻の経典である。その内容について論議を交わし内容を理解する法要を法華八講という。現在では内容を抄出して一座の法会の中で八巻を問答することが多いが、かつては一日に一座、一巻ずつの論議法要を修すことも多かった。

八巻を一日ずつ論議する場合の中日、第五巻を論ずる日は「五巻の日」とよばれる。その式中では法華讃嘆の音曲にあわせて奉納された捧物の披露が行われため、『源氏物語』蜻蛉巻に

五巻の日などはいみじき見物なりければこなたかなた女房につきて参りて物見る人多かりけり

と、宮中の女御たちにとっては、ある種のエンターテインメントとして楽しまれていた様子も見ることができる。