

# 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) 二一五三・〇七〇七

## 『揺れる情(こころ)』通信⑬

稲荷山武田病院院長 土屋寛之「京都医療センター緩和ケア創設者  
前号で緩和ケアとは、「日本人の情(こころ)」  
を受け継いでいく哀切な仕事を受け持っている  
のかもしれない」と書きました。

本居宣長さんは「情」と書き「こころ」と読  
ませるとき「心性」のうちの「領域」としての情  
(こころ)を考えていたわけではないようです。  
宣長さんの「情(こころ)」についての思索は、和  
歌や物語(源氏物語)のうちから「あはれ」と  
いう言葉を拾い上げることから始まりました。  
このことが、宣長さんが情(こころ)と呼ぶ「分  
裂を知らない直観」を形成しました。

この直観は、曖昧な印象でもその中に溺れて  
いれはすむ感情でもなく、眼前に、明瞭に捕え  
ることができる、和歌や物語の具体的な姿であ  
り、その意味の解読を迫る、自足した表現の統  
一性ですと小林秀雄さんは評論しています。

## 京都国立博物館

10月8日～12月1日

### 《特別展 法然と極楽浄土》

平安時代末期、繰り返される内乱や災害・疫病の頻  
発によって世は乱れ人々は疲弊していました。比叡山  
で学び中国唐代の阿弥陀仏信仰者である善導の教え  
に接した法然は承安5年、阿弥陀仏の名号を称えるこ  
とによって誰もが等しく阿弥陀仏に救われ極楽浄土  
に往生すると説き浄土宗を開きました。その教えは貴  
族から庶民まで多くの人々に支持され現代に至るま  
で連綿と受け継がれています。本展は2024年に浄  
土宗開宗850年を迎えることを機に法然による浄  
土宗の立教開宗から弟子たちによる諸派の創設と教  
義の確立、徳川将軍家の帰依によって大きく発展を遂  
げるまでの浄土宗の歴史を含む貴重な名宝によって  
所蔵する国宝、重要文化財を含む貴重な名宝によつて  
たどりまします。困難な時代に分け隔てなく万人の救済を  
目指した法然たち先人の生き方や大切に守り伝えら  
れてきた文化財にふれていただく貴重な機会です。

## 《オリンピックから教えられたこと》常楽臺住職 今小路覚真

オリピックを楽しむテレビで観ていました。  
それぞれの競技で日本人選手が活躍していれば  
思わず身を乗り出して画面に集中していました。  
エッフェル塔や凱旋門やセーヌ川などパリの  
景色も随分楽しめました。

しかしその景色を楽しみながら、不思議な思い  
にかられました。どのような角度からの影像にも  
高層ビルが全く映っていないのです。エッフェル  
塔が、凱旋門がひときわえ立っているのです。  
高層ビルに取り囲まれてしまっている東京タ  
ワーとは大違いな景色でした。

東寺の五重の塔や京都タワーが均衡のとれた  
街並に立っている現在の京都の姿と同じでした。  
五十年前、百年先を想像したとき、パリから届  
いた映像が、貴重な教えであることを、示してく  
れていました。

## 《イタリアのチーズ》

イタシヨク 福村直

イタリアはヨーロッパのルーツと言われおり、  
その歴史は古代ローマにまでさかのぼり、輝かしい伝  
統と歴史を誇るチーズの宝庫です。イタリアでは紀  
元前1000年頃、シルクロードを渡りエトルリアと  
呼ばれていたトスカナ地方へ伝わったチーズが、人  
の手によって北イタリアのロンバルディア平原にもた  
らされました。この今でも食されているパルミジャーノレッ  
ジャーノやペコリーノがヨーロッパの元祖と言わ  
れています。イタリアは南北に延び、その地形と変化  
に富んだ気候風土から様々なチーズが各地で生まれ  
タイプは北部と南部ではつきりと分かれます。

冷涼な北部は牛乳製の濃厚で長期熟成型のチーズ  
に富み、暑い南部は新鮮なうちに食べるフレッシュチ  
ーズや塩をきかせた硬質チーズが多く、羊乳・水牛乳  
製のチーズが中心となります。代表にモッツアレラを  
挙げられます。

## 健康レシピ

栄養士 國松美也子

### 《秋といえば根菜！》

根菜類には食物繊維とカリウムが多く含まれています！  
食物繊維は腸を刺激することで腸内環境を整えて、便秘を  
改善してくれます。今回はレンコンメニューをご紹介します！  
れんこんまんじゅう(4人分)  
レンコン300g、皮を剥いてすりおろす。エビ大4尾↓  
殻、背わたを取り1/4等分に切る。塩小さじ1/2  
☆あんかけだし☆  
出し汁1カップ、みりん大さじ1・1/2、薄口醤油大さ  
じ1、水溶き片栗粉

①ボールにレンコンをすりおろし、カットしたエビ、塩を  
入れ混ぜ、4等分の団子にする。(レンコンは搾らず汁もそ  
のまま使う！レンコンの成分が加熱すると固まるので繋ぎ  
が不要！)  
②耐熱の深めの小鉢に①の団子を入れ、蒸気の上がつた蒸  
し器で5分ほど蒸す！  
③あんかけの出し汁を鍋で煮たたせ、水溶き片栗粉でとろ  
みをつける。  
④②の上から③のあんかけをかけて完成！(お好みで、わ  
さびやおろし生姜を少し上にのせてもOK)

## 《近江中庄浜公園「松林邸」》

次男が比叡山中学一年と二年生の夏休みに自  
転車にて琵琶湖一周挑戦、下鴨から山科を超え  
大津、瀬田、草津、彦根で一泊、ドロドロの琵琶湖、  
長浜、一本松で一泊、ヌルヌルの琵琶湖、一気に  
下りで中庄浜公園松林が美しく、やっと琵琶湖  
が水清く：

それから十年後大丸百貨店の人員整理で中庄  
浜保養所を譲り受け、スタッフや関係者で利用  
時がたてば巨大な建物の問題に、半分の約八百  
坪の土地に四戸の平屋を四社で新築、快適な別  
荘生活！箱館山を背に竹生島、伊吹山を眺め、徳  
山鮮で月の輪熊、湖里庵で湖魚を楽しみ、大雪に  
は除雪に明け暮れ、さっぱりと業平蕎麦で寛ぐ、  
メタセコイヤの並木道は当時バイパスでしたが  
今は渋滞とか？最近の北湖西は過密化して来た  
様です。