

● 今月の一冊

日野原重明著／PHP 文庫

日野原重明の生き方哲学

人間は老いと死に向かって歩いていく。その不安の中でも、できるだけ老化を抑制するよう自らも努力し、医師にも手伝ってもらおう。そして、死に向かつて生きる歩みの中に生き方を考え、「ありがたい自分の姿」を発見したい、と著者は提唱する。

半世紀以上、内科医として人の命に寄り添ってきた96歳の現役医師のメッセージは最後の一瞬まで、志高く、元気で生きるた

めの実践哲学である。
著者は、59歳のときに日本航空機「よど号」のハイジャック

老いを知り、老いを受け入れ、未来を信じつつ最後の一瞬まで志高く、元気に生きる実践哲学

事件に遭遇し、4日後に無事生還したが、それを契機として、内的哲学を築き始めるようになった。

著者が辿った人生経験、人から示された生き方の道が、この一冊にまとめられている。「よく生き、よく老い、よく病み、



よく死ぬ」というサブタイトルがつけられている。

著者は「まえがき」で、スウェーデンの寿命学者、フオルケ・ヘンシエンの「年寄りになるということは決してコツはない」ということが、年寄りであるということにはコツがある」という言葉を紹介し、自らは「老いていくプロセスを自認し、自分の老いを受容する」という生き方、考え方を提唱している。

著者は「老化への順化と挑戦」の章で次のように書いている。

人が老いるということはどういうことかを知り、そしてその老いを私たちは認めなくてはなりません。（中略）

しかし、老いは必ずしも寂しいことばかりではないということとを私が考えるようになったのは、私がイスラエルの哲学者の

マルチン・ブーバーの言葉を知ってからです。彼は八七歳まで生きましたが、彼が七五歳のときに書いた「かくれた神」という論文の中で、彼は次の言葉を遺しています。
「人間がはじめることさえ忘れなければ、老いることも楽しからずや。」

老いるということは、ことを始めなくなること、もうこれで終わりだと考え、だんだん心が縮んでくることです。したがってこれから先について考えることもなくなります。そうではなくて、未来に花が咲くことを希望する。そのことを考えることはできます。私の考え、私の思いは未来に開くのではないかという願いをもちながら、いま何を考えなければならないかと自問できることだと思います。

この本のエッセンスとも言える一節である。

生きるとは？死ぬとは？老いるとは？の設問に答える形で、認知症の問題、臨死の姿、信仰と死、などの問題にも筆をふるっている。そして「癒されて生きること」をテーマに、ホスピスケアについても筆を進めている。

日野原ファンのみならず、これから老いを迎えるすべての人にすすめたい一冊。文庫版235ページ、定価533円＋税。

至極の一言

向上心のない人は駄目です

私が嫌いなのは、向上心がない人です。

ものごとを真剣に考えて、きつちりと自分の判断ができるような、向上心。きつちりものごとを考える人がいま日本に少なくなってきました。とつても残念です。軽佻浮薄なマスコミのミスリードに全部のつかってしまような人が増えれば、日本は美しい国にはな

れません。日々の行い、

日々の子供に対する教育、日々のしつけ。それには大変な努力が必要です。その努力をしないで、どんな安易に流されるとい、そういう生活が長く続きすぎました。

教育というのは、大変な問題です。その教育の原点である家庭教育。それを真剣に行なう大人が少なくな

ったのです。若い親だけの問題ではない。かつて中年

の女性は非常にマナーが良かったけれども、いま中年の女性はマナーが悪い。いま、街で三世代で歩いている、祖父母、両親、子供、その子供に対する甘やか

方は、若い両親だけでなく、子供の祖父母も同じことなのです。

J E T 日本語学校

理事長

金 美齢

市場価格1kg3000円の梅を1kg1785円で



の梅を手に入れて、最高の効果を手に入れましょう。

☆健康意識の高い方

☆こだわりの志向の方

☆梅が好きの方

☆何か症状で困っている方

☆最近、お酒が弱くなった方

☆最近、健康に不安を感じている方

こんな方におすすめするのが梅です。

日本人が昔から、健康のために食してきた梅。その中で最高級とされてきた南高梅。コヤマカンパニーでは、南高梅の中でも高品質を誇る「晩稲産」の木成り完熟梅を、産地直送でお届けします。

晩稲産の南高梅は、他の梅とは比べものにならない、すばらしい品質の梅ですから、その最高の効果を引き出すことができます。

今年も天候不順で品薄

お申し込み先着順でお届け

今年も天候不順で品薄のため、お届けはお申し込み先着順とさせていただきます。

梅漬けエキス（梅果紫蘇）はお申し込みの際にお渡しし、完熟梅は産地からの入荷日を後日

る梅漬けエキス（梅果紫蘇）とセットで用意しています。お子様からお年寄りまで、安心してお飲みいただけます。料理、シヤベット、コンポートなどにもご使用ください。

市場価格1kg3000円の梅ですが、コヤマカンパニーの特別価格1kg1785円でお分けします。梅果紫蘇1800ml1本または720ml2本6930円との1kgセットで8715円です。年間を通して梅漬けエキスを ご使用される方には、3kgセット2万2995円をおすすめします。

また完熟梅だけを購入して、多用途にお使いになる方には、完熟梅10kg箱入りを特別価格1万5750円でお届けします。（表示の価格はすべて税込価格です）

木成り完熟梅＋梅漬けエキス（梅果紫蘇）のお申し込みは、フリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへお電話を。

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2008年6月 No.41

発行：株式会社コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番7号

tel：0120-21-0852

fax：072-683-0087

mail：web@koyama2525.co.jp

木成り南高完熟梅の季節到来

最高の梅を手に入れて最高の効果を手に入れましょう

伝統食研究会正会員店の株式会社コヤマカンパニーが、今年も、木成り完熟南高梅をお届けします。

☆食べ過ぎや飲み過ぎの毒を全部燃やしてくれるのは梅です

☆食べ物や飲み物の中の添加物や防腐剤などを体外に出してくれるのは梅でした

☆身体の中の血液の汚を取ってくれるのは梅でした

昔から梅干しには、疲労を吹き飛ばす効果があると言われて来ました。梅干しには血液を浄化し、高血圧、脳出血を予防する効果があり、老化防止ホルモン（パロチン）を分泌します。さまざまな病原菌を殺菌・解毒する妙薬です。放射能まで体外に排泄するとも言われています（ヘルス研究所「梅の効用」）

完熟梅の季節到来です。最高

どぶろく「原いっぱい」の畑中農園惣介蔵 酒米づくり体験者を募集

押し寄せる都市化の波に抗して、都市住民と力を合わせて都市農業を守りたい――そんな思いから、畑中喜代司さんが高槻市役所を退職したのをきつ

かけに、高槻市民に呼びかけて、4年前に原地区に誕生したのが「畑中農園」です。会員は現在18人。会員ならびに酒米づくりの体験者を募集中です。

田植え、稲刈り、収穫祭 どぶろく「原いっぱい」プレゼント

高槻市の中心市街地から車で北へ20分。高台の住宅街を過ぎると、田園地帯が広がります。自然豊かな原地区です。（写真下）そんな里にも都市化の波が押し寄せてきます。農業を守り、自然環境を守ろうと立ち上がったのが畑中農園の会員たちです。

畑中農園は昨年、大阪府下初のどぶろく特区「高槻・とかいなか創生特区」の指定を受けた原地区で、酒米の五百万石を収穫、どぶろく酒蔵「惣介蔵」を開業して、初めてどぶろく「原いっぱい」（写真左）を製造・販売しました。初年度の昨年は約2反（20

今年は5割増の収穫めざす



00㎡)の田から約720kgの酒米を収穫し、12月から今年4月までの5ヵ月間に1400L(720ml入り2000本)のどぶろく「原いっぱい」を製造

世界に冠たる日本酒

その三十五 ● 吟醸酒は香りが命か？

吟醸酒のお燗を飲まれたことがありますが？と訊ねると、たいていの人はびっくりします。

「吟醸酒ってお燗してもいいんですか？」と逆に訊かれたりします。

「吟醸酒は冷やで飲む」というのも常識となった感がありますが、実は「吟醸酒だから」お燗してはいけないのではなく、お燗に向かない吟醸酒が多いだけなのです。

つまり
○いろんな温度で飲んで楽しめる。
○幅広く料理と合わせて楽しめる。

○熟成による変化もまた楽しめる。

といった、どのようにしても楽しめる懐の深さが、日本酒の真骨頂だと思うのです。この三要素を満たし、かつ飲み飽きせずに飲み続けられる酒なら、それは秀でた酒だと言えるでしょう。

無論、吟醸酒といえども、れっきとした日本酒ですから、それなら、以上のような楽しみ方ができなければ、酒として物足りません。ところが、香りプンプンの吟醸酒は、この三要素のどれにもあてはまらないのです。

☆お燗すると、ただでさえ高い香りが鼻につき、旨くは感じられない。

☆香りの高さが、料理と合わせると邪魔になり、食事も酒も進みにくい。

☆香りの成分は劣化しやすいので、よほど気をつけて熟成させなければ、不快な臭いになる。

それに、高い香りの吟醸酒を飲み続けるのは、好きな人

幅広く楽しめてこそ酒 旨さ極めてこそ吟醸酒

でもしんどいと思います。本当は、飲んで旨いかどうかすべてのはずです。ところが、今までの酒業界内では、「香りさえ高ければ」という意識が強すぎたきらいがありました。品評会、鑑評会などの審査も同じく、不幸なことに、飲むことを第一に考えられてきたものではありませんでした。

「全国新酒鑑評会金賞受賞酒」などという、一般の方は「どんなに旨い酒だろう」と思われるでしょうが、品評会、鑑評会の入賞酒のほとんどは、決して旨いとは思えない酒であることも厳然たる現実です。

「品評会、鑑評会は技術を競う場であって、旨い酒のコンテストではない」「出品酒は審査のために造られているのであって、飲むための酒ではない」と喝破した審査員もありました。そこまで割り切った言い方ができるのは尊敬に値しますし、それもひとつの見方ではあるでしょう。

しかし、酒造りの技術は本来、旨い酒を造るためのものであるはずですから、技術を競った挙句、旨くない酒がでるというのはおかしい話です。

品評会、鑑評会はその存続も含め、見直す時期に来ています。

ここまでは、「吟醸酒って美味しくないのか」と思われるようなことばかり書きましたが、吟醸酒そのものに罪はありません。飲む旨さを追求せず、香りにこだわった吟醸酒が「吟醸酒」のイメージを狭めているだけなのです。

日本酒の幅広さ、奥深さを見せてくれる吟醸酒だってもちろんあります。また、今は飲んで旨い吟醸酒もどんどん出てきています。香り重視の方向性が行き詰まったことに

・販売しました。

今年はさらに作付け面積を1反増やして3反(約3000㎡)とし、酒米の収穫も360kg増の1080kgをめざします。したがって製造・販売するどぶろくも50%増の2100L(720ml入り3000本)を目標にします。

どぶろくは良い水と太陽の光をいっぱい浴びた酒米から生まれる自然からの恵みです。三方を山に囲まれ、のどかな田園風景が広がる原地区は、芥川の清流が流れ、豊かな緑と史跡に恵まれ、安らぎのひとつを享受する「どぶろくの里」です。

そんな最適な「高槻・とかいなか特区」の原で、どぶろくの原料となる酒米づくりを体験してみませんか？畑中農園では体験者を募集しています。

体験する酒米づくり作業は、田植えが6月14日、稲刈りが9月13日、収穫祭が10月25日です(いずれも土曜日)。参加費は3000円。どぶろく「原いっぱい」の新酒がプレゼントされます。

酒米づくり体験を希望される方はTEL072・687・3268、畑中農園「惣介蔵」までお電話を。

気づいた造り手が増えていきますから。それに、品評会、鑑評会の権威も昔ほどではなくなったので、そういう価値感にとらわれない、個性的な吟醸酒も続々と生まれてくることでしょう。

そもそも、吟醸酒は旨くなければなりません。なぜなら最高級の酒米を惜しげもなく高精白し、杜氏、蔵人が精魂込めて造った酒が旨くなかつたら、お米ももったいないですし、せっかくの努力が水の泡です。香りにこだわりの、旨さを犠牲にするなんてナンセンスです。

吟醸酒というものは、もっと大きな可能性を秘めているものです。実際に現在でも、驚愕すべき旨さの吟醸酒は存在します。ワインなど、他のどんな酒と比べても引けをとらない逸品です。それらの香りは、おだやかで上品です。そして、お燗をすれば旨さが増し、美味しい料理とはお互いが引き立て合い、熟成させて味が深まります。そんな吟醸酒なら、飲み飽きするどころか、ずっと飲み続けていたいと思わしてくれるのです。

どうか、銘柄とか品評会の成績などにとらわれず、自分の心と身体に合うか否かを、感性で判断していただけたらと願っています。ラベルで判断せず、料理と一緒に呑んで旨い吟醸酒を、五感を働かせて探してみてください。

特選 空き店舗 情報

5月20日現在

このコーナーは新しいオーナーを待つ空き店舗についてのお知らせです。お問い合わせはフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

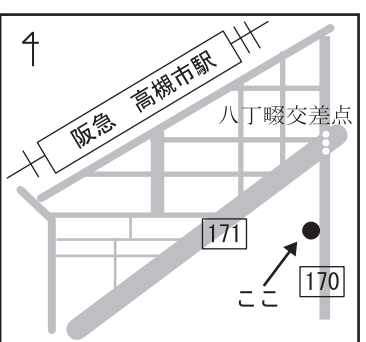
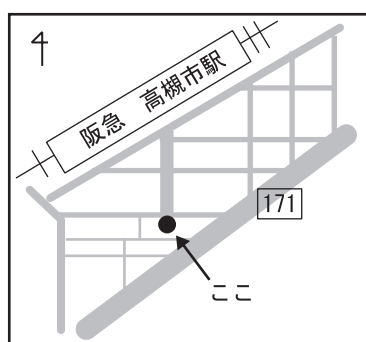
☆

高槻市城北町2丁目
ピュアフレンドリービル
4階

約
6.4
坪

家賃17万8500円
共益費3万1500円
保証金100万円
解約引50万円

阪急高槻市駅南徒歩1分と至近距離にある5階建てレジャービル4階の1室。内装・設備とも完備しており、ラウンジとしていますぐにでも営業できます。カウントー11席、ボックス12席、室内トイレがあります。独立して開店したいと思われる方にはうってつけの物件です。



高槻市京口町
YKビル
2階
5坪
家賃8万4000円
共益費1万500円
保証金100万円(相談に応じる)

阪急高槻市駅から徒歩約7分。八丁畷交差点から国道170号線を南へすぐの角にあって、近隣には飲食店など店舗も多く、人の賑わいも見られます。スナックラウンジに適した物件です。お店のオーナーとして独立希望の方にぴったりです。