

千代田界隈のレトロな風景



み
ど
り
の
風

かげぼうし

最近自分の影見たことがありますか？ 昔は「かげ踏み」などして遊びました。

人ひと日記

2015.5.1
-NO.200-

小林 功

「スマホ」についての続きです。「スマホ」についての続きです。帰宅の時間が遅くなつたある夜のこと。自転車で自宅近くまで来たとき、向こう側から何かが近づいてくる。長い髪の女の顔が、青白く浮かんではいるように近づいてくる。「おバケ？」一瞬「怪談牡丹燈籠」の、この世のものでないヒロインお露が恋しい新三郎を訪ねるシーンを思い出す。しかし、その物体は私を見る事もなくすれ違つて行つた……。
暗い夜道での「歩きスマホ」のお騒がせの一幕でした。信州大学の入学式で学長が学生たちに向かつて「スマホをやめるか、信州大学生をやめるか……」と語りかけ話題になりました。一日の何時間もスマホをいじつていいる学生に対して独創性を持った人間に育つてほしいという思いを表現したのだと思います。めつたに電車に乗ることはできませんが、乗客の車内での過ごしかつては新聞、週刊誌や文庫本を読む人、教科書を開く学生、窓の外の景色を眺める人、瞑想にふける人、中吊り広告を見る人……それがしつかりスマホ依存にパターン化されていることに驚きます。
それぞれの過ごし方をしていました。今、ずらりと並んで一斉にスマホを眺めている……。何を見ているのか？ほとんどの人は流行のゲームをやつしているらしい？この風景はなんなのか？独創的はどうか私にはみんな「おバカ」に見えてしまう。始まつたものがおバケやおバカに見られぬよう気を付けていましょう。

「マッサン」から「まれ」ちゃんに変りました。物語がどう展開していくのか全く分かりませんが、新ヒロインが「地道でコツコツ」の公務員の道を選び地域振興の仕事についたところが現時点です。今回は「田中泯」「中村敦夫」の大物二人が登場します。二人がどんな味わいの爺さんを演じるのかも興味津々です。私は毎朝出勤前にBSで観ていますが、過去のドラマの再放送がおまけについています。今回はなんと「あまちゃん」との組み合わせ。豪華二本立て。毎朝の楽しみがあることは人生の宝だと思いま



桜の季節もあっという間に過ぎてしまいました。今年は天候に恵まれ桜を長く楽しむことが出来ました。日頃のリハビリの成果を発揮するため、その桜を眺めながら行う外出リハビリを実施しました。

普段の屋内とは違い、自然を肌で感じながら行うリハビリは気持ちも変わり、身も心もリフレッシュしながら出行うことが来たのではないかでしょうか。いつもはなかなかやりたくないリハビリですが、この時ばかりは積極的にみなさん動かれていました。

今後もこのような機会を作りていきたいと思います。



今年度はデイサービスから少し離れた場所に畑を借りました。色々な野菜にチャレンジします。

こんにちは 私が千代田の職員です



高橋 順子

出身:神奈川県横浜市

1年目は沢山の利用者さんの名前を覚え、身体の状況や病気の既往等を把握して最善の対応や処置をしようと心掛けてきました。

2年目に入って少し余裕もでき、皆さんともだいぶ慣れ親しんできました。今後も「千代田デイは楽しい」「次回が待ち遠しい」と言ってもらえるよう努めたいと思います。

市民交流スペースのご案内 4月の展示内容 「彫刻作品展 松本功」

今回はデイサービスをご利用になられている松本功さんの彫刻の作品を展示しました。彫刻の作品作りは趣味でされていたとのことですですが、自宅にアトリエを作り、木彫りの本格的な作品です。作品には、

人柄がにじみ出でていて、とても暖かく優しさに溢れています。



5月の予定

未定



こんにちは、千代田のヘルパーです！

こんにちは ヘルパーステーションの 菊地 です。

初鯉、目に青葉山ほととぎす・・・鯉の季節が来ました。私の郷里、福島県のいわきでは鯉を大蒜醤油で食べることが多いです。親爺と一緒に食卓で、生姜醤油で食べるものならどやしつけられたものです。いわきでは刺身、高知ではたたきが一般的と思っていました。どちらも新鮮な鯉が流通しているながらこの食べ方の違いはどこから来たものか気になっていて今回私なりに調べてみました。

表面をあぶったたたき。数年前まで食べたことが無かったのですが食べてみると何とも美味。鯉たたきは土佐料理の代表格。豪快さが魅力の野趣に富む郷土料理です。

皮を焼くことで鯉の持つ独特の生臭さを消したり堅い皮を柔らかくする効果がある様です。焼き方は何と言ってもわら焼きが有名。この始まりには諸説あり、鯉が大量だった時にステーキのように焼いて食べることを思いついたのが一つ。刺身で食べることを禁じられていた時代に表面をあぶることでごまかしたという誕生説もあります。古くは長宗我部元親の時代に安芸の浜で大量の時に焼いて食べたと言う記録が残っているそうです。こうして調べていると新鮮な鯉を刺身で食べるのも人気とあります。食べ方も、塩たたき、酒盗、はらんぼ（お腹の部分）塩焼きとさまざま。そして薬味として大蒜が用いられるのも特徴的。スタミナ満点の大根と一緒に食べると味わいも一層深まります。

さて私の郷里、いわきの事もあらためて調べてみました。そうすると実家から少し離れた四倉という港町ではわら焼き鯉を昔から食べていたのです。土佐との違いが次のように言われています。黒潮にのって北上してきた鯉は程よく脂がのって鯉本来の赤身の美味しさが味わえ、土佐鯉とは一味違う、さっぱりうまい、いわきの夏にぴったりの味。もちろん刺身もたまりません。そしてその鯉には大蒜をすりおろした大蒜醤油が欠かせません。私の実家では家にある大皿を持参して魚屋へ向かいます。そしてその皿に刺身を盛り合わせてもらいますが大半は鯉です。

今でも帰省時は毎回なじみの魚屋さんへ寄ります。

こうして色々調べてみると大きな違いが無いことが分かってきました。美味しい食べ方の行きつくところは大差ないのかも知れません。

今度帰省したときも親父と一緒に鯉を食べます。やっぱりいわきの鯉はうまいよな～と言う親爺の一言が聞こえて来そうです。鯉で一杯、待ってくれよ、親父。



ケアマネのつぶやき

相模原の伝統行事 大凧

相模原を代表する伝統行事『相模の大凧まつり』が平成27年5月4日と5日に開催されます。

相模の大凧の歴史は、江戸時代の天保年間（1830～1843年）頃からと言われ、本格的に大凧になったのは明治時代中期頃からと言われています。

2015年「相模の大凧まつり」の大凧の題字が「隼風」（はやかぜ）決定しました。右の写真は2013年のものです。



自分がまだ、この世に存在しなかった終戦後、連合国軍総司令部（後のGHQ）が駐留した横浜には、ジャズを楽しめるナイトクラブやダンスホールが沢山あつたが、時代が移り一九六〇年代の後半辺りからジャズが次第に廃されたそうだ。そこで、横浜青年会議所理事長で横浜スタジアムの社長をも務めた鶴岡博氏が一九八四年に自ら中区、関内にジャズライブレストラン『Bar Bar Bar Bar』をオープン。此の数年後に、自分も一・二回、足を運んで目の前で演奏するプレーヤーに陶酔してた。



Bar Bar Bar Bar



一階がスタンダードバーで、二階がライブスペースになつて軽食、アルコールを頂きながらスタンダードなジャズに陶酔出来る。

一階がスタンダードバーで、二階がライブスペースになつていれば、アルコールを頂きながらスタンダードなジャズに陶酔出来る。

男の自分でも惚れ惚れする程にカッコいいんや。八〇年代の関内地区に、このような洒落たしかも気軽にに入るジャズライブレストランが出来てたとは知らずに、自分の眼に入つて来たのはまだ浅い。横浜には手軽に入れる全国屈指のジャズハウスの密集地になつて来たのはまだ浅い。横浜には手軽に入れ、誰でも気軽に入り、ジャズが聴けて楽しめる。心が折れた時に聞くジャズは何故か、フツとする。新聞で目にしたのだが、ジャズライブレストランが昨年、節目の三〇周年を迎えた。何処を歩いていてもスロー・テンポのジャズの響きが聞こえる横浜、ジャズの音色を閉ざさない横浜であつて欲しいと願う。何時聴いてもジャズって好いですね。

ジャズに関しては、まだまだ語り尽くせない程に思ひが沢山あるので書いてみたい。

機會を見て再びジャズの良さを書かせてもらえた嬉しい。

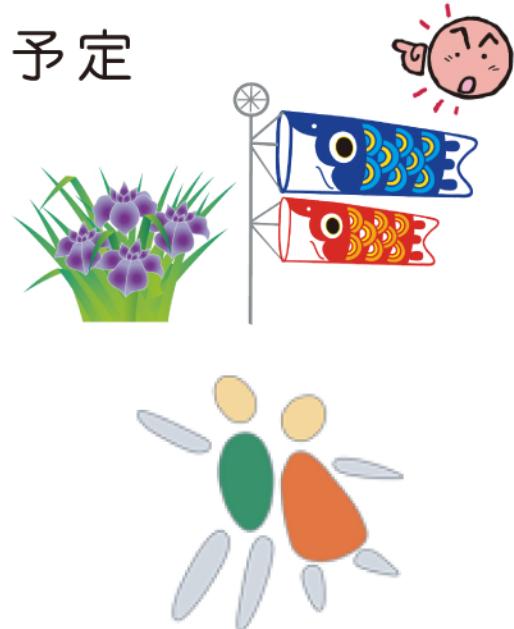
テーブル席でバー・ボンを手に演奏を聴いてたら、和製ベニーグッドマンと言われてるクラリネット奏者の北村英治さんに間近で対面できて本当に嬉しかった思い出が今でも心の片隅に焼き付いている。ロマンスグレーの似合うお洒落なおじいちゃんって感じかな…。



北村英治さん

5月の予定

しょうぶ湯	1日(金)～7日(木)
体重測定	3日(日)～9日(土)
風船バレー・ボール大会	7日(木)～13日(水)
交流会	14日(木)、15日(金)
ビュッフェ	18日(月)
書道	18日(月)、21日(木)
折り紙	21日(木)
ハーモニカ	22日(金)
シナプソロジー	24日(日)
誕生会	25日(月)～31日(日)



編集後記

桜咲き誇る四月七日、長女の中学校入学式へ行きました。制服姿の娘を見て、「初々しいな」と感じました。私はスーツがなかなか締まらず、常に腹部に力を入れた状態で式へ。お互い成長は早いものですね。マラソンと筋トレを続けます。H