

なう

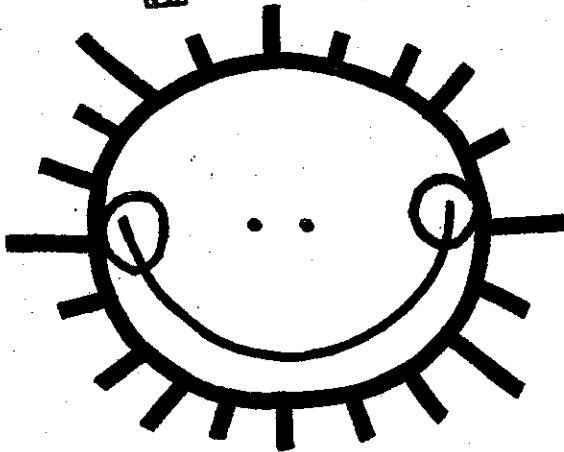


第55号

発行所
なう編集委員会

毎月朔日発行

不夜城
東京
単線
七
住
松



12月

目次

タナカミセ	・・・言わずにおれない。	2
hana	・・・世の中とはそういうもの	3
COMだより	・・・コミュニケーションで地域をつなぐ	4
hana	・・・第6回 KEIHOKU Style 展開催!	5
タナカミセ	・・・12月のメニュー	6
	・・・12月の営業カレンダー	7
すし米&Syu's Bar	・・・和を以って知る「八」	8
タナカミセ	・・・和を以って知る「七」を学ぶ	9
hana	・・・京北お餅の唄 vol. 6	10
協賛のみなさま	・・・ありがとうございます	11・12

言わずにおれんじ。

11月12日(日)

山の家具工房さんで催された「ちいさな収穫祭」。

受験勉強もピークの高3娘の気分転換も兼ねて、楽しませていただきました。

購入した川勝ユキちゃん作のベーグルは、くるみとレーズン入り。

お昼ごはん、カレーと一緒においしくいただきました。

くるみとレーズン。

歯ごたえとやわらかさ。渋みと甘み。

どちらも激しい主張はせず、お互いにどこか気遣いあいながらパンを仕上げてくれる。

二人そろって、口の中で輝きを放つ、そんなところが大好きです。

もし生まれ変わったら、「くるみとレーズン」というコンビ名でお笑いの世界に入りた
いくらい、この組み合わせが好きです。

・・・こんなことをFacebookに投稿しましたところ、滋賀のアマチュア落語家「あっ
ぶる亭おれんじ」師匠からコメントをいただきました。

師匠 わかる～～。最強のコンビですよ。

まり Sさ～ん、共感嬉しい。

くるみがボケて、レーズンがその隙間にツッコむ、という設定です。

師匠 「くるみくん、僕らちゃんとしてんと、すぐに仕事なくなるで」

「何でや」

「レーズンだけにな、じきに干されてしまうんや」

パンパン♪

パンもそろったところで、おあとがよろしいようで。

ああ、みんなに言えて、すっとしました。



世の中とは そういうもの

何かをやるうとしたとき、

周りの人はだいたい3つに分けることができるとか言いますよね。

賛成する人、反対する人、そのどちらでもない人。

どちらでもない人は、うまくいくようなら賛成に、

うまくいかなければ反対に回るといったかんじでしょうか。

反対している人とどちらでもない人を合わせれば、

普通に圧倒的多数になりますよね。

うまくいかないときは、傷ついたり、ココロが折れたりするようなことを

言われることもなきにしもあらずです。

でも、世の中とは、そういうもの。

それに「いい・悪い」を言っても、意味なしです。

何も変わらない。

傷つくことはこわいけど前に進んで、ひたすらやるべきことをやる。

結果、期待通りにならないことも多いだろうけど、自分を責めず他人も責めず、

その結果を真摯に受けとめ、穏やかな気持ちでいれるように・・・

でも、これはむずかしい・・・

やっぱり「欲」があって、思い描いたとおりになってほしいと思ってしまう。

だから時々、自分がやっていることが

結局何の意味もないような気持ちになることがあります。

そんな時に思い出す言葉が

「諸行無常」

今の苦しみは永遠のものでもないし、今の楽しみや喜びも永遠ではなく一時的なもの

仏教ではこれらの現象にとらわれない生活習慣をつけることが修行なのだよと。

まだまだ青いゾ。自分(笑)



『コミュニケーションで地域をつなぐ』

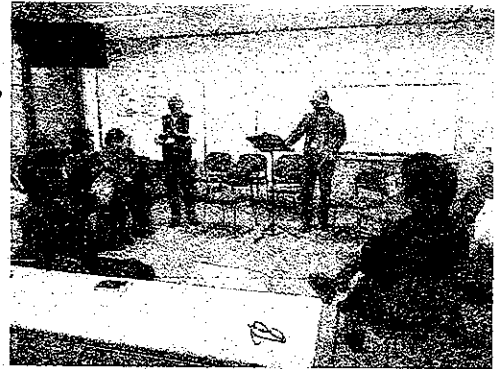
～京都府レクリエーション協会有資格者連絡協議会～

去る11月11日(土)～12日(日)、京都府立丹波自然運動公園(京丹波町)にて、京都府レクリエーション協会に所属する各種団体の有資格者で、『交流兼勉強会』を行いました。

10年ほど前までは、年に2回勉強会を実施していましたが、運営の継続困難と参加者の減少で一旦途絶えました。

しかし、北は丹後、南は南山城までと地域が広く、情報交換や顔を合わせる機会も少なく、京都府としての活動も活気を失くしつつあったため、3年前より有志でこの勉強会を復活させました。

今年、舞鶴市レクリエーション協会の方々が中心に企画・運営をされました。綾部市、船井・南丹、亀岡市、京都市などの協会メンバー20～30名が参加し、ゲーム・ソング・クラフトやニュースポーツの体験をしました。



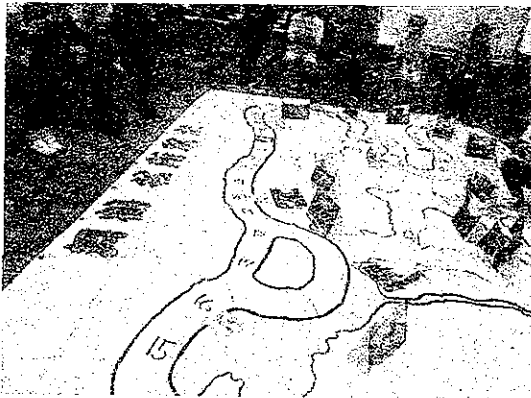
会場で懐かしい顔に出会うと、自然に頬が緩み、笑顔や笑い声が絶えなくなります。

『師』と仰いでいた人たちも歳をとり、ゲームの進め方もあやふやになっておられましたが、全員がお腹を抱えるほど笑いながら一生懸命楽しんでいました。(この楽しさは、参加した者しかわからない\(\odot\odot\)/!)

レクリエーションの資格を取って20年余り経ちますが、レク活動を通して「コミュニケーション」の楽しさや大切さ・難しさ等を、多くの先輩方から学びました。

この勉強会は、勉強するのが目的ではなく、各種団体の横のつながりを深めると同時に、人と人との関わりを深めることができる会で、私の中では「一番」と言える勉強会です。

(米津)



KEIHOKU Style 展 開催

京北とつなげる



12月6日(水) 7日(木)

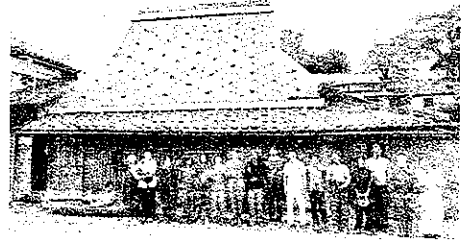
京都駅前広場・ホテルグランヴィア京都にて

KEIHOKU Style 展は、京北地域の豊かな農林水産資源を生かした取り組みを発信するイベントです。6回目となる今回は京北の観光コンテンツや古民家改修ワークショップの取り組みを紹介しつつ、SNS参加型イベント「#わらしべの家」を開催！

< #わらしべの家 >

昨年12月、Yahoo!ニュースのトップに掲載された、そして「なう」でも何度も取り上げている「わらしべの家」

今回 KEIHOKU Style 展から、リアルわらしべ物語が始まります。



< ルール >

- ① 巨大ガラガラを回して出てきたアイテムを誰かのモノと交換
 - ② 交換したモノを写真に撮ってSNSに投稿
- ☆公開範囲は「公開」に設定
☆必ずハッシュタグをつける #わらしべの家 #京北

クラウドファンディングはこちら

【現代版わらしべ長者！？】古民家リノベで カフェ&シェアハウスをつくる！

<https://camp-fire.jp/projects/view/28839>



ホテルグランヴィア京都では
KEIHOKU Style オリジナルのクラフト商品や
「わらしべの家プロジェクト」のグッズ販売
そして京北の暮らしを知る写真展などが
開催されます。



12月のメニュー

		パン	価格(税込)	どんなパン
火曜・水曜・金曜 お届け	食パン	山食	1本 400円 1/2本200円	山型食パン。ほどよいもちり感と、あっさりした甘みです。 小麦粉・砂糖・塩・イースト・ショートニング
		角食	1本 400円 1/2本200円	角型食パン。きめ細かい生地。 たまご・植物性クリーム使用。
		山食(ゆめちからブレンド)	1本 500円 1/2本250円	国産小麦に挑戦しています。北海道産「ゆめちからブレンド」、 香ばしくもちもちに焼きあがります。
		レーズン山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+ラム酒漬けレーズン。
		シナモンレーズン山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+ラム酒漬けレーズン+シナモン。
		チーズ山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+プロセスチーズ+シュレッドチーズ。
		くるみ山食	3枚入200円 1本 600円	山食の生地+ローストくるみ。
		くるみレーズン山食	3枚入220円 1本 660円	山食の生地+ローストくるみ+ラム酒漬けレーズン。
		ロールパン	2個 180円	全粒粉・ロースト小麦胚芽入り。香ばしい。
		うずまきパン	2個 140円	山食の生地をうずまきに成型して焼くと、かわいくて新しい口当たりの パンになりました。サンドイッチにもいかがでしょう。
		フランスパン	1本 220円	リスドオル、北海道産小麦タイプER、米粉
火曜・水曜 お届け	サンド・おやつ・おかず	ツナのコッペサンド	1個 200円	自家製ツナサラダに挑戦。シンプルに美味しく。
		ハムとたまねぎの コッペサンド	1個 180円	コッペパン+スライスオニオン+薄切りハム。
		さだこあんこ	1個 150円	さだこばあちゃん特製あんこが入った、やさしいあんパン。
		さだこホイップ	1個 170円	今シーズンも、皆さまに愛されて、幸せいっぱいです。
		バナナくるみコッペ	1個 150円	バナナたっぷりの生地とくるみ。バナナは、やさしい。
		モッツアレラベーコン	1個 160円	ときどき、食べたくなります。
		モッツアレラベーコン+ 野菜	1個 170円	季節感をのせて、焼いていきます。

★三角サンド、ピザをお休みします。

営業カレンダー

2017

日	月	火	水	木	金	土
12月					1 臨時休業	2 臨時休業
3 定休日	4	5	6	7 定休日	8 臨時休業	9
10 定休日	11	12	13	14 定休日	15	16
17 定休日	18	19	20	21 お出かけ ショップ	22	23
24 定休日	25	26	27	28 定休日	29 冬休み ←	30
31 冬休み	→ 1月9日 (火)					

12月のお出かけショップは、第3木曜日に開催します。

冬休み 12月29日(金)~1月9日(火)

2018年1月10日水曜日より、通常営業いたします。

外池

田中店

<http://www.tanakamise.jp/>

〒601-0314 京都市右京区京北大野町清水4-2
 電話 090-5014-3002 FAX 075-853-0454
 メール info@tanakamise.jp

日曜・木曜定休日
毎月1回・不定休

お買い求めは・・・

- お店で
 - ★ウツディ京北
 - ★サンダイコー京北店
 - ★山国さきがけセンター
- 「発送」承ります

●ご予約
ご希望日前日の夕方5時までにご連絡くださいませ
京北地域内は、お届けします
→配達は火・水・金(金は食パン類のみ)
当店でのお渡しも可能です

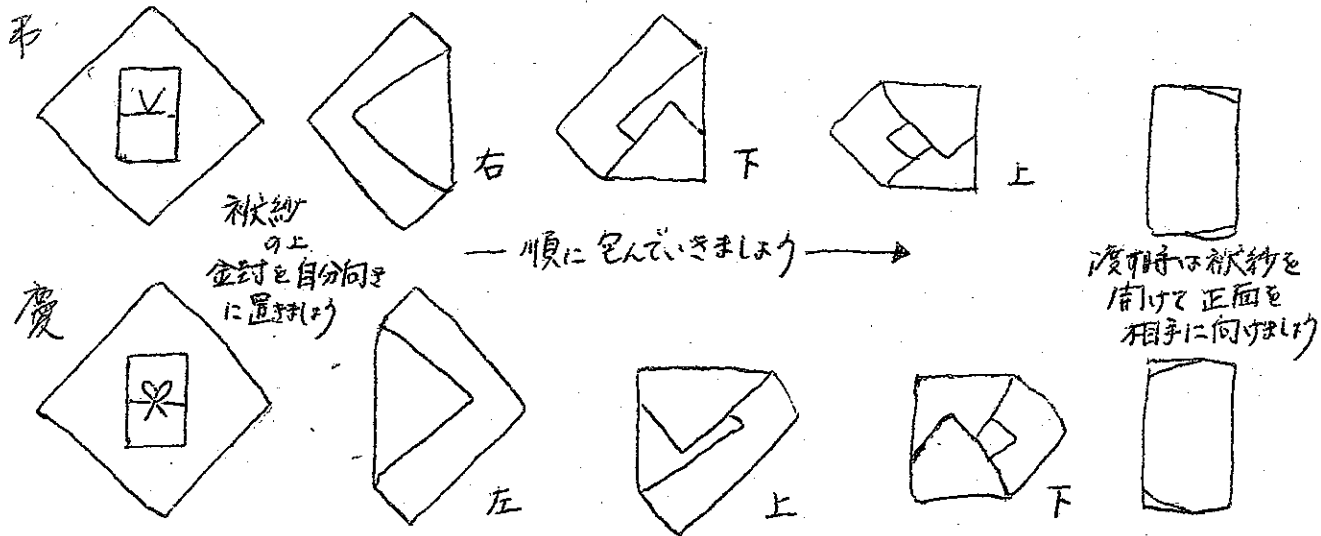
●お出かけショップ(月に一回)
毎月最後の木曜日、烏丸御池東南歩道



和を以て知る ♡ ハ。

前回《包む》の続き...

祝儀、不祝儀袋を袱紗に包む時、どうしますか？



袱紗の上
金封を自分向き
に置きます

→ 順に包んでいきます

渡す時は袱紗を
肩掛けて正面を
相手に向けます

何となくでいつも包んでいる方、

この機会に正しい包み方を覚えて下さいね

《使い切ること》

和の生活の中ではよく「もったいない」と口にします。

無駄に使うことや捨てることを惜しく思う気持ちの表れです。物を大切にすること、自分の手に届くまでの多くの方々の手間や思いを大切にすることに通じます。

例えば...

梅干しを漬けた時に

昔の人の
知恵が
素晴らしい!!



もちろん
梅干しが出来ずが...

塩漬けすると
梅酢がエがたります

ほろ!!
全て無駄に
使い切り!



赤しそであの鮮やかな色がたります
塩で梅干しと一緒に漬けたら...

漬物や
酢漬に使う

天日に干してフコクサに
かたてゆかりに...
ジムのお供に♡

料理家 穂積

すし米

Syu's Bar
BUKISHIVONE

和を以て知る七、を学ぶ

【包む】

本当は11月号で「ふくさの正しい包み方」をご紹介いただく予定でした。

しかしながら、なう編集部一同、ふくさを使って何かを包むという行為に対してあまりにも無知で、すぐには理解できなかった、という経過があり(笑)、12月号で詳しく解説をしていただくことになりました。

修子さんのありがたい配慮に、今月も感謝です。

そんなこともあり、「包むと結ぶ」ということばがとても心に残りました。

私たちはみんな、丸い大きな風呂敷の上に乗っていて、色々な人と無限に結び目を作って、他の人とつながりながら、包んであげたり包んでもらったりしています。

その結び目は、しっかり結ばれていたり、ゆるんでいたり、ほどけていたりしています。一度ほどけた結び目を、また新しく結びなおしたりすることもあります。

ひとりぼっちになることもできるし、みんなと一緒にすることもできる。

私たちはそんな風に生きているのかなーと、ふと思いました。

京北お餅の唄

vol. 6

①めでためでたの 佳き日には

おもちをついて 祝います

白くてふっくら 丸い顔

人の心も まろやかに

②お正月には 納豆もち

みんなでおいしく いただいで

氏神様へ 初詣で

家内安全 祈ります

③二月節分 寒い朝

子どもは元気に 学校へ

かきもち焼いて 待ってるよ

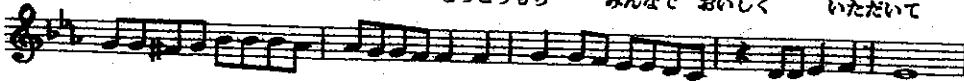
夜は豆まき 鬼は外

京北お餅の唄

作詞 久保義綱 作曲 植田昌枝



めでためでたの よきひには おもちを ついて いわいます
おしょうがつには なっとうもち みんなで おいしく いただいで



しろくて ふっくら まるい かおひ との ころも まろやかに

④弥生三月 ひなまつり

三色重ねの 菱もちを

お内裏様に お供えし

気立ての良い娘に 育ってね

⑤桜の花が 咲き匂い

笑顔が集う ひとときに

昔ながらの よもぎもち

花といっしょに 味わって

⑥端午の節句 こいのぼり

男は強く たくましく

天に向かって 駆け昇れ

願いを込めた 柏もち

先日 京燕庵 土の
かぼらそばを 食べました。
冬限定?! 超オススメですヨ


サレ

http://k-senta.com/ 

 工房 **仙太**

江口 喜代志

〒601-0313 京都市右京区京北井戸町ケケ市131
TEL 075-853-0208/FAX 075-853-0240
HP 090-5168-1418
e-mail:senta@sik.plala.or.jp

山の家具工房 

〒601-0321
京都市右京区京北塔町宮ノ前58
TEL 075-853-7039
e-mail:yama-kagu@nopoza.net
http://www.yama-kagu.com

TEL(075)852-0001
URL http://kyobun.com/



京北の味を
野原の恵を
あふれし
お料理を
お楽しみください

納豆もち そば

京都府京都市右京区京北下中町西田1-5-1
京北支社

 木質ベレット

森の力京都株式会社

〒601-0251京都市右京区京北周山町小柳5番地1
tel. 075-852-0010 fax. 075-852-0022

料理
情報
すし米

ご宿泊・お食事・ご宴会
慶事時のお食事等
ご予算に応じて賜ります

◆ご予約・お問合せ
京北周山町 **075-852-0032**
http://www.sushiyone.net

ちよと寄れる臨らしのBAR

Syu's Bar
SUSHIYONE 

Tel.090-7106-5538
Cream-9696-river@docomo.ne.jp
http://blogs.yahoo.co.jp/syu3434
open21:00-close24:00 週曜も!

周山町「料理旅館すし米」内

http://www.facebook.com/kameyahirokiyo

京北山周山発の一品

かめやひろきよ
亀屋廣清

〒601-0251
京都市右京区京北周山町西丁10-2
TEL 075-852-0809 FAX 075-852-0265
E-mail smile39@kameyahirokiyo.com

代表
大島剛司

 Dog village
green tail 

山遊び/ホテル/しつけ相談

〒601-0275
右京区京北宇野町広野5番地 TEL. 075-852-1535
☎ 090-6732-4167 ☉ greentail@docomo.ne.jp


ドックアドバイザー

<仲井電気工事商会>

075-852-0493
inazuma929929@gmail.com

〒601-0271
京都市右京区京北熊田町
松ケト17-2

電気さんの木工
照明器具・家具などの受注製作
デザイン・マイ・グラウンド

electrical construction

 QOOTOFOO

QOOTOF-OO

ワトウーフークリエイション

Tel 090-9052-3002 Fax 075-862-3287
Mail nishiyama@qootofoo.com WEB http://qootofoo.com

自然と暮らす、
自然に暮らす



SOUK (スーク)
0120-19-4848
スーク 不動産 検索



<http://www.keihokusuehiro.com/>

Gate
CREATIVE SPACE

田中店 夕加池

田中眞理 パンだらけ!


でんわ 090-5014-3002
FAX 075-853-0454
メール info@tanakamise.jp
ブログ <http://tanakamisebiog111.fc2.com>





SOBA 菓子工房
さらざん

〒501-0281
石川県七尾市東門町21-6
075-855-4640
www.sobafactory.co.jp

そこの新しい能力も日夜研究・発信しています!



**SATOYAMA
DESIGN**




ていけん


〒075-748-9752

創業62年
黒毛和牛牝牛専門店

登喜和



12月号の編集日に初雪が
降りました。美しいけど寒い
です!! そういえば、何かの本
に「女性は自然に融れて感性
を磨く。男性は社会に出て
知性を磨く」と書いてありま
した。来年も自分を磨こう!



毎月朔日発行

発行者 米津由美子・花倉祥代・田中眞理

連絡先 タナカミセ 090-5014-3002

表紙詩画 ヒューマン・リレーション・センター 三宝 裕氏