

天国と地獄の違いは箸の使い方

ある人が死にました。

まず、天国に行ってみました。

花が咲き、鳥が鳴き、心地良い風が吹き、とても快適でした。

美味しそうな食べ物が沢山あり、人々は笑いながら過ごしています。

人々は、健康的でみんな仲良しでした。

川向うの地獄にも行ってみました。

地獄でも花が咲き、鳥が鳴き、心地良い風が吹き、とても快適でした。そして美味しそうな食べ物も沢山ありました。

でも、人々は泣き叫びながら過ごしています。

人々は、やせ細って喧嘩をしていました。

同じところ住んでいても、住んでいる人があまりにも違うのです。

その人は不思議に思って、人々をよく見ました。

すると、天国も地獄も何かを食べる時は1本の箸を使わなければならないことがわかりました。

その箸は、1mの長さがあります。

天国に住む人々は、1mの箸を使って相手に食べさせていました。

食べさせてもらった人は感謝して、お返しに食べさせてくれた人に何かを食べさせていました。

天国は感謝の言葉があふれていました。

地獄に住む人々は、1mの箸を使って自分が食べようとしますが、

箸が長すぎて食べることが出来ず、怒っています。

誰もが相手に「自分に食べさせろ！」と言って喧嘩になっていま

した。地獄は相手を罵る言葉であふれていました。

「なう 新年号」発行によせて
ヒューマン・リレーション・センター 三宝裕

おかげさまで10周年
感謝の気持ち
ハンパに寄せ

田中店

2018の目標は
「文字にする」



「将（おく）らず、迎えず、応じて、蔵（おさ）めず」



年の初めに、2018年の心がけとして。

奈良県吉野の金峰山時(きんぷせんじ)の大阿闍梨(だいあじゃり)が
語っておられたことを1年の目標にします。

(「阿闍梨」とは「師範」みたいなかんじらしいです)

その大阿闍梨がお師匠さんからいただかれた色紙に書かれていた言葉ですが、

将らず 過ぎ去ったことにくよくよしない心

迎えず これから来る未来のことを思い悩まない心

応じて そのとき、そのときに精いっぱい、最善を尽くす心

蔵めず 恨みや憎しみの念をしまい置かない心

この「四つの心」を日々継続することで、

目の前のことに一喜一憂することなく

平穏無事に生きることができるのだと。



わたくし。

今年もお釈迦様の教えに助けてもらうことになりそうです。

本年もどうぞよろしく願いいたします。

花倉祥代

只今に生きる

COMPTON

2017年の初正月に「今年目標」を立てた。

～七転十起～「すべての出来事をプラスに転換する」

いつも(苦しい!)と思いはかり些細なことにも愚痴をこぼしつつも、「今の苦痛は先(将来)のためにある」と静かに受けとめられた気がする。

2017年、私にとっての漢字は「健」

家族の健康にいろいろ心配してものの、自分自身は一般の医者のお世話にたよりに過ぎた。

一年間全く病院通いしほか、たのび、初めてかもしればいっつも身体も健やかにすごせたと思う。

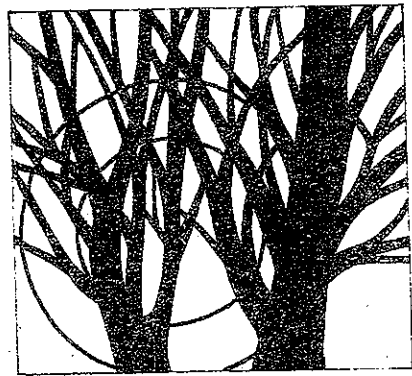
2018年の目標は

「只今に生きる」こと。

只今に生きるとは「何をやっているのか」も忘れる程、目の前のことに没頭して取り組むこと。

過去を悔いたり、未来を憂いることはなく、只今を大切に明るく楽しく生きられる一年にしたいと思う...

米澤由実子



元日の
神様とは
私たちが
約束する

*挿画: ヒューマン・リレーションズ
三宅裕太

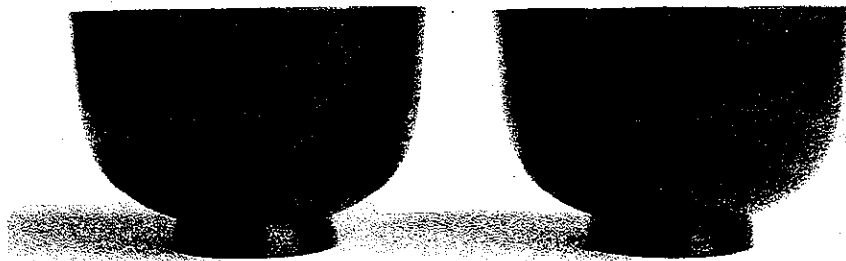
明けまして おめでとうございます

山の家具工房 2018年の目標は
「ここに在る意味を見つめて」です。

京北一帯に、見渡す限りに広がる森林資源。
材を提供して下さる方々との出会いにも恵まれ
昨年は京北材での作品製作の他、椅子作りの
ワークショップなど、立地を生かした活動を多く
することができました。

本年は、昨年の経験を元に、私達が「ここに在る」
利点をもっと活かし、より多くの方々と一緒に楽しめる
活動をしていきたいと思ひます。

本年もどうかよろしくお原ひ致しします。



山の家具工房

(カバ材で挽いた汁椀)

2018年 戌年

「戌」という漢字は「一」と「戈(ほこ)」という漢字から成り立ち、元は作物を刃物で刈り取りひとまとめに締めくくることを表したそうです。

また、干支の「戌」は「滅」(「滅びる」の意味)で、草木が枯れる状態を表しているという見かたもあるようです。が、実際は「まもる」「植物が育ち、花が咲き、実をつけ、食べごろを迎え、自分の実を落として、本体の木だけは守る」という意味だそうです。

前年は酉年。とり(「取り」「採り」と「商売繁盛」や収穫を意味があり比較的良い意味の年でした。「酉」が収穫できる状態だとすれば、「戌」は収穫後の段階だと考えられます。



さて、「犬」といえば、

- ・社会性がある忠実。人との付き合いも古く、親しみ深い動物
- ・犬はお産が軽いとされることから、安産については「戌の日」が吉日
- ・戌の干支の特徴が「勤勉で努力家」

などがあげられるようです。

そして、2018年。

戌年の傾向として、「地盤を守る」ということのように。

ビジネスで言えば売買後となり、アフターフォローや信頼関係を深める年に。ということでしょう。

また、「安産」ということで、文字どおりお産に吉な年ともとれますし、新たに何かを産むという意味もありますのでスタートの年としても良いということでしょうね。



『もののあわれ』

あけましておめでとうございます。
今年もよろしくお祈りします！！

去年は、子供2人を連れてヒッチハイクの旅に出ました。山口の萩に行ったのですが、明治維新の名残りの残る良い町でした。その名残りを1つ1つみながら『もののあわれ』が日本には息づいているのだなと感じられました。

『もののあわれ』は物や生き物と自分の心を描写し、儚さや苦しみや喜びを美しく捉える平安時代の美德と言えます。『もののあわれ』は感じるだけではなく、知ることにあるのが面白い所で、知るとは味わい尽くすことでもあります。


自分の心を味わい尽くすこと、それは旅の中で自分に向き合うことでもありました。自分の中に向き合っていないことが山のようにあることすら、自分は分かっていなかったのが面白く、1つ1つ見つかるのが喜びでもありました。





今年もこの世を味わうと想うとワクワクする
今日この頃であり候。ではでは。。

greentail 大島剛司

迎春 


昨年中はたくさんのお客様との
出会いに感謝しております。 

京北へ嫁ぎ四半世紀、
これまでの経験を大切に。 

今年は一に戻り
もう一度基本を見直し
一歩一歩進んでいきたいです。 

本年も
こちらとこちらで
皆様のお越しをお待ちしてます♡

料理 寿司



和を以て知る 八〇と学ぶ

《使い切ること》

12月号では、「梅干しを漬ける」とき、全てのパーツ、材料を使い切る、和の知恵を教わりました。

そしてボランティアお弁当づくりチーム「いっここ」では、修子さんの「作らない料理教室」で、素材を味わい尽くす「だし生活」「塩で漬ける生活」「冷凍する生活」を学びました。

「作らない料理教室」は、Syu's Barのカウンター越しに、色々なお話、レシピを見たり聴いたりしつつ、色々なお料理を味わうスタイル。山盛り習って、山盛りお話しして、そして山盛りいただきました。

「大根の葉」「かぶらの葉」ちゃんと使いたい!! (いつもはゆでからお鍋に入れたりしてー)
そんな希望をお話したところ、

ゆがいて冷凍 → 和えものその他に
塩もじり冷蔵 → 浅漬け、いためもの、サラダ
大根本体は色々していただき、
皮から野菜だしをとる。

日々の暮らしに、その日から応用できる、
ほんとにほんとに ありがたい お料理教室でした。

あの日から、田中家の食卓はガラリと変わりました。
素材を大切に、じも体も豊かになつた気がします。
修子さんに思い切りとびまりの感謝です。

そして、私の生命もあますところなく、使い切って、
何かのたれかのお役に立て、いや、役に立たなくても
悔いなく生きることができたら…… そう思う今日この頃……

| | パン | 価格(税込) | どんなパン |
|-----------------------|--------------------|----------------------|---|
| 火曜・水曜・金曜 お昼 お届け | 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。 |
| | うずまきパン チーズ | 2個 160円 | <p>おかず的 だったり おやつ的 だったり</p> <p>色々楽しめます。</p> |
| | うずまきパン レーズンチーズ | 2個 170円 | |
| | うずまきパン チョコチップ | 2個 160円 | |
| うずまきパン くるみとシナモン | 2個 170円 | | |
| 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 | |
| サンド・水曜 お昼 お届け | 三角サンド | 1個 200円 | ハムとたまご、やさい。ツナの日もあります。 |
| | 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。 |
| | ツナコーン | 1個 170円 | ツナ+コーン+たまねぎ。 そしてとろけるチーズ。 |

★ピザをお休みします。
★うずまきシリーズ、拡大!!

営業カレンダー

2018

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----------|----|----|------------|--------------------|------|------|
| 1月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 通常営業 | 11 臨時営業♪ | 12 | 13 |
| 14 定休日 | 15 | 16 | 17 | 18 定休日 | 19 | 20 |
| 21 定休日 | 22 | 23 | 24 | 25 お出かけ ショップ | 26 | 27 |
| 28 定休日 | 29 | 30 | 31 | 2月1日 定休日 | 2月2日 | 2月3日 |

2018年1月10日水曜日より、通常営業いたします。

1月11日木曜日は、臨時営業いたします。

パンダ

外か池

田中店

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

〒601-0314 京都市右京区京北大野町清水42
 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・・・

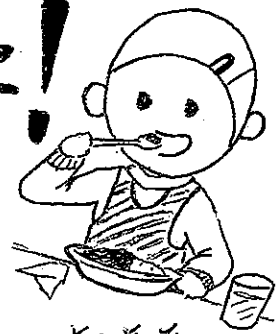
- お店で
 - ★ウッディ京北
 - ★サンダイコー京北店
 - ★山国さきがけセンター
- 「発送」承ります

- 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
 - 配達日は火・水・金(金はお弁当類のみ)
 - 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



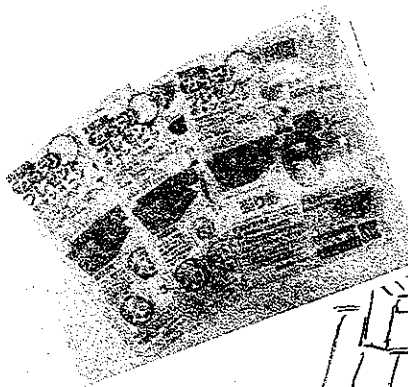


幸運をおなたに!



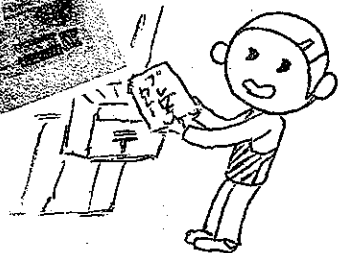
年々ジャンボ堂くじやお年玉や年賀はがき
など、くじ運がいいと残念な思いをしている
方も多いかと思います。私もその一。幸運に恵まれ、長年
おじいさまに会います。

しかし! そんな私でも幸運が!! それは 「オリエンタルマースカレー」のガッちゃんプレゼントです。



黄色いパッケージが目印のカレー粉や
レトルトカレーはオリエンタル商品につい

ている「オリエンタル市」を
よくあつめて応募すると、
かなり高い確率で
当たります。

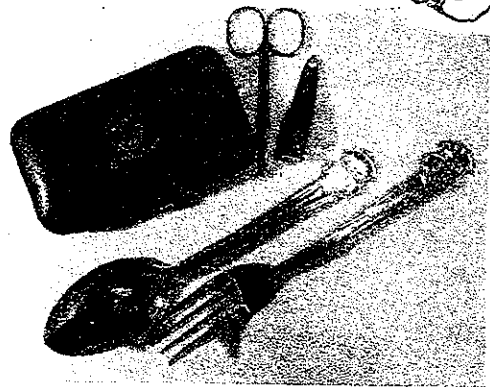


例えば

スープ、ソーグ、グルーミングセキ
どてめし、激辛ミチカレー etc いたにござります。
しかもカレーがおいしい!

おいしく、嬉しい体験
をみたりほんまどうぞ。

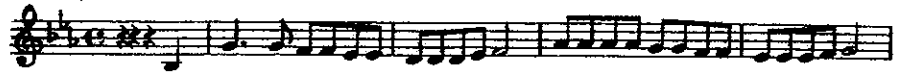
⑧ 深い(株)オリエンタルの
お礼をぜひお返しを...
(米澤)



京北
お餅の唄
vol. 7

京北お餅の唄

作詞 久保義嗣 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



しろくて ふっくら まるい かおひ との ころも まろやかに

年末に
おもちつき
しほし=か?
我が家いほ
いつも おじいちゃん
ガリ-ク-となり
もちつきをしよう
しほらくほ
おもち三味
です(笑)
(ヤ)

②お正月には 納豆もち

みんなでおいしく いただいて
氏神様へ 初詣で
家内安全 祈ります

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

⑥端午の節句 こいのぼり

男は強く たくましく
天に向かつて 駆け昇れ
願いを込めた 柏もち

⑤桜の花が 咲き匂い

笑顔が集う ひととき
昔ながらの よもぎもち
花といっしょに 味わって

⑦梅雨の暗間に 寄り合って

ちまき作りが にぎやかに
上手にできたと ほめられて
お隣さんにお福分け

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

①めでたためたの 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

第12回『comの会』 コミュニケーションセミナーのご案内

このセミナーは、職種や活動の範囲を超えて、楽しみながら人と人との効果的な関わり方を学んでいく勉強会です。

日時 2018年 2月3日(土) 9:30~15:45
会場 キャンパスプラザ京都 5階第3演習室



【プログラム】

| | |
|-------------|---|
| 9:30~ 9:45 | 受付・オリエンテーション |
| 9:45~11:45 | 『心と身体を癒すストレッチ・マッサージ』(松尾) <u>※各自バスタオルを1枚ご持参ください</u> |
| 11:45~12:30 | 昼食・休憩 (※昼食は各自でご持参ください) |
| 12:30~15:00 | 体験学習『ホスピタリティについて』 ~相手も自分も心地よくなるコミュニケーション~(米津) <u>※切抜きしても良い雑誌やチラシ等あればご持参ください</u> |
| 15:00~15:30 | ティータイム・意見交流 |
| 15:45 | 終了予定 |



- 対象者 コミュニケーション(お互いの考えや気持ちを伝達する)技術を学びたい方
- 参加費 一般2,000円 / 学生1,500円(資料・材料費込)
(同伴のお子様1,000円)
- 定員 15名(定員になり次第締め切ります)
- 持ち物 マイカップ 筆記用具
★動きやすい服装でお越しください。(スカート不可)
- 主催 『comの会』(松尾純子・山本満佐子・米津由実子)
- 後援 京都府レクリエーション協会

■問合せ・申込みは、「comの会」のいずれかへ!

電話 090(8233)9712 (米津)
FAX 0774(31)6166 (山本)

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 横浜



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

Gate
CREATIVE SPACE

田中店 妙加池

田中眞理

でんわ 090-5014-3002
FAX 075-853-0454
メール info@tanakamise.jp
ブログ <http://tanakamiseblog111.fc2.com>


パンだらけ!



SOBA 菓子工房
さらざん

〒221-0281
石巻市本町山崎町丁21-6
075-856-4040
sobafactory@tanaka.jp

そばの新しい魅力を日夜研究・発信しています!



**SATOYAMA
DESIGN**



ていけん

TEL 075-748-9752

創業62年
黒毛和牛牝牛専門店

登喜和



編集後記

「今」「自分」を大切に生きたい。
そんな流れを感じる 2018年
1月号のため。
まさに今の時代にぴったり
な生き方あり方だねと
感じています。…と書いている
今日このときも、2度と戻らない
「今」の連続、とかがしめていほり
(まり)

毎月朔日発行

発行者

米津由実子

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