

hana



令和元年
第79号

発行者
たより編集委員会

苦手な人の
真・ジミを
おつけて
ほめてみた
苦手な人が
笑った
私もお
笑った



目次

12月

hana	・・・今ここに集中	2
COMだより	・・・文房具のはなし	3
タナカミセ	・・・落花生さんのこと	4-7
	・・・12月のメニュー・営業カレンダー	8
すし米&Syu's Bar	・・・和を以って知る“27”	9
タナカミセ	・・・「和を以って知る26～美～」を学ぶ	10
協賛のみなさま	・・・ありがとうございます	11・12

今に集中



今年も受験シーズンに突入しましたね。

思い返せば、私の第一の挫折はおそらく大学受験でした。

幼少期からうまくいかない時はあったし、何度も壁にぶち当たっていましたが、そういうことではなく、未来が思い通りにならないという経験は大学受験でした。行きたいからといって入れてはもらえないのだと。

まあ、私がアホだったんですけど、模試でE判定であっても、なぜか自分は希望の大学に合格するものだと思っていました。

部活を引退して、受験に集中しないといけないのに、ほかのことを犠牲にすることができませんでした。そんな調子で公募推薦を受けましたが見事不合格。この時、本当にびっくりしてしまっただです。(笑)

「落ちるんだ・・・」と気づき、かなり焦りました。はい、遅いです(^_^;) それから必死に勉強したつもりですけど、卒業式にはまだ進路が決まっていなかったし、結局行きたい大学には行けませんでした。

「今この瞬間に集中する」

あの時できなかった大事なことです。

公募で落ちてしまって「次落ちたらどうしよう・・・」とか、「公募の時にもっとやっていたら・・・」とか考えて、どんどん不安になるし、今やっていることが今後役に立つのか、無駄じゃないのかと、結局勉強に集中できていなかった。

先のことをあれこれ考えるのではなく、今に集中することが大切。それはきっと受験勉強だけじゃないのでしょね。この年になって実感しています。

受験生の皆さんには、今置かれた環境などを最大限に生かして、とにかく今日一日に集中し切って欲しいと思います。

がんばれ！受験生！！



文房具のはなし

com
73より



文房具が大好きな私は、出掛けるたびに必ずと言っていいほど文房具をチェックします。

特に新発売された商品はチェックして回ります。

事務仕事をする人にとって、文房具はテンションが上がりますね!

今回は、私のお気に入り文房具3点を紹介します。

①ジェットストリーム多機能ペン4&1(4色ボールペン+シャープペン)

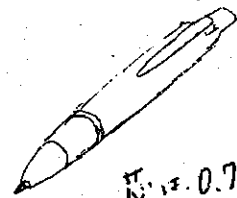
手のケガで握力が弱くなり、長時間右手を使うことが辛くなってから、いかに書きやすく手に負担がかからない筆記用具を探すか…が課題でした。

そんな時見つけたのが、三菱のジェットストリームボールペン。

直径1.4cmと、通常のボールペンより太目で持ちやすく、なめらかな書き味・重量も抜群で、今のところ一番です。

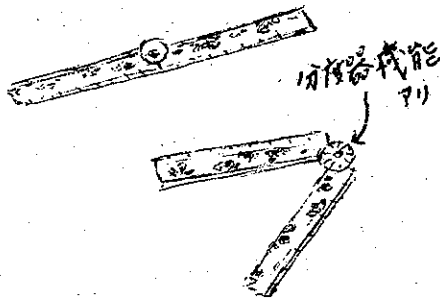
どこへ行ってもジェットストリームを使用している人がとても多いことに最近気づきました。

私的には、もう少し太いボールペンが欲しいところです。(1,000円程度)



芯は0.7mmが
良い!

②折り畳み定規



30cmの長さを半分に折りたたむことができる定規。普段は15cmの長さでペンケースに入れて持ち歩けるので、とても重宝しています。

使いすぎて、メモリが消えつつ見えにくい状態ですがそれでも愛用しています。(300~500円程度)

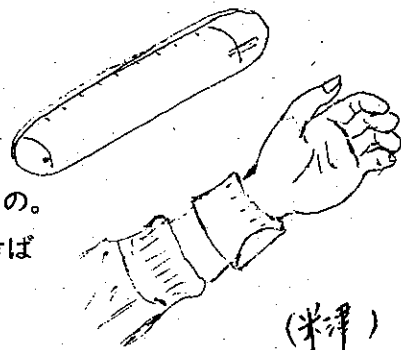
③ウェアラブルメモ(バンドタイプ)

シリコンできており、手に巻き付けて使用します。

油性ボールペンで書いても消しゴムで消せる優れもの。

仕事中にちょっとメモしたい時など、バンドをしておけばメモ帳がなくてもササッと書いてとても便利です。

(1,200~1,400円程度)



(米津)

月+カミセ

落花生さん

それはとても大好きなパン屋さん。

今年 12 月に閉店されると聞きました。今の気持ちを書かせてもらおうと思います。

先日、2 度目の来店を果たしました。最初で最後のシューレンを買うことができました。

オープンされたのは田中店と同じ年。同期のパン屋なのです。

色々なパンのガイド本に載っていたりして、お会いしてことはないけれど、勝手に親近感を覚えて、いつも気にしていました。こちらもパン屋で、なかなか自由時間がとりにくく、いつか行きたいなと思いながら、初めて訪れたのは昨年 10 月のことでした。オープンから 10 年が経過していました。

そして去年の 10 月といえば、私は天狼院書店の「ライティングゼミ」に通っており、何とかして文章を書く力、思いをことばにする力を得たいと思ってもがいていた時期でもありました（たやすいみちではなく、今ももがいております）。

「ライティングゼミ」では、毎週 2000 字の文章を書いて提出するという課題が出されます。当時の私は、迷いなく、落花生さんのことを書いたことを思い出しました！少し編集して、掲載したいと思います。

佐々木さんの穏やかなスーパーポジティブは、持続可能な栄養ドリンク剤

「私にとって、この 10 年間は、とても幸せでした」

店主の佐々木さんは言い切った。瞳の奥が、微笑んでいる。

営業日は木曜日と土曜日の週 2 日のみ。自家製天然酵母パン。女性がひとりで経営。パン屋「落花生」さんは、京都市内の真ん中あたりにある。

2018 年 10 月 18 日木曜日。仕入れに行く曜日だけれど、外はさわやかな秋晴れ。突然、今日行ってみようと思い立った。

円町の交差点から、北東に少し入ったところにある「落花生」さんは、道幅 150 cmほどの道路というよりは、通路に面した住宅密集地の中にあつた。

「こんにちは」

「いらっしやいませ」

ご自宅を改装されたと思われる。玄関の引き戸を開けると壁一面の棚に、パンそしてパン。全 13 アイテムをトレイにのせて、上り口に設置されたすぐそのレジへ。

「ありがとうございます」

つやつやのお肌と笑った瞳が印象的な女性。

この方が佐々木さんなのかなあと思いながら、思わず話しかけてしまった。

ずっと気になっていて、訪れたいと思っていたことを。

話ははずむ。

私たちは、同じ 2007 年に開業したということが発覚した。

彼女は 10 月。私の店は 12 月。

年齢は、彼女が私の 3 歳年下で、京都市内でめぐってきたパン屋さんも共通していた。どんどん会話が深いところに行く。

「水曜日から木曜日にかけて、金曜日から土曜日にかけて、は徹夜です」

「わかります。朝に仕上げておこうと思ったら、そうなりますよね」

「週二日の営業って、なに？って聞かれますけど、ほかの日もやることがいっぱい、全然お休みしてないんです」

「わかるわかる。めちゃくちゃわかります」

生地の手込みだけではなく、彼女の場合は天然酵母なので、酵母のお世話もある。

中に入れる具材もすべて手作りなので、ジャムを炊く、クリームを炊く、ドライフルーツを漬け込む、ナッツをローストする、やることはいっぱいある。

経理、材料の発注、清掃、など、パンを焼くこと以外にも、やることは無限。

「だから、営業日、接客している時間が、わたしにとっては休憩時間みたいなもので、他人とコミュニケーションをはかる大切な機会なんです」

「だれか人を雇って、一緒にやっといこうと思われたことはないんですか？」

目下私が悩んでいる問題のひとつ、「雇用」について、投げかけてみた。

笑顔がこちらを向く。

「私には無理な領域、って思ってますから、最初から考えたことがなかったですね」
何件ものパン屋さんで働いたことのある彼女は、「雇用」の難しさをうんとわかっていたらしい。

自分も職人としてパンを焼く業務に携わっていると、なかなか他人の面倒をみるという余裕がない。「パン職人を育てるスペシャリスト」という、別の人材が必要かもしれない。それに、パンは、「だいたいこんな感じ」「こういう感覚」「こんな雰囲気の状態で」という、感覚で生地を仕上げていく部分が多く、その感覚というのは人それぞれだし、持っている体温にも個人差があるので、伝えていくことが非常に難しい。

「それにね、パン職人で、ひとりが好きなひと、他人とうまくやっていけない人が多いじゃないですか」

確かに、そのとおりだ。京都市内で有名なパン屋さん、大手やチェーン展開しているお店以外は、思いっくだけで何件も「焼くのは店主ひとり」「補助は家族」「レジだけバイト」というお店が出てくる。

「私は、自分が焼けなくなったら、このお店、閉めようと思ってます。いつ閉めるのか、それを決めるのも自分だし、そろそろ、そのときを思いながらやっていかないと、な、って思ってます。」

うらやましいこの「きっぱり感」。

「大丈夫ですよ。私たち、10年続いたじゃないですか。お客様がいてくださったからでしょ。私にとって、この10年間は、とても幸せでした。そう思えるんです」

佐々木さんの穏やかなスーパーポジティブは、私にエネルギーを注入した。

なんでも自分で決められるという自由について、また自分が見落としてきた幸せについて思い起こした。

「田中店」の次の10年、どうしようかなあ。

売上を伸ばすこと、規模を拡大することだけが必ずしも成長ではない。

人としてどう生きるのか。

ポイントはそこだと思う。

「人としてどう生きたいのか」

まずはそこをクリアにしていきつつ、パンを焼くこと、商売をすること、その方向性について、深く思考しよう。

自分を信じようという気持ちが、静かによみがえってきた。

外は秋晴れ、空は遠い。

少しずつ、心の雲が晴れていくのを感じながら、コインパーキングに向かう足取りは軽かった。

以上です。

1年前に書いた文章を読み返すのは大変恥ずかしく、こそばいですが、やっぱり佐々木さんの「12月で辞めます」という決断と行動に、いろんな意味で拍手を送りたい。

「お客様にささえられた幸せな10年」去年既にそう言い切っておられた彼女の言葉そして笑顔が、改めて鮮明に思い出されます。

パン屋になってから、ほぼ一度も外出したことがない彼女は、旅をしたいとおっしゃっていました。

新しい船出に、エールを送ります。

山国寄席プレミアム
ありがとうございました

11月10日(日)、瀧川・鯉屋・桂塩・魚岡
三人会 @ 大野公民館

多くの皆さまに関わっていただき、
ご来場いただき、和やかに終了しました。

本当にありがとうございました。

次回の山国寄席は

2020年5月9日(土)です♡

ご来場お待ちしております

	パン	価格(税込)	どんなパン
食 パン ・ 食 事 パン	山食	1本 450円 1/2本230円	山型食パン。小麦粉・砂糖・塩・イースト・ショートニング
	チーズ山食	3枚入220円 1本 660円	山食+シュレッドチーズ+プロセスチーズ
	国産小麦の山食	1本 520円 1/2本280円	北海道産「ゆめちからブレンド」の山食。香ばしくもちもちに焼きあがります
	角食	1本 450円 1/2本230円	角型食パン。小麦粉・砂糖・塩・イースト・生クリーム・たまご・ショートニング
	フランスパン	1本 230円	リスドオル、北海道産小麦タイプER、米粉
ナ ン ド お か ず	三角サンド	1個 220円	角食パン+ハム+たまご+野菜
	ハムとたまねぎの コッペサンド	1個 200円	コッペパン+シュレッドチーズ+スライスオニオン+薄切りハム
	さだこホイップ	1個 170円	さだこあんこ+ホイップクリーム。数量限定。ご注文はおひとりさま2個まででお願いいたします
	ショコラ帽子パン	1個 170円	菓子パン生地、ほろ苦いココア、チョコレートの帽子
	ピザ	1個 180円	トマトソース、野菜、ベーコン、シュレッドチーズ

営業カレンダー

2019

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

P.8

* 1/6(月)~通常営業

* 12/26, 27, 28 → 山食のみ焼きます。西産はありませんので
ご来店又は ウィーナー京北北 サンドイコーまで

和を以って知る 27。 ~美・大和言葉~

「美しく話す」という事を意識して可か?

私と同年の女性、日頃会って楽しくお喋りしているのですが、ひとたび人前に立って話すとなるとそれはそれは話の姿、話の言葉、口調、全てが美しく惚れ惚れするのである。

このところ様々な流行り言葉が当にり前に行き交い正しい日本語がどうなっているのかわからないくらいです。言葉の上で人と気持ち良く接する為には言葉遣いが大切ですね。

そこで、日本語には 大和言葉 というものがある事を知り、音読み表現の漢語、カタカナが主なる外来語と違い原料の和の表現が とても心地良い響きだと感じました。

それ、今は普通に使う「チヨ」や「メッヂヤ」と言う言葉、人前で話す時には「とても」や「非常に」と言いたいものですが、もっと上品に言うなら、「こよろえなく」「よほく」「いたく」と言い換えた方がいいものです。

そもそも季節や自然を表わしたり、挨拶や気持ちの表現を和の文化の中で使われていた 大和言葉

ちよと意識して使うと心が込もって美しく話すことが出来るかもしれませんね。

料理旅館

すし米

Syu's Bar
ESTABLISHED 1988

「和を以って知る 26～美～」を学ぶ

「美」

それは私にはとても遠い存在の言葉です

でも修子さんの恩師の「丁寧に生きていく」ということばや
修子さんの「強くて優しくて凛とした美しい女性」になりたいということば
『美しく』と『丁寧』ということ、繋がっていて切り離せないな」ということば

とても心惹かれるものがあります

たとえ本気で「美」に縁遠くても！

「丁寧に生きていく」ということは、たった今から実施できることです。
自分の中に曇りのない気持ち、清々しい気持ちで生きていくということ
自分に対し、周りに対し、誠意をもって生きていくこと
そして何かしら他者のお役にたてたらと願うこと
そしてそこにちょっとした笑いを添えること

それは自分にもできる可能性を感じます

そうたやすく到達できるものではないけれど、それが私なりの「見えない美」
というものになるかな、と思いながら、
修子さんの憧れの女性ってどんな方々かな、と、楽しみがふくらんでいます！

(真理)

<http://k-senta.com/>




工房 **仙太**

江口 喜代志

〒601-0313 京都市右京区京北丹波町甘ケ市131
 TEL 075-853-0208/FAX 075-853-0240
 H.P 090-5168-1418
 e-mail:senta@silk.plala.or.jp



山の家具工房 

〒601-0321 京都市右京区京北峰町宮ノ前58
 TEL 075-853-7039
 e-mail:yama-kagu@nopro.net
<http://www.yama-kagu.com>

京都 京 煎 庵

TEL 090-4782-0001
 URL <http://kyoban.com/>

納豆もち そば



 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瀬5番地1
 tel. 075-852-0010 fax. 075-852-0022

料理 旅館 **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.sushyone.net>

周山町「料理旅館すし米」内

Syu's Bar
 KUSHIYONE


Tel.090-7106-5538
 Cream-9696-river@docomo.ne.jp
<http://blogs.yahoo.co.jp/syu3434>
 open21:00-close24:00 遅寝ある!

ちよと香れる 居る S O B A R

香山 山 産 品

ていけん

TEL 075-748-9752



代表 **大島 剛 司**

ドックアドバイザー

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




<仲井電気工事商会>

075 852 0493
inazuma829829@gmail.com
 〒601-0271
 京都市右京区
 京北熊田町松ケ下 17-2

電気屋さんの木工
 照明器具・塗具などの受注製作
 ディー・マイ・グラウンド





<http://www.keihokusuehiro.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

田中店 夕加池

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!



Gate

CREATIVE SPACE



**SATOYAMA
DESIGN**


BCC ベネシードカルチャークラブ
RESEED Culture Club
スマートフォン&タブレット教室

オーナー兼インストラクター
新井 要

京都・高槻教室
〒616-8234
京都市右京区柳ヶ畑西ノ下町4-11
Mobile: 090-1486-8377 FAX: 075-864-1334
mail: schein2010@yahoo.co.jp

創業62年
黒毛和牛牝牛専門店

登喜和



「令和」という発表当時
違和感を抱いた元号も、あつ
き丸にほりのある今日の頃。
令和2年も、「好」と読む(下)る
皆様は、元気で幸せな気分
にほって下る様
がんばります!! (※)

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

夕ナカミセ

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