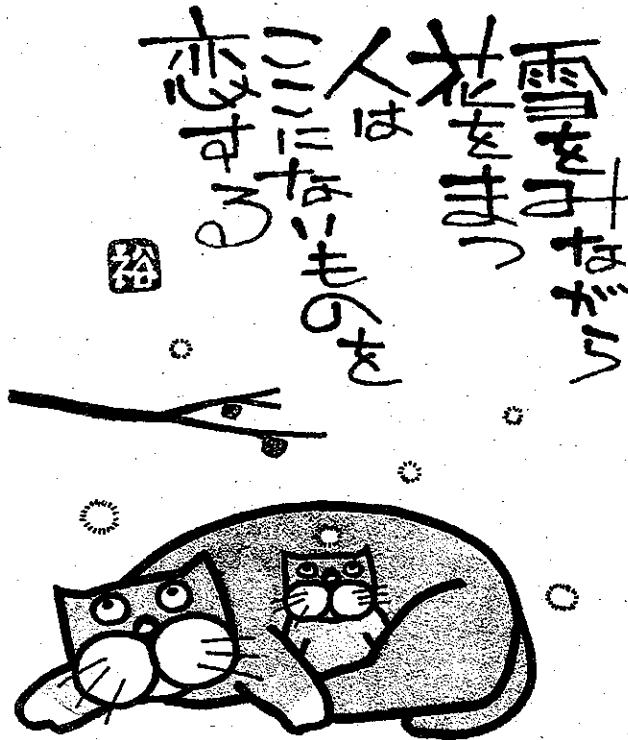


なまう



令和3年
第93号

発行者
なまう編集委員会



目次

2月

h a n a	・・・お正月早々神様に謝罪	2-3
タナカミセ	・・・お届けサービスの終了・変更と 冬期休業について	4-5
COMだより	・・・恥ずかしのテレフォンデート	6
そのべ整体院	・・・足がよくつてしまう人へ	7-9
すし米&Syu's Bar	・・・和を以って知る(41)	10
タナカミセ	・・・和を以って知る(40)を学ぶ	11
登喜和	・・・登喜和のお肉講座(9)	12-13
三宝裕のひとりごと	・・・やさしさはみえない	14
協賛のみなさま	・・・ありがとうございます	15-16

お正月早々神様に謝罪

八幡宮社の安全運転のお守りを毎年いただくのですが、今回の長男のお守りの年齢を見て、
息子「これ間違てるで」
私「そんなはずないやろ」
と家族で年齢の話になりました。

というのも、うちの長男は元旦生まれで、お正月に年齢の話をすることが多いんです。

今年も、いくつになったっけ？ という話から、長男は「22歳」と満年齢を答えました。「満やなあ。昔はみんな数えで年を數えていたけどなあ」なんておばあちゃんが言って長女が「満と数えとどう違うの？」と質問。（この話、たぶん家族で何回もしているが、子どもたちはちっとも覚えられないらしい）

何月何日に生まれようと、生まれた瞬間1歳になり、そしてはじめてのお正月に1つ年をとって2歳になる。というのが数え年ですよね。生まれたときにいきなり1歳で、さらに誕生日ではなくお正月に年を1つ重ねるという二重のややこしさ。
こんがらがってしまいます。

だいたいはお正月だと満年齢に2つ足せば数え年になるので、「今の年齢に2足すねん」と答えてしまいがち。

娘は9月生まれなので現在満19歳。生まれたとき1歳でお正月で1つ年をとるから、数えの21歳となり、それは今の年齢に2つ足すというので合います。

ところが長男は元旦生まれで、誕生日とお正月が同日なわけで、お正月には満年齢22歳に1つ足すだけということです。

平成11年1月1日生まれの彼は、今年のお正月に22歳になりました。満年齢に2つ足すとおかしくなるわけです。

さて、お守りに記載されている年齢はというと

「二十二歳」

あれれ？

なんと、お守りをお願いするときに 22 歳と書いてしまっていたわけです。お宮さんに御守をお願いするときは年が明けていないため、彼は 21 歳。「数え年、彼は満年齢に 1 歳足す」と頭にインプットされていたのでしょう。その時の満年齢 21 歳に 1 つ足してしまったんですよね。

本当はお正月 22 歳になっているので、1 足して 23 歳でなければなりません。

あー。やつたな。ト木木です。

親なのに息子の年齢を間違えました。

神様ごめんなさい。



お客様へ

田中店“お届けサービス”の終了・変更と 冬期休業について



いつも田中店をご利用いただきありがとうございます。

突然ですが、この度、田中店の開業当時から店の看板サービスでもあります予約によるご自宅や事業所様等への“お届けサービス”を、一部地域を除き、1月末で終了することとしました。

多くの皆様のご予約を賜りながら、卸売りと併用して続けて参りましたが、年齢に伴う体力のことや、働き方改革の主旨に鑑みまた、諸事情も重なり、今までやってきたこのサービスをこのまま続けることはできないと判断し、修了することを決心しました。

開店当時からご利用いただき、楽しみにしていただいているお客様、また、ここ数年においても新たにご予約いただいております方々には、大変申し訳なく心苦しい限りですが、田中店のパンをこれからも焼き続けそして皆様にご利用いただくためにも、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

これまで 13 年間このサービスが続けてこられたことは、何よりも皆さまのご利用があり、そして応援があってのことと、心より感謝しております。
本当にありがとうございました。

なお、ウッディー京北様、サンダイコー京北店様、山国さきがけセンター様、おーらい黒田屋様での販売については、1 月末で一旦臨時休業をいただき、3 月より改めてはじめさせていただきます。

また、田中店でのお取り置き及び、大野町エリアへのお届けは、継続させていただきます。

急なお知らせで誠に勝手なことではあります、何卒ご理解いただき、今後とも引き続きご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

本当にありがとうございました。

田中店 田中眞理

今後の予定

1月末 お届けサービス 終了

2月 冬期休業

3月～ 販売スタート【再開】

ウッディー京北

サンダイコー京北店

山国さきがけセンター

おーらい黒田屋

田中店渡し他

COM(コメント)

恥ずかしのティーフォン・デート



2020年、新型コロナウイルスの影響でイベントはすべて中止となり、俳優（元アイドル）の堤 大二郎ファンクラブも何もできなかったことから、『ファンへのサプライズ』と企画してくださったのが【ファンクラブ限定、ティーフォン・デート♡】（昭和の香り漂う、こっ恥ずかしい響き…）

～堤大二郎さんの誕生日に事務所へ電話すれば、ご本人とお話ができる企画～
12月27日、久しぶりのドキドキ感を味わいながら早速電話を掛ける。

堤さん『もしもし…』

（ああ！）と、20年以上前に太秦映画村で握手＆サイン会に行った時のことが甦り
つつ（今、ご本人と話をしている！）とドキドキは最高潮に！！

明るく元気なお声で10分近くも話をして下さった。

特にどんなところに住んでいるのか興味を持って色々尋ねて下さった。

堤さん『おうちはどのあたりですか？』

私 『太秦映画村からまっすぐ北の方角で、車で40～50分くらいです』

堤さん『じゃあ花背の方じゃないんですね』

（よくご存じで…）

私 『美山（町）ってわかりますか？』

堤さん『わかる、わかる！ 美山は昔、沢口靖子ちゃんと

映画の撮影で行ったことあるよ』

私 『美山へ行く道中です』

悲しいかな、京北を美山の通過点としか説明できず、後悔する…。

しかし、誕生日プレゼントもコロナ禍のため買いに行けず、京北の特産品を贈ったことが逆に良かったようで、納豆や味噌その他の食材にも大変興味を持っていただいた。

私 『一つお願いがあります。月刊紙「なう」がもうすぐ100号を迎えるので、

堤さんにコメントを頂きたいのですが…』

堤さん『良いですよ。喜んで！ 頑張っている人は応援しますよ。』

とお返事いただいた。（ありがとうございます!!）

2020年最後に最高のご褒美を頂いた感じだった。

「なう」100号をお楽しみに！（他にも、サプライズゲストを考えていますよ）



(米津)

足がよくつってしまう人へ

こんにちは。そのべ整体院院長の辻です。

さて今回はこの冬場よく足がつってしまう人へ、と題しまして「足がつるってどんな状態？」という方に軽く説明と、潜んでいるかもしれない怖い病気、足がつってしまう原因までお伝えしたいと思います。

次回3月号で「対処法、足がつらないようにする為には？」をお伝えしていこうと思っていますので、ぜひ続けて読んでみて下さい。

では、まず足がつるってどんな状態？

「つったことないし、わからない」

「足がつるってどんなの？」

という方もいると思いますので説明します。

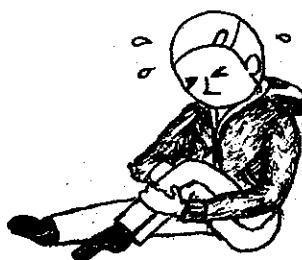
簡単に言うと、足がつるのは足の筋肉が痙攣している状態のことを言います。特にふくらはぎに起こるものをこむら返りと言います。

医学用語で腓腹筋痙攣や有痛性硬直性筋痙攣と言います。

多くの場合は、病気ではなく一時的な症状のこむら返りなので心配は要らないのですが、中には病気の症状として起きことがあります。

頻繁に繰り返す場合は、腰・骨盤の問題だけでなく、脳梗塞や脳腫瘍、糖尿病からくるものや、閉塞性動脈硬化症や下肢静脈瘤、骨粗しょう症、神経系の病気の可能性など色々考えられます。

またお薬の副作用で起こることもありますので、あまりにも頻繁に繰り返し、おツラい場合には早めに行きつけの内科医での診断を受けることを強くお勧めします。



さて、本題に戻ります。

足がつってしまう原因は、、、筋肉が伸びている状態を脳に伝えるセンサー「筋紡錘」の働きが鈍くなつて適切な命令が出せなくなり、その結果脳が筋肉に対して必要以上に「^{ちぢ}縮みなさい！」と言う指令を出してしまい足がつってしまうんです。

では、その「筋紡錘」の働きが弱くなつてしまつ原因TOP 5をお伝えします。



5位 筋肉疲労

特につりやすいふくらはぎや足の裏は、日常生活の中でも酷使している部分ですので、過度な運動による筋肉疲労でつる事はよくあります。

4位 腰・骨盤の問題

腰や骨盤に問題があると血液循環が悪くなりがちなので、足がつりやすくなります。

3位 水分不足

脱水症状も筋紡錘の働きを弱めます。

水分不足になると血液中の電解質ナトリウム、カルシウム、カリウムなどのバランスが崩れ、足がつりやすくなります。

冬場は夏ほど水分を積極的に摂らなくなり、知らず知らずのうちに軽い脱水症状になってしまっていることがありますので、要注意です。

2位 血行不良・冷え

新型コロナウイルスの影響でテレワークになった方や、外出が少なくなってしまい運動不足から足先が冷えてしまうことで、血行が悪くなり筋肉が硬く縮こまってしまい、つるがあります。

1位 ミネラル不足

筋肉や神経の動きを調整しているミネラルのバランスが乱れると、筋肉の異常興奮^{いじょうこうふん}が起こるとされています。

妊娠を経験された女性なら経験があるかもしれません、お母さんの身体よりも赤ちゃんの身体の方に優先的に栄養が送られてしまうので、ミネラル不足・栄養不足によって足がつってしまうことがあります。

ミネラルは岩塩^{がんえん}に多く含まれています。

そうです、ちょっとといいお塩です。ただ食塩をなめるだけではミネラルを摂取したことにはなりませんのでご注意を。

以上のこと参考に、日常を少し気をつけて過ごして頂けたら幸いです。

次回は、「具体的な対処法と、足がつらないようにするためには?」をお伝えしていきますので、お楽しみに!

ご質問や、ご相談があれば当院までご連絡ください。

そのべ整体院

院長 辻 陽平

電話 0771-60-7597



和を以て知る "41" ~老舗~

先ずは、2月18日 すし米は

西脇京都府知事より、「京の老舗表彰」を頂きました。

京の皆様に支えて頂きこれまで営業を続けて来ました事、この場をお借りして厚く御礼申し上げます。

初代創業大正2年。この度こちらのお話を頂いたから、創業～現在のすし米を調べる日々が続きました。
勿論 私の知り得る範囲では無く、ましてや、先代の口から話と聞くよりも今や不可能です。

しかし、今まで聞ける事の無かった道具、それに書き添えある文字、時代劇!?と笑ってほけ様な数枚の写真、一日一日綴られた献立てや器やお客様の記録それに加え、先代の頃より二度観頂いてますお客様のお話を、全て以前聞かず先代の話の記憶。
あと、これが一子相伝ということが出来るか...
と肌で感じたのです。

老舗... 知れば知る程、この言葉は重く、責任と信頼と継続と、身が引き締まる思いで受け止めております。

ただ、今この節目に居合わせたこの瞬間を率せに恩を同時に、
心に喜びに浸るのはこれとし、今日からまた一步も地道に
歩み続けられる様に精進したいと思います。

「居まいを正す」お茶のお席前、いよいよこれから...いつ時に成す

使う言葉です。身体と心、共にしっかりと構えであると、その構えが
緩まないよう日々意識する事。(と、次文-茶道語-に載つた)

すし米も「老舗」と言って頂ける様、料理、サービスと、

おもてなしの心、共に緩まない信念を持って行きたいと思ふ。

料理旅館

すし米

Syu's Bar
SUSHIYONE

和を以て知る 40 ~志~ を学ぶ



おめでとうございます！

1月19日火曜日の京都新聞の記事です。

京都府で、創業100年以上の府内企業を顕彰する「京の老舗」すし米さんが表彰を受けられました。

1月号の「志」の中で、今年の言葉として
「和敬清寂」
「大切なのはいかにいい仕事をしたかよりも、どれだけ心を込めたかです」と掲げていらっしゃいました。

100年続くすし米さんの歴史のページに、大切なこころがまた一つふたつ、書き加えられていく感じです。

100年。
大正時代。

13歳の田中店ってまだまだクソガキだな。
それでもひいひい言ってるけど、甘ったれるな、これからだなって思いました。
先輩の皆様の背中を見て、育っていこう。

3月から、よきスタートが切れるよう、気持ちが改まっています。

ありがとうございます。（眞理）

登喜和のお肉講座（9）

今回のお肉講座は新しい内容は扱わず、前回まで全3回に渡って紹介した「牛肉の格付けと品質」の内容の補足の回になります。これまで牛肉に関する情報を文章にして皆様にお伝えしてきましたが、振り返ってみると文章ばかりで写真や図などを活用することがほぼありませんでした。そこで今回は「あれは写真や図があればもっと分かりやすくイメージしやすかったかな」と僕が思ったことを改めて紹介していきたいと思います。

① お肉の形の変化（写真①参照）

お肉というものは段階によってその形が変化するということを紹介しました。具体的には、「生体」→「枝肉」→「部分肉」→「精肉」の4つの段階があります。

生体は生きている状態のこと。枝肉は皮や血液、内臓などが取り除かれ骨が付いた状態で2等分された状態。部分肉は枝肉から骨を外して余分な脂や汚れなどを削り、サーロインやヒレ、モモ肉などの各部位に分割した状態。精肉はお肉屋さんの店頭に並んでいるような、すき焼き用やステーキ用、こま切れなど一般のお客さまが購入できるようになっている状態のことを指します。

今回は部分肉から精肉への形の変化を写真でお伝えします。

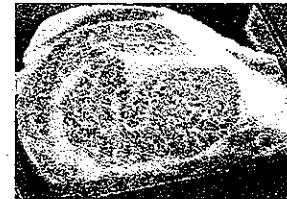
② 格付けの際の脂肪交雑の基準（お肉のサシの入り具合）（図①参照）

前回までの内容は全3回で牛肉の格付け（品質評価）を紹介しました。その中で肉質等級（お肉の見た目の評価）という格付け（1～5の等級があり5が最高評価）があり、その評価項目に脂肪交雑（サシの入り具合）というのがあります。これはロースの部分に当たる所を目で見て、サシの入り具合を評価するのですが、今回はその評価基準を示した図を紹介します。この図と実際のお肉を見比べて格付けを行います。

この基準はB.M.S（ビーフ・マーブリング・スタンダード）と言い、12段階に分かれています。見た通りNo. 12が最もサシが入っていて、ロース全体に細かい脂が散りばめられたようになっています。

前田 悅太郎

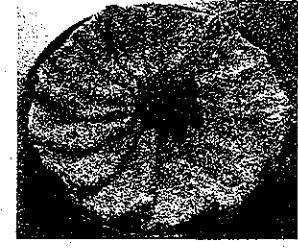
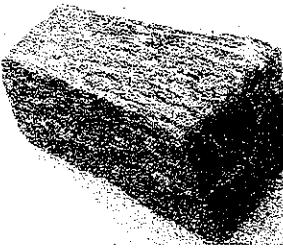
写真① お肉の形の変化の一例
 (部分肉) リブロース (精肉)
 リブロースすき焼き用 リブロースステーキ用



うちもも

うちももロースビーフ用

うちももしんじぶん用



こま切れ

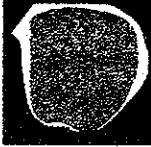
ミニ

●各部位の端材
 (スライスした際の余り等)

●硬くて食べづらい部分
 等

① B.M.S (サシの入り方) の基準

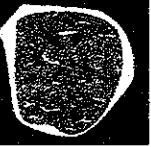
B.M.S No.1
 0



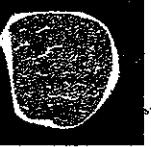
B.M.S No.2
 0+



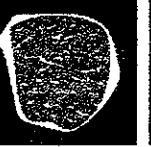
B.M.S No.3
 1



B.M.S No.4
 1+



B.M.S No.5
 2



B.M.S No.6
 2



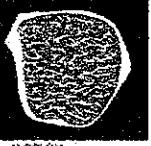
B.M.S No.7
 2



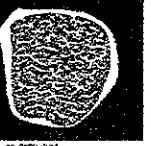
B.M.S No.8
 2+



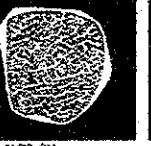
B.M.S No.9
 3



B.M.S No.10
 3



B.M.S No.11
 4



B.M.S No.12
 5



← B.M.S No.3のお肉
 (3等級まで)

B.M.S No.12のお肉
 (5等級に該する)

*これらの画像は日本食肉格付協会の
 資料等から引用しました

三宝裕のひとりごと

やさしさはみえない

「やさしい人間」になりたい男がいて、「やさしさ」を求めて旅に出ました。「やさしさ」はどこにでもあるはずなのに、「やさしさ」を求めてさまよってみても、「やさしさ」はみつかりません。

男は旅の途中、空腹で倒れそうになり、道端のお地蔵様のお供え物であった握り飯を食べた時、涙がポロポロ落ちました。
普段何も感じなかった握り飯が、今は涙が出るほど有難いのです。

それから男は、お地蔵様のお供え物を見るたびに、お供えした人のやさしさに感謝し、自分でもお供え物をする様になりました。

男は「『やさしさ』は、目にみえなくて、それぞれの心で感じるものなんだ。みえない『やさしさ』を自分の目でみつけようといいくら探してもみつからないはずだ」と思うようになりました。

人が自分に何かをしてくれたその時、自分が何を感じたか？です。

嬉しい気持が起きた

有難いと思った

感謝の気持でいっぱいになった

自分の心にそんなことを感じたなら、それが「その人のやさしさ」なのでしょう。

人の「やさしさ」は、自分の心で感じ生まれてくるものなのです。
つまり「やさしさ」は、いつも男の心の中にあったのです。

男は「『有難いと感じること』や『幸せだと思うこと』も同じで、すべて自分の心で感じ生まれ出てくるものだ」とも思いました。

男は、お地蔵様の握り飯を忘れることができず、仏に感謝し「人のためになるにはどうしたら良いか」と意識するようになりました。

男は、人から「やさしい人」と言われるようになりました。



山の家具工房 山

T601-0321
京都府右京区京北塔町河ノ前58
tel. 075-853-7039
e-mail yama-kagu@mopora.net
<http://www.yama-kagu.com>

URL <http://kyobuan.com/>

TEL (075) 852-0032
京都市右京区木幡下中町四丁目二五
京北周山町



木質ペレット

森の力京都株式会社

T601-0251 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

旅館
すし米

ご宿泊・お食事・ご宴会
夢幻時のお食事等
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>

馬山町「料理旅館すし米」内

ちよつと寄れる居心地の
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 (週休無)

山の風物

TEL 075-748-9752

代島剛司
ドッグアドバイザー

Dog village
green tail
山遊び/ホテル/しつけ相談

T601-0275
右京区京北宇野町広野5番地 TEL. 075-852-1535
090-6732-4167 greentail@docomo.ne.jp

<仲井電気工業会>

075 852 0493
inaezumi999@gmail.com
T601-0271
京都市右京区
京北熊出町松ヶ下 17-2

電気屋さんの木工
照明器具・家具などの受注製作
DIY...マイ・グラウンド

electrical construction

杉鮓

日本唯一、杉で包む漬物

京都 西の鶴街道 鮨寿司専門店 京北すえひら

T601-0531 京都市右京区京北上弓削町段上ノ下16
TEL 075-854-0113 FAX 075-854-0151

**自然と暮らす、
自然に暮らす**



SOUK(スク)
0120-19-4848
スク 不動産 検索

田中店 外丸池

田中眞理
でんわ 090-5014-3002
FAX 075-853-0454
メール info@tanakamise.jp
ブログ <http://tanakamiseblog11.fc2.com>

パンだらけ!



Gate
CREATIVE SPACE



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

仙太
工房
江口 審代志
TEL 075-853-0208/FAX 075-853-0240
H.P 090-5168-1418
e-mail:seats@silks.pita.or.jp

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

～編集後記～

お正月から寒さ厳しく、あちこちで水道管破裂の被害が相次ぎました。中でも空き家や入院などで留守宅の被害が多く、水不足から断水になつた地域が多数ありました。

地球温暖化だけでなく過疎・高齢化が原因で起る災害対策を考えていかなければいけない時代ですね。

