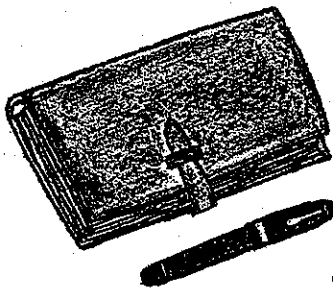


二つは
あの人が大か
使ったまじ
二つをみ
あの人顔が
二つをみ
あの人顔が
二つをみ



なほ

令和3年
第98号

発行者
なほ編集会

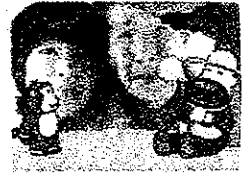
目次

7月

COMだより	・・・おばあちゃんのはなし	2-3
タナカミセ	・・・パントークは楽しい	4-5
hana	・・・虫。あなどるなかれ	6
登喜和	・・・登喜和のお肉講座 (14)	7-9
すし米&Syu's Bar	・・・和を以って知る (46)	10
タナカミセ	・・・和を以って知る (45) を学ぶ	11
三宝裕のひとりごと	・・・親父さん	12-13
京都市レクリエーション協会	・・・ちよいレク vol.5	14
協賛のみなさま	・・・ありがとうございます	15-16

おばあちゃんのはなし ～COMF:より～

「なう」11～16号で「家族を看る」と題して、おじいちゃんの介護記録を書いたが、100号を前にして「わしのことも書いてくれ」とあの世から言っている気がしたので、今回はうちの「おばあちゃん」を紹介したいと思う。



おばあちゃんと撮った
プリント

うちのおばあちゃんは、やんちゃな人だった。
小学校の運動会では、徒競走ときようそうの子どもと並走へいそうして、大声で「きばれーっ! (頑張れ)」と叫ぶ、地域では有名な人だった。

私はおばあちゃんからあした らいはい ゆうべ かんしゃ(明日に礼拝・夕べに感謝)を学び、般若心経やお仏壇で手を合わせる事等、自然と教わった。でも姉は、同じおばあちゃんから酒の飲み方と飲酒のごまかし方を教えてもらったようだ。なぜ同じ人からこれだけ違うことを学んだのか?最近疑問に感じるが…。

私はおばあちゃんと一緒に寝ていた時期があり、クリスマスにはサンタさんに『おばあちゃんにもプレゼントをあげて下さい』と書いた。さぞかしサンタさんも苦労しただろう。

『お前が大きくなったら、小遣こづかいくれよ』と言われたので『いいけど、おばあちゃん死んだら化けて出んといてや』と言った。2人で約束した。



中学生の頃、が私の強いおばあちゃんに苦労していた両親を見かねて、『老人ホーム慰問に行ったとき、同級生の友達からおばあちゃんにも手紙をもらった』と嘘うそをついて自分が書いた手紙(わざと字を崩して書いたつもり)をおばあちゃんに渡した。内容は『老おいては子こに従したがえ』的な内容だったと思う。

絶対私が書いたとバレているだろう…

歳を重ねて私が車を運転するようになり、おばあちゃんを買い物に連れて行ったりご飯を食べに連れて行ったりするようになった。

死後見つけたおばあちゃんの日記の中には懺悔ざんげの文章もあった。

『～由実子 御免なさい～

私は由実子あやまに謝らんなん。小さい時にはお姉ちゃんばかりを守りもして、由実子はあ

まり見なかった。そのことを忘れて、年寄りになった私を大事にしてくれて、どうして詫びたら良いかと思わぬ日はない。』

おばあちゃんは、私が小さい頃ブサイクだからと連れて歩くのが嫌だったらしい。

おばあちゃんも歳を取るにつれ、お正月前後の病院が閉まる時期になると決まって「しんどい、病院へ連れてくれ」と言うことが増えた。

気持ちの問題や！とお菓子のラムネを薬と偽り飲ませて済むこともあった。

ある日も腹痛の訴えあり、(ラムネ飲ませておこう)と様子を見に行くと、どうも様子が違うので、とりあえず病院へ連れて行くと腸閉塞を起こしていた。(ラムネを飲ませなくて良かった…)と少しほっとした。

もう駄目だと言われながらも見事復活して、日常の生活に戻っていた。

平成18年1月。血圧が下がり意識朦朧となる。もう駄目かと思いつつ何とか回復したものの、起き上がることは難しくなりベッドで寝たきり生活となった。

『最後にすき焼きが食べたい(出汁が飲みたい)』と言った。すき焼きを食べたらおばあちゃんが死ぬかもしれない…と家族は思い、しばらくすき焼きができなかった。でも食べたいと言っているので食べさせることにした。

結果、おばあちゃんは死ななかった。

2月になり、「黒い雪が降っている」「〇〇さん(近日亡くなった人)が1本花を持ってきた」など幻覚的な話をした。

亡くなる最期の夜も桜餅の餡だけだが、「おいしい」と言って食べた。

夜中、母が最期を看取った。母に呼ばれてすぐ見に行ったら。「おばあちゃん!おばあちゃん!」と読んだが「逝きかけたはるのに呼んだらあかん」と言われた。臨終時は静かに看取る方が良さらしい。呼んだら三途の川を渡り損なうらしい?

翌朝、来てもらった訪問看護さんと一緒に湯灌をすることもできた。

おばあちゃんは91歳手前で亡くなった。

お通夜はめちゃくちゃ寒い日だったが、お葬式の日(葬式)は晴天で2月としては珍しく暖かな日になった。

色々な思い出があって、おじいちゃんも

おばあちゃんも、自宅で看取ることができたのは、とても幸せなことだったと思う。

てるてる坊主が願いを叶える
よりに...とてるてる坊主に
酒をぶっかけたいのは、うちの
おばあちゃんだけだったと最近知りまじく。

(米津)

パートクは楽しい



梅雨の晴れ間のさわやかな朝。

次男を学校に送り、山国さきがけセンター横のポストに手紙を投函し、外に野菜を並べているひろみちゃんを発見し、そのままお野菜ショッピング。

室さんのエンドウ豆、大根、キャベツ、さきがけセンターさんのまごころ味噌を買って、今夜は豆ごはんとお大根のサラダと干切りキャベツたっぷり添えたコロケと、あとはお味噌汁やなど考えながら、ひろみちゃんとさくらちゃんとおしゃべりを少々。

さくら 昨日のフランスパンおいしかったで。今朝子どもと食べてきてん。

ま り ありがとう！どうやって食べてくれたん？

さくら レタスとハム挟んで食べた。

お客様が、翌日のフランスパンをどうやって召し上がっておられるのか、常々気にしています。興味しんしん。

ま り 生のままで？ 焼いて？

さくら サンドにするときはな、ふわっと焼くねん。マヨネーズ塗ってから焼くときは、カリカリに焼くけど、サンドのときはふわっとがええねん。

なるほどなるほど。わかるわ~その感じ。

ひろみ クリームチーズと生ハム乗ったら最高やな。

ま り おおそれはリッチやん！

ひろみ たまに、な。

ときどきスーパーに、生ハムの切り落としという、お得なのが売っているよと教えてもらいました。また探してみよう！

ひろみ ハムと玉ねぎのサンドあるやん、あれ、玉ねぎ辛くないな。子どもが好きやから、今日ここで新玉買って帰って、作ろう思ってる。

ひたすら嬉しい。皆さまの日々の食卓や、おやつで、田中店のパンがいろんなカタチで登場していることを想像するだけで、もう嬉しい。
パントーク最高。

よし、来月のなうは、サンドイッチのことを書こう。
そんな6月1日の朝でした。(眞理)

豚しゃぶのサンド はいかがでしょう？

材料

パン → 食パン フランスパン などでもOK
バター or マーガリン、マヨネーズをぬる。

豚肉の切り → しゃぶしゃぶ用...10分切れなど

野菜 → フライスオニオン、ナツメグ、セロリ、レタス。
大葉もオススメです。1種類でもOK

その他 塩、しょうゆ、ゆず=しょうゆ、焼き肉のたれ など

作り方

① 豚肉は ぐらぐらしない程度に沸かしたお湯で、
1枚おき ゆらゆら 火を通し キッチンペーパーの上にとる。

② ①に味をつける。

→ その3
焼き肉のたれ 適量

その1
塩ゆず
しょうゆゆず

その2
塩ゆず
ゆず=しょうゆ

お好み
あい♪

③ ②と野菜をパンにはさま。

「サンド」になくても
お弁当のおかずにも
いいかも！

虫。あなどるなかれ



痛っ！

足首を見ると小さく虫に刺された跡がありました。あー、やられたなあ。

休日の草引きがルーティーンになりつつあるこの時期、敷地内に生えてくる草をイタチゴッコのように追いかけていますが、そんな休日、雨上がりだったからでしょうか、なにかに刺されてしまったようでした。

たぶんブト。

蚊に刺されても、人より赤く腫れてしまう私は、ブトにやられるともうパンパンに腫れて、めっちゃくちゃかゆくなるのが常でして、今回も腫れるなあ、嫌だなあ……とっていました。

ひどくならないようにと何度もムヒを塗ったのですが翌日、かゆさは増していて、午後になるとジンジン痛みだし、見ると刺されたところが水ぶくれになっていました。どんどん痛みは強くなるし、水ぶくれも大きくなってしまい、これはあかんと、夜まで診察してくれる皮膚科を探して(ネットのおかげ)薬を処方してもらったという、なんとも悲しい事態となったのです。

翌日腫れと痛みで少々へこんでいた私は、友人に LINE を送り、この出来事を伝えました。すると友人からとんぼの画像が届いたのです。

「欲しいと思ってひそかにねらってるねん」と言う彼女。

「なに？」と一瞬「??？」

それは、ネットショップのスクリーンショットで、名称が「おにやんま君」と書かれた商品の画像でした。よく見ると「虫除け、ストラップタイプ」と書かれていて、そしてなかなかのお値段。

虫除け？ これが？ とさらに「？」が増えてしまい……。

彼女いわく、アブよけにオニヤンマのおもちゃをつけとくといいと知ったのだそう…… え？ 見た目！ 見た目かよ！

ストラップを見てアブが「こいつヤバい奴連れとるやん」って思うの？

友人よ。さすがにやめとけ(笑)

それから、私が刺されたのはアブじゃなくて、ブトだよ。

さて、いよいよ夏がやってきます。

くれぐれも虫刺されには注意しましょう。

hana

登喜和のお肉講座 (14)

早いものでこの回の文章を皆さんに読んでもらう頃には、季節は完全に夏になっています。この文章を書いている6月中旬の時点で、30度以上の気温の日が出てきています。毎年のことながら、6月でここまで暑いと7月8月が今から恐くなってきますね。日々ちょっとずつ気温が上がっていけばよいのですが、一気に上がってしまって体調を崩しそうになりそうです。皆さんもこの夏はコロナだけでなく、暑さにもお気を付けてください。

さて今回のお肉講座は「牛肉の部位について」のテーマの最終回となります。今回紹介する部位はネック、スネ、ウデ（肩）の3種類です。今回も文章の最後に牛肉の部位の図を載せていますので参考にしてください。

① ネック

その名の通り牛の首部分の部位です。肩ロースと繋がっていて、良く運動する部分であるので硬く、焼いて食べることは向いていません。その代わりに、カレーやシチューなどの煮込む料理には最適で、しっかりと煮込むことで大変柔らかくなります。ジューシーかつトロっとした食感となり、歯が丈夫でない人でも美味しく食べることができます。

柔らかくなるだけでなく、ネックにはゼラチン質やエキスが豊富に含まれているので、旨味をしっかりと味わうことができます。西洋料理では出汁を取るのにも使われているそうです。

煮込み用で角切りのような形になって売られていたり、ミンチの材料にすることが一般的です。登喜和でも煮込み用として店頭に並べて販売しています。

② スネ

一言でスネと言っても、前足側と後足側で名前が異なります。前足側がマエスネで後足側がトモズネと呼ばれています。形は異なりますが用途としては大きな違いはありません。ネックと比べスジがとて多い部位になっています。

ネックと同じように良く運動する部位なので大変硬い部位であり、煮込み料理に適しています。ネックとの違いはスネ肉の方がよりあっさりしています。ジューシー感が欲しいという人はネックを選び、脂がより少なくあっさりした料理を食べたいという人はスネを選ぶと良いと思います。

登喜和では煮込み用としている部分と、スジを取ってミンチの材料にしている部分に分けて販売しています。

③ ウデ (肩)

最後に紹介するのは牛の肩から前足部分にかけての部位であるウデ (肩) です。全体的には赤身であり硬めな部位ですが、この部位は1つの部位の中で様々なお肉の特徴を合わせ持つのです。例えば、赤身で硬い部分があるかと思えば、サシがしっかり入ってステーキにできる程の柔らかい部分も持つなど、色々な一面を持っています。これらの特徴についてもう少し詳しく説明していきます。

ウデ部位は分割することで、さらに6つの部位に分けることができます。その分けられた6つの部位それぞれが、異なる特徴を持っているのです。

- (1) かたさんかく…ウデ部位の中で大きな割合を占める部位です。三角形の形をしていて硬い部分と柔らかめの部分を合わせ持っています
- (2) こさんかく…見た目的にはサシが入っているように見えますが、実際には歯ごたえがある部位になります。
- (3) まくら…赤身であり硬い部位です。そのため焼肉などの焼いて食べる料理よりも煮込む料理に適しています。
- (4) みすじ…ウデの中で最もサシが入る柔らかい希少部位です。ステーキ程の厚さに切っても、硬さを感じずに美味しく頂くことができます。
- (5) うわみすじ…ウデ部位の上部にかぶさっていて、赤身で比較的柔らかく焼肉にして食べることができる部位です。
- (6) とうがらし…その名の通り、とうがらしに似た形をした部位です。赤身の硬い部位ですが、薄く切れば焼肉やピフカツに使うことができます。またブロックにしてローストビーフ用にするのにも適しています。

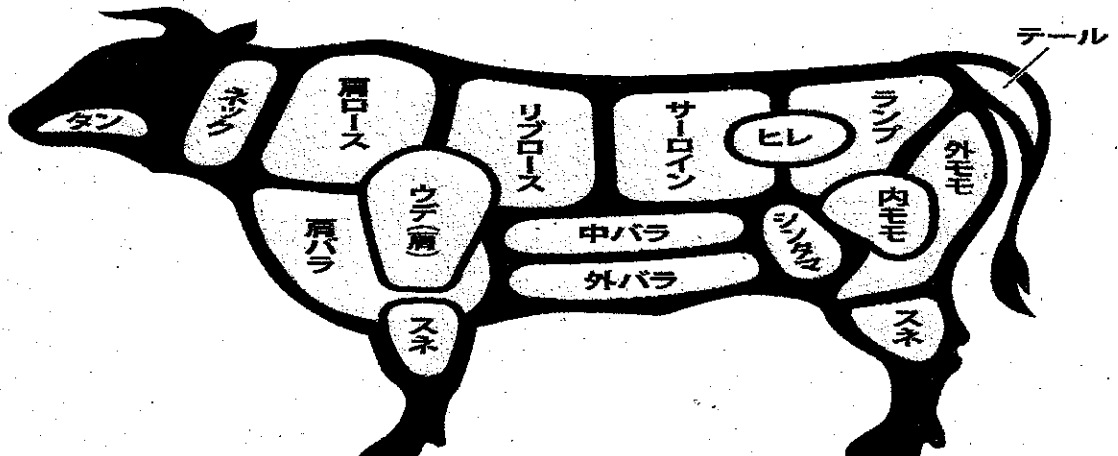
以上がウデ部位から分けることができる6種類の部位の紹介でした。

登喜和ではウデ部位をあまり分割はせずに、主にすき焼き用や切り落としにスライスしています。またみすじの部分は焼肉用として店頭に出しています。量の取れない希少部位なので一度にたくさん出せず、特に夏場はあっという間に売り切れてしまう人気商品になっています。

これで牛肉の基本的な部位の紹介は一通り全て終わりました。全4回に渡ってお付き合い頂きありがとうございました。これまで紹介してきた部位たちはお肉の業界で決められた基本とされているものです。もっと詳しく細かく紹介するとほぼ肉やテール、ホルモン系などたくさんの種類の部位が牛肉には存在します。そこまで紹介しだすとキリがないので、牛肉の部位紹介の記事はいったんここでおしまいにさせていただきます。

次回は「お肉講座」本編は一回お休みさせていただきます。その代わりに番外編として、お肉以外の僕が好きなモノや興味があることについて語ってみようと思っています。それではまた次回よろしくお願ひ致します!!

前田悠太郎



和を以て知る 24日 ~ 悉皆 ~ ②
先月、悉皆について少し触れましたが...

悉皆屋とは 着物を誂えられる方の依頼を受け、
知識と経験をフルに生かし、それぞれの職人に
に仕事の手分けを任せます。
と云う着物に仕上がるか、その手にかかっているのが...

元々着物は 親子三代が着用できるように一反と縫い込んであり、
解けば元の反物に戻るという優れもの。
仕立直は最初から見込んであるのです。
三代に渡り、一つの反物を繋いでいくことは
着物の命を全うするということなのです。
悉皆屋では 二つも腕を振ります

着物の思ひは 職人さん、いせ、織る糸と紡ぐ人、染める染料の
材料を作る人、そのように着る私達からは
知り得ない人々から始り、たくさんの人を
渡って一枚の着物として完成します。
あとは それらの思ひを叶えるべく着物に袖を通す。
二つまでの全てが、着物の文化を支えていると思えます。
最初に誂えられた着物、そして三代に渡り着る為には
様々な直しや手を加える時、頼りになるのか、
悉皆屋さん！ 私の駆け込み手です！

悉皆屋さんの言葉で 『着物を失ったら
日本人の心と伝統がなくなる』
と、心に残った一文があります。

着物と失われた事に、
私が今出来る事も取り組みについて次回お話しさせていただきます。

料理旅館 **すし米** Syu's Bar GUSHIYONE

※ 参考... 悉皆屋伊藤勝さんのお言葉
以前通っていた着物教室にて「悉皆」について
話した時のお話(資料あり)。 10

和を以って知る 45 ~ 悉皆 ~

と学ぶ



5月号では、

「子ども叱るな来た道だもの 年寄り笑うな行く道だもの」

この言葉で何度も泣かせていただいたと思ったら、

6月号では、

「着物を洗濯機で回す」という「サザエな母」エピソードに何度も笑わせていただきました。ほんまに忙しい人や(笑)!

以前「悉皆」について、この頁でお話いただいたときには、「しっかい」と読むことができず、ふりがなをお願いしたことを思い出しました。

今回は、そっと記憶をたどり、恐る恐る「しっかい」と打って変換してみたら、一発めでこの漢字が出てきてくれて、だいぶホッとしました。

「ことごとく皆」を支える大切なお仕事についての7月号、楽しみです。

「着物の洗濯」の思い出

これが悉皆屋さん案件だったのかどうかは、不明ですが……。

20年以上前のこと。大野町に嫁に来てしばらくして、お祭りの接待の役がありました。着物を着せてもらって、大野町公民館で、山国隊、御神輿かきの皆さんに、お酒やおつまみ、おうどんをお出ししました。

公民館の卓球台を外に出して、飲み物、食べ物をのせて、私たちはそこから皆さんのところに運んでゆく、というスタイルでした。

慣れない接待、慣れない着物、慣れない大野町文化、酔っ払いたち…、もみくちゃになって、終わったときにはもう、ぐったりしたのを覚えています(笑)。

そして、「眞理ちゃん着物!」気づいた時には、大切な着物のあちこちに、卓球台の緑色の粉みたいなのがいっぱいついていました。もう半泣き。

気づいてくれたのは、幸いにも、着物のお仕事をされている方で、なんとかしたげるわと預かってくださり、きれいにしてもらったことを思い出しました。

大野町民になりたての、なんちゃって初々しかったころの思い出です。

今はもう、おうどんを作る側になり、わいわいのびのび、お祭りを満喫できるようになりました。…と言ってもお祭り、最近やってないかあ……(-_-)

また、お祭りに参加できる日を楽しみにして。(眞理)

親父さん

親父さん、日本酒が好きでしたね。
いつも酔っぱらうまで飲んで、泥だらけになっていましたね。
酔っぱらって海に落ちたこともありましたね。
何回もおふくろに怒られていましたね。
酔っぱらって大いびきで寝ている親父さんを見て育ったせいか、
僕らは日本酒が飲めない大人になりました。

親父さん、誰よりも本が好きでしたね。
いつも分厚い本を離さず、寝っ転がって、
本に顔を突っ込むようにして読んでいましたね。
中学生の頃、公民館のすべての本の貸し出しカードに、親父さんの
名前が書かれてあって驚きました。

親父さん、酒を飲んだ時しか話しませんでしたね。
いつも無口で、煙草をふかしながら
顔をしかめて何かを考えていましたね。
大人になっても親父さんの崩し文字が読みにくくて困りました。

親父さん、肺がんだとわかってから半年の命でしたね。
酒が飲めなくなって
煙草も吸えなくなって
大好きな本さえも読めなくなりましたね。
「死を迎えるということは
仏様からいただいた私の命をお返すこと
培ってきた身体の機能の1つひとつをお返すこと
楽しんできた好きなことの1つひとつをお返すこと」
笑いながらそんなことを言っていましたね。

親父さん、僕とは39年のつきあいでしたね。
不器用で、2人で話をしたことはあまりありませんでしたね。
この前、僕らが育ってきたあの家で弟とビールを飲みました。
親父さんとは32年つきあった弟が
親父さんの話をしながら泣いていましたよ。
弟は僕以上に親父さんとは話をしていなかったのにね。
2人ともたまらなくなって
夜中だったけど、子どもの頃遊んでいた河原に行きました。
あんなに小さかった木が大きくなって
あんなに高かった建物が驚くほど低くなっていました。
2人で泣きながら笑っていました。

親父さん、親父さんが命を仏様にお返りする時
僕の顔を見て何か言いたそうでしたね。
親父さんはあの時、僕に何が言いたかったのですか？
親父さんの49日の法事が終わった頃
あの時の親父さんは僕に
「お前の好きなように生きてゆけ！」
と言ったように思えました。
だから、僕は転職し、今の仕事をしています。

親父さん、人間の存在観って何でしょう。
親父さんが生きていた頃より、
親父さんが亡くなった今の方が
親父さんの存在を強く感じている僕たちなのです。

親父さん、僕たちは何かある度に
僕たちの身体の中にあなたを感じています。

親父さん
あなたは僕たちの身体の中で生き続けているのですね。

ちよいレク (レクリエーション) vol.5



新型コロナウイルスによる感染予防で、大声で歌うこともなかなかできない今日この頃。

でも、声を出さないとストレスが溜まってきますよね…

今回は歌によるレクリエーションです。

皆さんおなじみの『水戸黄門』主題歌の【あゝ人生に涙あり】

♪ 人生楽ありゃ 苦もあるさ～
涙のあとには 虹も出る～

そしてもう1曲が童謡の【どんぐりころころ】

♪ どんぐりころころ どんぶりこ～
お池にはまって さあたいへん～



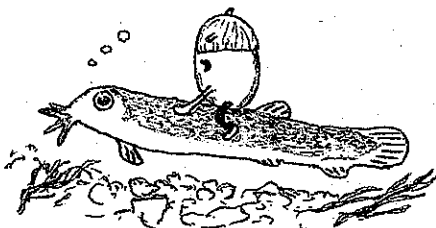
2曲とも有名で、誰でも知っていますよね。

この2曲、歌詞を 入れ替えて歌うのです。

水戸黄門の歌詞を、どんぐりころころのメロディーで歌う

逆に、どんぐりころころの歌詞を、水戸黄門(あゝ人生に涙あり)のメロディーで歌ってみると…

水戸黄門の主題歌がポップな曲に、どんぐりころころは威厳のある重い曲になって笑えて来ます。誰もいないところで、大声で歌ってみて下さい。



※歌詞を全部掲載することはできませんので、インターネット等で全歌詞を調べて歌ってみて下さい。


引用 あゝ人生に涙あり(作詞:山上路夫/作詞:木下忠司)

どんぐりころころ(作詞:青木在義/作詞:梁田 貞)

(京都市レクリエーション協会 :米津)

創業62年
黒毛和牛牝牛専門店

登喜和

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@mopora.net
http://www.yama-kagu.com

京 業 産 物 会

京北の産物野菜

納豆もち そば

TEL 075-852-0010
FAX 075-852-0011
URL http://kyoban.com/

 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 旅館 すし 米

ご宿泊・お食事・ご宴会
喪事時のお食事等
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

居山町「料理旅館すし米」内

Syu's Bar
SUSHIYONE

Tel.090-7106-5538
Cream-9696-river@docomo.ne.jp
http://blogs.yahoo.co.jp/syu3434
open21:00-close24:00 遅延あり

ちよつと寄れる居山のBAR

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

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>

075 832 0493
inazuma929929@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・家具などの受注製作
ディ・マイ・グラウンド

DMY GND

 **杉 鮮** 日本唯一、杉で包む贈り物

京都 西の端街通 贈り物専門店 **京北すえひろ**

〒601-0531 京都市右京区京北上弓削町殿上ノ下16
TEL 075-854-0113 FAX 075-854-0151

http://k-senta.com/ 

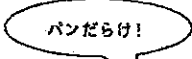



工房 **仙太**

江口 喜代志


〒601-0313 京都市右京区京北井戸町日ヶ市131
TEL 075-853-0208/FAX 075-853-0240
HP 090-5166-1418
e-mail.senta@silk.plala.or.jp

田中店 外記

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

Gate

CREATIVE SPACE



**SATOYAMA
DESIGN**

そのべ整体院 

お問い合わせご連絡は、お電話かLINEにて
お願い致します。

TEL 0771-60-7597



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 ヒーマン・リレーション・センター 三宝 裕氏

スポンサーさん募集しています

2013年6月、私たち自身のために綴り始めた、地域のこと、人のこと、自身の「今」「これから」「それから」。

自分たちの生き方を磨くこと、心を自分の言葉に変換することを、少しずつ積み重ねてきました。月日を経て、誰かの心に、何かを届けることができたなら、どんなに素晴らしいだろう、と思いを広げながら、おだやかにあつく、ゆるやかにながく、ちょっぴりユーモアをのっけながら、歩いていきます。

「なう」では、紙面広告のスポンサーを随時募集しております。
よろしくご依頼申し上げます。

編集後記

100号の前に「なう」の由来を振り返ってみました。
今と大切にしたいという気持ちと、もうひとつあるんです。
それは「ナウ」(はすい)。
題字を書くときに「ちっちゃく(い)で書いてく？」と3人で
爆笑していたことが「昨日のようであり、大昔のようであり...
おかげですら98号 ありがとうございます (た)hana