

なう



第108号

発行者
千代たより

5月

目次

タナカミセ	・・・プレミアム山国寄席 二代目桂小南生誕100年記念寄席	2-3
hana	・・・日日是好日	4-5
COMだより	・・・縁の下探検ツアー	6
べっぴんかしー花 (いつか)	・・・18年前にきゅん	7
登喜和	・・・お肉の映画紹介+α	8-9
そのべ整体院	・・・気をつけてほしい、帯状疱疹について	10-11
ながさわまさみ	・・・沖縄「なう」	12-13
三宝裕のひとりごと	・・・営業は商品売ることではない	14
協賛のみなさま	・・・ありがとうございます	15-16

70レミアム
山国寄席

かつら こぼん

二代目桂小南生誕100年記念寄席



京北井戸町出身の落語家、二代目桂小南生誕100年を
記念して、三代目桂小南さんと、紙切師である弟の
林家三楽(はやしや・にらく)さんに、東京からお越しいただきます。

三代目 桂小南と 林家三楽

令和4年5月14日(土)

◎京北・大野公民館

京都市右京区京北大野町小野ヶ市53

14:30 開場 15:00 開演



チケット

前売券

おとな ¥3,000

こども ¥1,500

当日券

おとな ¥3,500

こども ¥2,000

連絡先

田中真理 (田中店)

電話番号 075-853-0454

携帯番号 090-5014-3002

杉本智恵 (大野町)

携帯番号 080-3844-5394

X-URL size@isoftbank.jp

二代目桂小南プロフィール

本名 谷田金次郎

大正9年 京都府北桑田郡山国村井戸(現在の京北井戸町)に、左宮業・谷田政吉の三男として生まれる。

昭和14年 三代目三遊亭金馬の内弟子となり山遊亭金太郎を名乗る。

昭和33年 二代目桂小南を襲名。独特な口調は「小南落語」とも呼ばれた。芸に厳しく終生「稽古の鬼」と称された。

昭和44年 文化庁芸術祭大賞受賞

昭和43年と昭和56年 文化庁芸術祭奨励賞受賞

平成元年 芸術選奨文部大臣賞受賞

平成2年 紫綬褒章受章。

平成8年 5月4日逝去(76歳)



林家二楽プロフィール

父は同じく紙切師の二代目林家正楽。
 兄は落語家(落語芸術協会所属)の三代目桂小南。
 2006年より米国バーモント州のミドルベリー
 大学で開催される夏期日本語学校に文化専門員
 として招かれ、紙切りを紹介している。
 1989年 父二代目林家正楽に入門、林家二楽
 となる。
 1991年 7月 寄席で初高座(父正楽と共に出
 演)。
 1993年 親子で実際に紙切りを体験できる
 「おやこ紙切り教室」を開始。
 1994年 クラシックと紙切りを同時進行させ、
 目と耳で楽しめる音楽会を開く。
 1995年 劇団「WAHAHA本舗」の公演に参
 加。
 2002年 国立演芸場花形演芸大賞銀賞受賞。
 2005年 国立演芸場花形演芸大賞金賞受賞。

主催: 山国寄席実行委員会

三代目桂小南プロフィール

父は紙切師の二代目林家正楽。
 弟は紙切師の林家二楽。
 1980年 4月、二代目桂小南に入門。前座名は
 南らく。
 弟で紙切り芸人の林家二楽によれば、二代目林
 家正楽の長男である小南は、元々は紙切り芸人
 の跡継ぎとしてその技を教わっていた。また、正
 楽の指示で寄席の空気感に慣れるために、幼い
 頃から寄席に出入りしていた。ところが、寄席に
 出入りするうちに落語に傾倒するようになり、
 父の期待とは裏腹に落語家を目指すようになった。
 1984年 8月 ニツ目に昇進し南楽に改名。
 1993年 5月 二代目桂小文治と共に真打昇進。
 小南治に改名。
 2010年 第65回芸術祭賞優秀賞受賞。
 2017年 9月 師匠の名称である「桂小南」を
 三代目として襲名。

皆さまの「来場」
 こそより お待ち申し上げます。



つきましては
 タカミセ 5月14日(土)、5月15日(日)、
 お休みさせていただきます。 どうかよろしく お願い申し上げます。

日日是好日



ついに終わってしまった菅田将暉のオールナイトニッポン

予定では3月末で終わるはずでしたが、1週延期になり4月4日が最終回でした。

放送の数日前に娘から「菅田将暉コロナ感染やん」とLINEが届き、「え？最終回放送できひんやん！どうなるん？」と思わず娘に返信したのですが、案の定「知らんやん」と冷たいリアクション。まあ、すぐに翌週に延期と知り、菅田さんの先輩である松坂桃李さんが代打でオールナイトニッポンをされるということで、ラスト回が先延ばしになった私としては少し心のザワザワが和らいだのでした。

さよならが1週延びたことで、少し落ち着きを取り戻した私でしたが、令和4年4月4日ゾロ目の月曜日25時(ニッポン放送でのいちにちは、朝5時から始まって28時まであるみたいです)ついに最終回がやってきました。

最終回はリアタイで……などということは年齢的にできるわけもなく、翌朝ラジオで聞きました。

毎週火曜日の朝起きてすぐ聞くことにしていた菅田将暉のオールナイトニッポン、今日がラストということで、「それでは始めていきましょう。菅田将暉のオールナイトニッポン」の声とともに流れる、チャッチャチャ、チャッチャチャ、チャッチャチャ、チャッチャチャ、チャラッチャ、チャッチャラッラッチャッチャラ♪♪というピタースウィートサンバを聞いただけで切なすぎてウルウルしていました。

自分にとって菅田将暉のオールナイトニッポンがこんなにも大きな存在だったとは気づいておらず、なぜこんなにこのラジオが好きだったのか不思議に思っていました。もちろん俳優菅田将暉が好きだし、歌手の菅田将暉が好きなのだけけれど、それよりオールナイトニッポンの菅田将暉は何倍も好きで、その理由がようわからんなあと、卒業を知ってからずっと考えていました。結局ちゃんとした答えはわからないままですが、そもそも菅田将暉のオールナイトニッポンは「人間・菅田将暉劇場」 私は会ったことも話したこともない

けれど、ラジオで知る菅田将暉という人を、人としておそらく好きになったのだと思います。それは私がアイドルを好きなのは少し違って、菅田将暉の熱愛や結婚でショックを受けたりはしないのに、ラジオが終わることでめちゃくちゃくってしまうという、なんかそういうやつです。(どういうやつ？笑)

そんなことなので最終回の放送は、聞き逃しがないように集中して聞こうと意気込んで、涙する場面じゃないのに急にこみあげてきたりして、自分でもおかしいでそれ！ ってつっこんでしまうほど変でした。笑

先日「日☐是好日」という映画を見たんですけど、とても印象的だったシーンがあります。それは樹木希林さん演じるお茶の先生(武田先生)が生徒さんにお話しされる場面での武田先生のセリフです。

「たとえ何度同じ亭主と客が集まって茶事を開いたとしても、その日と同じ日にはならないんですよ。一生に一度限りと思っておやりください」

この一言だけでなく、何度も「一生に一度」という言葉を使っておられました。今日という日は一生に一度しかない日。たとえそこにいる人が同じで、やることも同じだとしても、その日は決して今日と同じ日ではない。だから一期一会。

ハッとしました。ラジオもそうでした。過去の放送すべて二度とない1回だったのです。そしてそれはラジオだけでなくすべてのことにそう感じなければいけないのだと気づきました。

ほかにも、武田先生は毎年毎年同じことをしているけれど同じことができること、それこそが幸せなのだと話しておられました。

ちょうど実際にそんなようなことを気づかされるのが私自身にありまして、本当に、本当にその通りだと、ものすごく共感してしまい、そしてなんとなく心が整ったような気持ちになりました。いい映画でした。

ししまあいろいろありますわあ……。汗

花 hana

えん

縁の下探検ツアー



今年も新学期が始まりました。

いまの子どもたちは、どんなことをして学校で遊んでいるのだろうか？

どんな勉強をしているのだろうか？ と考えていると、自分の小学生時代の思い出がよみがえってきました。

あれは小学校4年生。

旧山国小学校に通っていた私はバス通学で、学校に着くと授業が始まるまでほとんど外で遊んでいました。

「遊び」を考えて創るのが好きな私。ふと、校舎を見ると隙間からのぞく暗い場所が気になりました。

「あの中はどうなっているのだろうか？ 何があるのだろうか？」

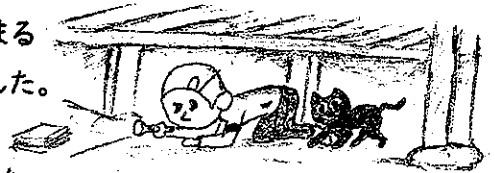
建物の下に子どもの身体が何とか入るくらいの隙間を見つけた私は、校舎の縁の下に潜りたくなりました。

翌日、家から持参した懐中電灯を手に、授業が始まるまでの朝の時間、友達2~3人で縁の下に潜りました。暗くて狭くて怖いけど興味津々な空間。

休み時間になると、毎回ほど縁の下に潜っていました。

今日は1年生教室の下、次の日は音楽室の下……

他の友達も興味を持ちだして縁の下に潜る人数が増えていき、なんと担任の先生まで興味をもってしまい、授業1時間をつぶして、クラス全員で縁の下探検ツアーを行ったこともありました。



そんなある朝、「今日はランチルーム(給食室)の縁の下や」と数人でランチルームの縁の下に潜入しました。

すると、「大人の絵本」が大量に縁の下にあったのです。

それを先生に報告すると、その「絵本」を隠したと思われる近所のおっさんが学校から叱られ、縁の下ツアーは打ち切りとなったのでした。

18年前にきゅん

長男新生活お見送り日帰り弾丸ツアー、無事完了しました。

初めて走る道！迷わず行けるかドキドキジャンクション2回。

もれなくできる！段ボール解体作業と組み立て作業もクリア致しました！やったね！

その数日後にフェイスブックで見つけた@iikotobahajinseiokaeru さんの話しに18年前を思い出しました。

(一部抜粋しています)赤ちゃんを産むとき、陣痛というものがある。赤ちゃんの方が、妊婦さんの何倍も苦しいのだ。陣痛が始まり子宮が収縮すると、赤ちゃんは首のところを思い切り締め付けられ、へその尾からの酸素が途絶え、息ができなくなるそう。子宮の収縮は約1分間。その間思い切り首を締められ息ができない。1分たてばまた子宮はゆるむが、また陣痛が来れば1分、息ができなくなる。しかも陣痛の間隔はだんだん狭くなる。この陣痛に耐えられなければ、赤ちゃんは死ぬ、まさに命懸けだ。だからこそ、赤ちゃんは慎重なのだという。実は、陣痛がおこるためには陣痛をおこすホルモンが必要らしいのだが、このホルモンを出しているのはお母さんではなく、なんと赤ちゃん自身。赤ちゃんはとても賢く、自分自身で自分が今陣痛に耐えられる体かを判断する。また、急に激しい陣痛を起こせば命が危いので最初は陣痛を起こすホルモンを少ししか出さず様子を見てホルモンの量を調整するらしい。赤ちゃんの中には、予定日を過ぎてもなかなか生まれてこない赤ちゃんもいる。途中で陣痛を止める赤ちゃんもいる。そういう赤ちゃんを「うちの子はノンビリしてる」なんていうお母さんもいるけど、そのとき赤ちゃんは必死なんだという。生まれて来ないのは赤ちゃんが「今の体では陣痛に耐えられず死んでしまう」と判断しているからだそう。

お腹にいる時、ぽこぽこ動いていたからパコちゃんと呼んでいた長男は、とても大きく育っていたのに予定日が過ぎても、なかなか生まれて来ず、おまけにへその緒が足に絡まりなかなか出て来れなくて、頑張っていたよね。

もしかしたら、へその緒が絡まる予感がしていたのかな。だから慎重に慎重に出ていくタイミングを見計らっていたのかな。

あの時、痛みから気をそらせたくて「パコちゃんがんばれ！！」って言い続けたなあ。

今はちょっと離れたけど、お母さんはずっと応援しているよ！って、しみじみしていたら、
連休は帰ってくるって。うふふ。 べっぴんかしー花 まぶちみか

お肉の映画紹介+α

この文章を書いている時期では、京北は一週間ほどの間で桜があつという間に咲いて満開になり、あつという間にそのほとんどが散っていきました。桜はとてきれいでサンダイコーのところでは多くの人がスマホで写真を撮っておられました。それはよかったです。まるで真夏のような暑さが数日続いたと思ったら、一気に10℃以上気温が下がって、というように季節感がどこにいつてしまったのかと、思ってしまう。5月に入った頃にはもう真夏状態かもしれません。

今回は牛肉に関する、とある映画が面白かったので紹介したいと思います。それは『ステーキ・レボリューション』というタイトルのドキュメンタリー作品です。フランス人の監督が世界一おいしいステーキを求めて世界中を巡るという内容です。訪れた国はフランスを始めとして、アメリカやイギリス、スペイン、アルゼンチンなど20カ国。その中から監督の中でのベスト10が紹介されていきます。もちろん日本の黒毛和牛のステーキも登場します。

この映画を観終わって感じたことは、国が変われば食文化や当たり前とされていることも変わっていく。そうすると美味しさや良いお肉の基準も大きく変わるという事でした。日本ではサシ（脂）がしっかり入った柔らかいお肉が良いお肉であるというイメージが強いと思います。しかし、世界を見回してみるとその良いお肉とされているものの方が少数派だったりします。

例えば、フランスはお肉の脂をトコトン無くした赤身の牛肉こそが良いお肉であるとされているらしいです。この映画の中でもフランスの牛は筋肉質でアスリートのようなだと言われています。僕が以前に読んだお肉の本の中でも「霜降り肉などとんでもない」という食文化であると書かれていました。日本とはまったく異なるものだと思います。

また映画の中に出てくるステーキを見ていると、料理名としては同じステーキなのに国や地域ごとの個性が出ていました。日本では鉄板焼きのお店で見るからに高級そうなサシが入ったステーキが出て、別の国では赤身で分厚いボリュームのあるステーキが出てという風に。出てくるステーキに日本ではなかなか食べられないだろうと驚いたり、作り手の考え方を聴いて勉強になったり、すごく美味しそうでお腹が減ったりしました。

お肉について新しいことが知れるのはもちろんですが、お肉を通して日本以外の国の異なる食文化や価値観、想いを知ることができました。牛を育てる時に日本ではあまり聞かない独自のこだわりを持っていたり、焼いて食べると硬くて食べづらい赤身の牛肉も、昔は煮込むことが主流の調理法だったので美味しく食べることができた。ステーキのように焼くのにはそもそも向いた牛肉ではない等です

日本の食文化や自分にとっての当たり前とされていることがこの映画を観たことで、他の国と見比べることができて改めて考えることのきっかけになるかもしれません。僕の場合で言うと今までの経験だけだと外国産のお肉は安いけど味はそんなに美味しくない。こんな風に思っていました。映画を観終わった後だと、日本産の牛肉だけでなく思い込みを捨てて、色々な国の牛肉を自分で実際に選び食べてみようと思いました。そこからまた新しい出会いや発見があるかもしれません。

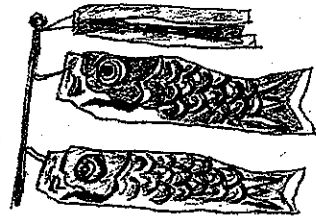
以上今回は僕が観た映画の紹介から始まって、感想や国や地域が変われば価値観や食文化も変わるなど色々と語ってみました。今後も僕が観た映画だったり本の紹介をすることがあるかもしれません。そこからまたお肉だったり色んなことに興味を持っていただけると嬉しいです。それではまた次回お願いします。

前田 悠太郎

「気をつけてほしい、帯状疱疹について」

そのべ整体院
院長の辻です。

今回もリクエストを頂いていますので、
リクエストにお答えしていきたいと思ひます。
今回はズバリ、「帯状疱疹」についてです。



リクエストを頂いた方の周りでは、この「帯状疱疹」でお悩みの方が多く
いらっしやるそうです。

ぜひその「帯状疱疹」でお悩みの方の為になるようにお届けしていきたい
と思ひますので、よろしくお願ひ致します m(_ _)m

ではまず、皆様は帯状疱疹ってご存知ですか？

まあググっていただくとすぐに出てきますが、水ぼうそうって小さい
時(幼稚園か小学生)にかかりませんでした？

その水ぼうそうって治った後も実は背骨に近い神経にそって症状を出さ
ないように日頃は大人しくしていますが、疲労や過度なストレスなどで
免疫力が低下すると再び目覚め、帯状疱疹として発症するわけです。

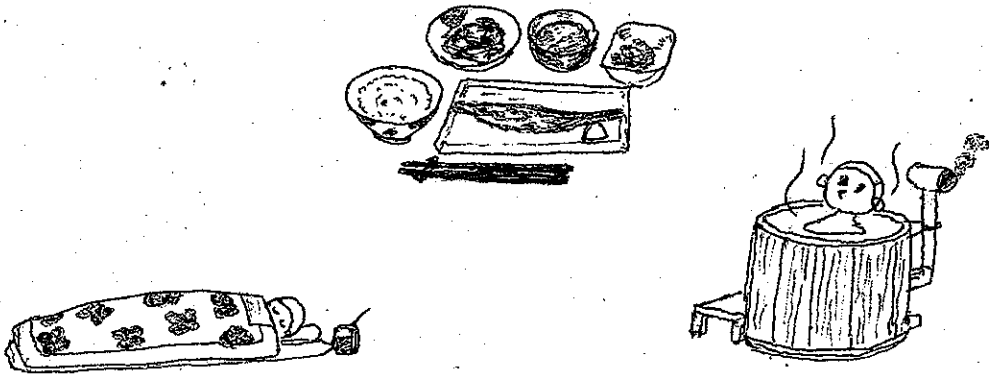
基本的にはうつたりはしませんが、帯状疱疹の患者さんから水ぼうそ
うにかかった事のない乳幼児さんには、水ぼうそうとしてうつる場合は
ありますので、小さい子供さんがおられるご家庭では要注意です。

症状としては、かゆみやピリピリ感から痛みに変わり、赤い斑点や水膨れ
がお腹や、背中に帯状にでてきます。

なるべく早めに内科か、皮膚科で抗生物質薬を飲むと早く痛みやかゆみは引いていきますが、だいたい3週間から1ヶ月は様子を見ておいた方がいいでしょう。

体力・免疫力が低下してしまい起こっているわけですから、症状は回復しても安心はできません。

ならないようにする為には、早寝早起き・バランスのとれた食事・7時間は睡眠時間を確保する事やしっかりお風呂に浸かるなど、基本的な事ですが、いつもの生活習慣を見直して頂ければ必ずお身体は変わっていくはずです。



桜も散り、暖かい日がこれからもっと増えていくはずです。
そんな時に床に伏せていてはもったいない。

今からでも間に合います。
ぜひ出来そうな事から1つチョイスして頂き、実践してみてください。

そのべ整体院 院長 辻 陽平

TEL:0771-60-7597

住所:南丹市園部町木崎町正尺 13-2 アーク参番館 104



ハイタイ、チューウガナビラ！（どうもこんにちは！）ウチナー（沖縄）“なう”
日本復帰50年を迎える

「沖縄の返還 昭和47年(1972年)5月15日」

についてお届けします。

5月15日 午前0時に全島にサイレンと汽笛が鳴り響いた。

明治12年までの450年間は、琉球王国【唐世(トーユー)】琉球藩・沖縄県
【大和世(ヤマトユー)】戦後アメリカ統治下の27年間は【アメリカ世(アメリカユー)】
復帰後は、再び沖縄県【大和世(ヤマトユー)】となった。

★ドルから円へ 541億9020万円が日本銀行本店自衛隊2隻で那覇軍港に到着
・昭和47年5月15日の通貨切り替えを前に、ある日(Xデー)突然、住民が保有するドルを
一斉に確認する。Xデーは極秘裏にすすめられ、前年(昭和46年)10月8日。その日のレート
は1ドル360円だったが、復帰時には305円となり、差額55円を補償して円に交換した。

馬場子屋さんを「インセンマキヤー」と呼んでいた。
インセン = 1セント マキヤー = お店屋さん
(1ドル = 100セント)

一銭洋食は一銭はのにお。

南沙織さん



★パスポート 復帰前は、日本本土へ旅行するにも、米国政府が
発行したパスポートや検疫証明書が必要だった。

★車が右側通行から左側通行へ (人だけでなく馬や牛も右側通行になった)

- ・昭和53年7月29日午後10時通行禁止, 30日午前6時一斉に通行開始。
- ・交通ルールが27年ぶりに日本式になる。

730 ナナサンマル(110号に詳細を掲載予定)

=子ども達の問への噂 =

「復帰すると沖縄にも雪が降る」
何かが目に見えぬ変化を期待していた。

◎復帰記念三大事業

★記念植樹祭 昭和47年11月

★特別国民体育大会 昭和48年5月 若夏国体(ワカナチ=旧暦4,5月頃)

★沖縄国際海洋博覧会 昭和50年7月~51年1月...リゾート地として開花

○首里城 正殿など復元・公開 復帰20年事業 平成4年(1992年)

★6月の年中行事

○ 四日の日 ユッカヌヒー 6月2日(木) 旧暦5月4日

子どもの節供。かつては、乳幼児は死亡率や罹病率が高かった。

- ・おもちゃを買い与え喜ばせる事で、一年のうちで一番大きな厄をはらう。
- ・ハーリー(語源 中国爬龍(ハリユウ))各地で開催される 糸満市では、ハーレー

○ 五月五日 グングウチグニチ 6月3日(金) 旧暦5月5日

あまがし(押し麦と緑豆を甘く煮たぜんざいのようなお菓子)ショウブの葉がスプーン代わり。

○ 五月ウマチー グングウチウマチー 6月12日(月) 旧暦5月15日 稲の初穂祭。



・ホーホー ・4>ピレ
(三神饗) (黒糖入) (黒糖入)
クレゾ クレゾ
形は同じ

子どもの無病息災を願う

★沖縄独自の記念日



○ 5月8日(日) ゴーヤーの日 苦瓜(ゴーヤ) 旬は、6月~8月

ビタミンCが豊富で、加熱しても壊れにくい。

苦味成分が、食欲を増す。

緑が濃く、イボイボに張りがあってしっかりと重みのあるものを選ぶ。

チャンプルー・ンブシー・天ぷら・和え物・ジュースなども

○ 5月10日(火) 黒糖の日 琉球王国時代から

高級品で重要な輸出品だった。

さとうきび(ウージ)搾り汁を煮詰める黒糖作りのシステムを中国から輸入、大産業とすることに成功した。沖縄全域でさとうきびの栽培をしている。

土の種類、気候や栽培・製造方法などが違うことによって、

黒糖の風味などに特色がある。現在本島以外では、8つの離島で製糖されている。

5月(グングウチ)

平均気温(那覇市) 24.0℃

沖縄季節暦 陽春(4/8~5/9)

小満芒種(スマンボース) (5/10~6/21)

日出 5:52 日没 19:01 (1日)

梅雨(梅雨)



<まさみのつぶやき> 50年前(昭和47年)大阪の小学4年生だった私は、新聞を作っていました。ネタがある時に(月に一度位)模造紙に書いて、教室の壁に貼っていました。5月は「沖縄返還」についてで、ネタ元は、おばちゃんを持つてくるCMの○研の科○と○習でした。カタカナ表記の市(コザ市)があると、異国感満載の写真にワクワクしたものでした。(今のネタ元は図書館の本です。内容は当時と変わっていません(ノ)ツツカ...) 沖縄から移住してきた同級生もいて、サトウキビをもらい、甘いと思ってしがんだけど苦くて、教室にいた友達となぜか大笑いした事を思い出しました。

ニーフェーデービル(ありがとうございます) マタヤーサイ(またね)

ながさわまさみヤイビータン(ながさわまさみでした)

営業は商品売ることではない

私は40歳を前にスタッフ10人の教育会社に転職しました。何もできなかった私の仕事は営業でした。その頃の話です。

ある会社の教育担当者に営業訪問をした時、同席したスタッフから「今の訪問は相手に何のメリットもなかった！」と言われました。

どうやら、私の知りたい事が頭の中にあっただけ、教育担当者が何を話そうと十分に聴かず、そこに起きている状況を充分に見ず、私の知りたい事だけを中心に話していた様です。

私に「何をきかれるのだろう」と不安顔の教育担当者の顔を思い出すと、その時の営業訪問の私は、まるで面接試験の面接官でした。

会話というキャッチボールの中で私が投げたボールを、教育担当者が受けて投げて返して下さるのですが、私はそれを受け取らず、あらかじめ準備していた私の新しい球を投げ続けていたみたいです。

営業をやりはじめて2週間で、「自分の営業は何か変だ！」と思いました。そこで、まず商品売ることをあきらめました。営業訪問で聴くことは、「教育で困っていることはありませんか？」「今、研修で検討されていることはありませんか？」でした。

教育担当が困っていることや検討されていることを聴くと、頼まれもしないのに勝手に調べ、資料にしてお届けするという日々でした。そんな日が半年間続き、売上がゼロでした。

やがて私を頼りにされるお客様ができ、自然と商品が売れ始め、私を信頼されたお客様は、他のお客様に私のことを言ってくださり、そんな方からの電話をいただくようになりました。

私の考える営業とは、「お客様が困っていることを解決する手助け」であり、「お客様のやりたいことが効果的にやれる手助け」です。お客様の役に立った結果として商品が売れるだけです。

創業62年
黒毛和牛牝牛専門店

登喜和

山の家具工房
WOOD FURNITURE SHOP & STUDIO

1F SHOP 人と木
2F BOOK ROOM ほんのひととき

TEL. 075-953-9019
http://www.yama-kagu.com

京都 京北の味を味わう

京都 京北の味を味わう
お料理の
お料理の
お料理の

TEL (075) 853-0101
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 寿司 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

周山町「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

open 21:00-close 24:00 遅酒あり!

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>

075-852-0493
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
electrical construction

杉鮮 日本唯一、杉で包む贈り物

京都 西の錦街道 錦寿司専門店 **京北すえひろ**


〒601-0531 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

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甘ヶ市131
 TEL 075-853-0208/FAX 075-853-0240
 HP 090-5168-1418
 e-mail:senta@silk.plata.or.jp



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



肩 腰 膝

その痛み
 お任せ下さい！

京丹波町
 たにやま鍼灸整骨院

除菌オフ・イソフラボン・グルテンフリー

べっぴんミックス



べっぴんかし 一花 

いつか

野村鍼灸院 

☆予約制

090-5014-3002
 075-853-0489

京都市右京区京北園山町

編集後記

三申断はNG、万全の対策をととのえて。
 それが常識にナリ、マナーにナリ、
 すんすん私たちの動きも軽やかになつて
 きました。春がやってきました、いつまでも下向き
 ではないですね。

5月14日(土) プレミアム山国寄席も、
 何度も延期を重ねて、ようやく本番を迎え
 ることができました。

皆様のお越し、いっしょにお待ちして
 おます。お気軽にお問い合わせくださいませ。

(真理)

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