

# 高瀬川だより

NPO法人京都高瀬川繁栄会報  
編集人 田村佐起三

〒六〇四一八〇〇一  
京都市中京区木屋町通三条上ル  
電話 (〇七五) 二二二二・二八二八

## 《緩和ケアにおける患者様ご家族の感情について②》

種荷山武田病院院長 土屋宣之 / 京都医療センター外科部長  
最近になってようやく私はがん患者様・ご家族の「こころ」は揺れるものだと思えてしまえば私の「こころ」も揺れて当たり前です、悩むことがうんと少なくなりました。自分の死を具体的に見つめている患者様の「こころ」が揺れるのは当たり前です。このことに気付くのに30年もかかったと言います。

今回はこの大切な「こころ」と言うものが、いつも動いている、いつも変化している、いつも揺れているというお話です。みなさまは今から300年前の江戸時代中期、国学者で大思想家でもある本居宣長さんをご存じですね。『古事記伝』『玉勝間(源氏物語の研究書)』、論語の研究(孔子さん)が有名です。このプラトンやソクラテスに匹敵する大思想家である宣長さんが国学の研究を生業とせず、20歳の時の京都遊学5年間を境に、町医者を生業とすまで続けられたことに驚きました。

## 京都市京セラ美術館

3月9日～6月4日

### 《跳躍するつくり手たち》

地球環境への意識の高まりやテクノロジーの進化など人間社会のあり方が大きく変化する現代は新たな視点が求められる時代だからこそ、人間こそがなまじうこの重要性が改めて問い直されています。本展では企画・監修者にデザインを軸としてリサーチと思索を重ねてきた川上典子武蔵野美術大学客員教授を迎え、人間や地球の歴史を意識しながら柔軟な発想でめざましい活動を展開する日本のアーティスト、デザイナー分野の気鋭の20作家(個人・チーム)を取り上げます。  
1970・80年代生まれを中心とした参加作家による新作や初公開作品を多数紹介する本展では過去と未来、自然と人工、情報環境と実社会といったさまざまな関係性を軽やかにつないで再解釈する彼らの作品や活動から世界が直面する激動の時代に求められる「創造」向かう跳躍するエネルギーが鮮やかに浮かび上がることでしよう。

## 《「いのち」の見方》

常楽臺住職 今小路覚真

今年は浄土真宗の開祖親鸞聖人の誕生八五〇年を祝う法要が、西本願寺で勤まっています。親鸞聖人の亡くなった年月日と年齢がはっきりしているのも、そこから逆算して誕生年を決めているだけで、確たる資料に基づいて決められた訳ではありません。

日本でもそもそも誕生を祝うという習慣は、いつから始まったのでしょうか。七五三参りとか十三参りあるいはお食い初め等は古くからありますが、それは誕生を祝うことではなく成長の無事を願う、祝うことです。歴史上の人物で、生まれ年に？の印が付けられている人は多数います。でも亡くなった年月日に？の付いている人はまず見ません。西暦の年号表記はBC, ADが頭について〇〇年となっていて、BCは「キリスト以前」の略で、ADは「亡くなった後」の略で、決してキリスト誕生を出発点とはしていません。死の事実から、いのちのあり方を考えてみる大切な契機になります。

## 《ワインの流行》

イタシヨク 福村直

衣服や食事に流行があるように、実はワインにも流行というものがあります。ここ60年ほどの流行を振り返ると、生活に根差した時代背景が反映されているようです。ある程度世界中のワイン造りに共通していますが、今回はイタリアワインに焦点を当てて説明したいと思います。

1960年代はまだ貧しい時代で、低品質な大量生産ワインが主流でした。高品質のワインは一部のみで造ってもほとんど見向きもされなかったのです。しかし人々が少しずつ裕福になった80年代から高品質のワインが求められだし、品質向上のためフランス産のバリック樽の採用と収量制限を行い、濃縮度を上げ世界中から注目を集めました。2000年代に入ると健康志向から自然派と呼ばれるピオワイン。酸化防止剤への抵抗感から、極力減らしたものが望まれるようになりました。

## 季節の家庭料理

田村真紀

《三月 炊飯器で作る炊き込みビビンバ》  
《四人分》  
米二合・牛肉細切れ二百グラム・豆もやし百グラム・ニラ三本・人参小半本・白菜キムチ(粗く刻む)百グラム・☆(焼肉のたれ大匙二・コチュジャン大匙一・ニンニクすりおろし小匙一)・  
★顆粒鶏がらスープ大匙一・コチュジャン大匙二・温泉卵四個・糸唐辛子、白ごま各適量  
米は洗い二合の分量よりやや少なめの水に約三分浸水する。牛肉に☆を揉みこみ、しばらく置く。人参は短冊切り、ニラは四センチ長さに切る。米に★を入れよく混ぜ合わせます。米の上に牛肉、人参、もやし、キムチを重ねる。米の上を広げて乗せ炊飯器の炊き込みモードで炊く。炊き上がったらニラを加え五分蒸らし、全体を混ぜる。器に盛り温泉卵を乗せ、糸唐辛子・白ごまを散らす。

## つれづれの記

山崎辰巳

### 《啓蟄・三月・そして卒業》

一年を二十四分割し、折節の事象を情緒豊かな日本の言葉で表す二十四節気。中でも三月初めの頃を指す「啓蟄(けいちつ)」は、雪解けて水温み、土中に眠る虫たちが地上に這い出すように、生き物たちが一斉に躍動を始める時期です。

この三月。一般社会では年度末を迎え、企業なら、多くが決算月。業績や諸施策の点検、課題の抽出を経て、次年度への強化策の検討・立案の時期に充てられます。

教育の場では学期末となり、卒業生たちをスムーズに送り出し、入学・進学の新入生たちへのお誘いのために十分な受け入れ体制を整える時。新たな飛躍への助走期、三月を躍動の時期にしたいものです。  
\*高瀬川界隈に生まれ育ち、以前からご縁あった本誌の編集人・田村佐起三氏のお勧めで一文を寄せ始めて118回、約十年。今回をもって卒業いたします。拙文・駄文にお付き合い頂いた各位に感謝をこめて！