

2016.
Autumn
Winter

株式会社西村交益社
つるぎ会館カード会員情報誌



wadachi

わだち

Volume.2



2016.
Autumn Winter

わだち wadachi Volume.2

編集 / 発行 株式会社西村交益社 つるぎ会館「わだち」編集部
〒667-0044 兵庫県養父市八鹿町国木 133-1 ☎ 0120-62-5909



つるぎ会館

株式会社西村交益社



ハートフルセレモニー

事前相談、承ります！
満足保証！



やすらぎはぬくもり

多人数対応の一般葬専用ホール



さくらホール

つるぎ会館

家族葬・法要もできる中ホール



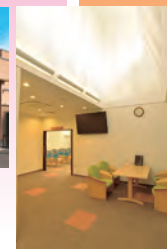
もみじホール

密葬専用のホール



あじさい
ホール

あまご会館



ハートフルセレモニー



つるぎ会館

株式会社西村交益社

〒667-0044 兵庫県養父市八鹿町国木 133-1

☎ 0120-62-5909 tel.079-662-5909

<http://www.koekisha.info>



兵庫県学校厚生会
指定店

Volume.2

わだち



撮影：河内明子さん

「人を良くする」
と書き

「食」と読む。

3

燻・ギフトショップ サンエー
醸・花房商店／大徳醤油
香・兵庫ナカバヤシ
米・コウノトリレンタカー／谷村建具店

玩具博物館の窓から

11

ブラジル滞在記

13

おすすめワインと本

15

おしえて戌亥先生

17

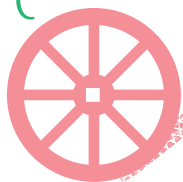
○わかり経済学

19

協力店ショッピングガイド

22

もくじ



wadachi

2016.
Autumn
Winter

「わだち」に込めた思い。

(株)西村交益社つるぎ会館 わだち編集室

ある日、会館を訪ねて来られたご夫婦。「自分達の葬儀の事を相談しておきたい」との事でした。ご主人が困難な病氣と闘っておられる事、二人の娘さんは、それぞれ嫁がれて、遠くに住まいであること・・・など、「ご事情をお聞きしてからプランの内容や式の流れ、費用など提案しました。」

話が終わり、コーヒーをお出しすると、「よしっ、これで終(しま)いは、決めた。あとはこれからどう精一杯生きるか。コーヒーが特別美味しく感じるわ。」とおっしゃいました。

そのことがずっと胸の奥にあり、当社にその「これからの人生」を少しでもサポートできる事がないかとの思いから、会員カードを作ったのです。まだまだ発展途上ではありますが、もつとお得で便利なカードにしていきたいと思っております。

「わだち」は、車の通ったあとに残る車輪の跡の事です。古代ローマ遺跡を旅した時、何千年も昔の馬車の跡がくつきりと残っていました。会員の皆様が歩んでこられた、尊い人生がそこに重なるように思います。

つるぎ会員情報誌の名前を「わだち」にしたのはその思いがあったからです。

「今日という日は、残りの人生の第一日目である」

私達のこの「わだち」が少しでもお役にたてることを願って。





燻

燻製は、人類が洞穴で生活していた時代、獣の肉を天井に吊るしておくと、焚き火の煙で肉が燻されたことが始まりだといわれています。それは優れた保存食でした。現代では保存のためより、その旨味や食感・香りを楽しむための方法と言えるでしょう。



国道9号線沿い、道の駅ハチ北の西隣にある燻製の「香味煙」さんは、「煙の魔術師」と呼ばれるほどの有名店。都会のファンも多いお店です。兵庫県立但馬農業高校（養父市）には、畜産科があります。牛・鶏・豚の飼育技術を研究学習し、独自のブランド「但馬鶏」「バナナパイノーク」を飼育しています。ギフトショップサンエーの橋本さんは、新しいギフト商品の開発をしていく中で、地元愛に溢れた美味しいものをギフト化するのに頭を悩ませていました。不思議な結びつきで三者が巡り合い完成したのが、「但馬鶏スモーク」「バナナパイノークのベーコン・ハム・焼き豚」です。試食をさせて頂きましたが、味わい深く、火を通せばコクが増して大変美味しかったです。地元の高校生たちの情熱や「いただきます」の心、熟練の職人の技とアドバイスなど、モノづくりの苦労よりも得たものが多かった、と笑顔の橋本さん。そんな、地元愛に溢れたスモーク、一度お試しあれ。



<https://www.facebook.com/giftshop.sanei>

ギフトショップ
サンエー

兵庫県養父市八鹿町八鹿 1522-1

☎079-662-3468

営/9:00~19:00 定休/正月・盆

「食」と読む。



wadachi

食という漢字のいわれ。遊び心でこんな読み解きも粋なもの。「医食同源」という言葉もあります。「つるぎ会館カード」でお得に利用できるショップもご紹介。さあ、素朴なのに深い「秋の但馬」を味わいましょう。



撮影：河内明子さん



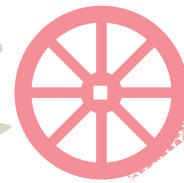
撮影：河内明子さん

CARD

優待特典！ 全品5%引き（一部商品は除く）

地域のしきたりを知り尽くした提案力の高さには定評があります。お礼状や住所整理のお手伝いまで、至れり尽くせりのギフトショップです。

醸



wadachi

職場のランチタイムで話題になりました。
「目玉焼きに何をかけて食べる?」
「無人島に一つだけ持って行っていいと言われたらどの調味料を持って行く?」
答は、圧倒的に醤油でした。

ご存知ですか?兵庫は醤油県なのです。全国で醤油蔵(工場)は1400余り。その出荷量で兵庫県は堂々の二位です。(ちなみに一位は千葉県) 醤油のルーツは、古代中国の醤(ひしお・ジャン)です。醤は食べ物を塩漬けにし、発酵させたもの。飛鳥時代に大陸より伝わり、『大宝律令』には、醤を扱う「主醬」という官職名が記されています。古代の人々にとって、貴重なものであったことがうかがえますね。

現代の醤油誕生には諸説あるのですが、鎌倉時代に心地寛心(法燈円明國師)が中国の径山寺味噌(金山寺味噌)を日本に伝え、その製法を紀州湯浅の村民に教えている時に、仕込みを間違えて偶然出来上がった液体が美味しいことに気づきます。それは今の「たまり醤油」に似ており、醤油の原型ではないかと言われています。

山の醤油蔵



事務所のチャイムを押すあたりから何とも言えない匂いが鼻をくすぐる大徳醤油さん。この匂いを「懐かしい」と感じるのは私だけではないはず。四季の温度変化の中で蔵に住み着いた微生物が醤油を醸していくという伝統的製法・天然醸造だからこそこの匂いなのです。蔵の壁に、タンクに住み着く「ご先祖様」からの酵母は、醤油にふくよかな風味を与えます。「この醤油は、料理の邪魔をしない。」とは、ある料理人の弁。また、ある農学部教授は「日本全国の蔵を見て回ったが、こんな蔵を見たことない。」とも。

イチオシの国産有機醤油「機(とき)有るべし」は、北海道上川盆地の有機大豆と有機小麦を使用。長崎崎戸島の平釜炊き塩の下、杉蔵でゆっくり発酵・熟成した醤油です。その良さは、舐めてみればわかります。シンブルに素材にかけるだけでも。何と言っても臭みがありません。旨味。「醤油って本当はこうなんだ」と気づかせてくれます。

NEW

大徳醤油株式会社

兵庫県養父市十二所 930-3
☎079-663-4008
FAX.079-663-4009
「大徳醤油」で検索

四季の温度変化の中、杉蔵に棲みつく蔵付酵母・微生物に醸造を委ねる伝統の醤油づくりを守っています。

CARD

優待特典! ギフトチラシ配布。掲載商品 10% 割引

海の醤油蔵



竹野の町の中に、その蔵があります。少し歩けばそこはもう海。

天保十二年「かうぢや(糴屋)」として、創業されたという歴史ある「花房商店さん」実は、とてもユニークで斬新な蔵です。醤油の仕込は国産大豆、国産小麦、天日塩、おいしい地下水。そしてなんと「発酵」には、モーツァルト? 大作曲家モーツァルトの楽曲で美味しく発酵しないはずがないですね。彼のミドルネーム「アマデウス」は「神に愛される」の意味ですから。気になるのはどの曲を聞かせているのか...交響曲二十五番? ピアノ協奏曲の二十番かしら...

さて、一番のおススメは、全国醤油工業協同組合連合会長賞に輝いた「さしみ醤油」。同じくらいおススメしたいのが、理恵さん(七代目社長の奥様)です。今年六月に放映された、読売テレビ「あさ」の企画「シェフVS主婦料理バトル」をご覧になった方もおられるのではないのでしょうか。さしみしょうゆを使ったレシピは洒落ていて美味。ホームページにも糴や、味噌を使ったレシピが並んでいます。すべてお料理の先生でもある理恵さんのオリジナル。試してみる価値はあり! です。

NEW

有限会社 花房商店

兵庫県豊岡市竹野町竹野 375
☎0796-47-0003 FAX.0796-47-0004
営/9:00~18:00 定休/日祝
「しょうゆ 花房」で検索

安全・安心・おいしさにこだわり、国産丸大豆醤油を手間暇かけて作っています。全国でも希少な、再仕込み醤油が人気でおススメ! 醤油レシピもありますよ。

CARD

優待特典! 来店時 醤油・味噌・糴製品、10% 割引

香



中華、イタリアンだけでなく、肉料理などの一般的な家庭料理にも、無くてはならないのがにんにくです。にんにくを使うと「食欲をそそる香り」が出て、味にもコクが付きまします。にんにくは殆どの食材に合う万能の香辛料と言えます。最近は保温ジャーを使って自分で作る黒にんにくが秘かなブームだとか。

世の男性諸氏に「理想の人生は？」と聞くと、「晴耕雨読」と答える方が多いようです。

「ナカバヤシ」と言えば「フエルアルバム」と思われるでしょうが、ここ兵庫ナカバヤシの主たる事業は製本と資料修復です。大学図書館や研究所などが主な取引先だとか。

兵庫工場には、歴史的な書物や資料の修復を行う資料修復課があります。裏打・漉き詰め・繕いなど、匠の技で歴史的な資料の修復をしています。

修復課のエキスパートで係長の三島さんにお聞きしました。

「お預かりした一点一点の状態が全て違うので、経験に知恵をプラスし、的確に判断する能力が必要です。何年で一人前という事はありません。まだまだ修行中です。」すでに定年を迎えられ、再雇用で働く宮下さんは、今でも修復の第一人者です。三島さんの技術は宮下さんから受け継いだものだとか。

工場を見学して、古い書物が時代を越えて蘇る様に感動しました。



雨

高めていきたいと、宮下さんの運転する、ナカバヤシのトラクターが町の中を走っています。

晴れたら畑に向かう、雨が降ったら工場で製本・修復業務に取組む。そんな働き方が、ここ兵庫ナカバヤシにはあるのです。



NEW



今、兵庫ナカバヤシ株式会社は、ヤンマーグリーンソリューション株式会社と連携し、市内でにんにくを生産しています。耕作放棄地を含めた農場の整備から植付けを経て、今年の初夏に収穫をしました。

製本事業は、大学や研究所が主な受託先なので、繁忙期がはっきりしています。では、工場閑散期をどうするのか？そこで取り組んだのが「にんにく栽培」です。実は、「フエルアルバム」も同じ理由で取り組んだ事業だそうです。

「儲かる農業モデル」を確立し、全国区のにんにくの産地として価値を

晴



兵庫ナカバヤシ株式会社

兵庫県養父市大屋町笠谷 111

☎079-669-0227

FAX.079-669-1846

CARD
優待特典!

掛け軸などの修復を
見積もり価格の20%割引

まずはご相談下さい!



「田んぼで田舎の輪を作り、米で人の輪を作りたい」

子どもの頃、小学校では、農繁期の1週間程が午前中で終わる「半ドン」でした。子供は、農家にとって貴重な労働力だったからです。地域の親戚同士、少しずつ田植え・稲刈りの時期をずらし、互いに手伝いに行けるような工夫もしていたと思います。子どもにとっては、かなりの重労働でしたが、楽しみもありました。それは3時、父の「服しようかいや」で、畔に座って、アンパン、サツマイモ、コーヒークリームなど、当時としてはちよつと豪華なおやつを食べました。母のおむすびの時もありました。大人たちもちよつと手を休めて、そのおやつをほおばります。機械化されていない頃で、助け合わないと米作りが出来なかった、昭和の農村風景の「ムラ」です。

『日々やぶ暮らし』やぶ案山子の米作り

大坪の谷村昭雄さんは、そんな昭和の子供でした。稲穂が風にたなびく風景を当たり前として、今まで暮らしてきました。しかし年々休耕地が増えるふるさと・・・作り手の無い田んぼを引き受けるうちに、十八枚 二町の米作りをする事になりました。酒米・うるち米・つちかおりをはじめ、今年は「このとり育むお米」にも挑戦。お話しを伺うと、「米を作ることは家族を守る事であり、田舎を守ることにもなると思っています」と、郷土愛・人間愛溢れる言葉。農業特区だから・・・などと言う気負いもなく自然体で米に向き合い、研究と工夫の毎日。建屋川の美しい水に育まれたお米には、旨味がぎゅっと詰まっています。



CARD

優待特典！注文後10日以内の配達無料（養父市内）

土には有機肥料を中心に施し、安全で安心な米作りを心がけています。混じりつ気なし100%自家生産米です。収穫後すぐからずと冷蔵庫で低温保存。旨味はそのままに。だから美味しいお米なんです。



玄米でお届け
30kg8,500円～

NEW

かかし
やぶ案山子
(谷村建具店)



兵庫県養父市大坪 4-2
☎079-664-1537
FAX.079-664-1538

～ワタキ自動車にもお昼がやってきた～

ワタキ自動車では、月に一度「7UP」という研修が行われます。班に分かれて地域清掃や社内の掃除をし、ひとつの班が昼食を作ります。仲間の作った料理を皆で食べるワタキ流。今日のメニューは、野菜たっぷりの「冷やし中華」です。その後、研修が行われます。この日は「ドラムサークル」でした。これも、いや、これぞワタキ流！



サラメシ

同じ釜の飯を食う



皆から「ウー君」と呼ばれ、日本語もマスターし、「しっかりと技術を身につけたい」と笑顔で話してくれました。

「日本の生活にも慣れました。クックパッドを見ながら自炊をしています。」そんなウー君のおふくろの味は、ミヤンマーの代表的な料理ヒン。「ヒンは、カレー味のおかずです。すごく食べたくなることがあります。」ミヤンマーのお米はタイ米。でもジャボニカ米も凄く美味しい。納豆も食べられるようになりました。いまだにタメなのがワサビとカニです（笑）

昨年6月にミヤンマーから来日した、社員
のトウジンウさんにインタビュー。
「二年がたちましたが日本の生活はどうですか？」



CARD

優待特典！レンタカー料金1,000円引き！

行楽シーズンは、オープンカーのコペンが大人気！5,940円→4,940円（税込）で乗れます♪ハイブリッド車もご用意してます。



Kounotori Rent-a-car

NEW

こうのとりのレンタカー

兵庫県豊岡市寿町 11-5
(ワタキ自動車/ダイハツ但馬)
☎0796-22-4155 FAX.0796-24-5360
営/9:00～18:00 定休/第3水曜日



尾崎 織女 (おさきあやめ)

日本玩具博物館学芸員 / 日本七夕文化研究会会員

ひと月遅れの七夕生まれで、織女星より名前をいただく。

1985年神戸大学卒業後、(財)海外子女教育振興財団勤務を経て、1990年より日本玩具博物館(姫路市香寺町)の学芸員として、世界の玩具や人形の収集、調査研究、展示普及活動に携わっている。専門は、節句をとりまく子ども文化で、桃の節句の雛飾り、端午の節句の武者飾り、七夕の飾りなどを追いかけている。

◇夏・秋の企画展 世界の仮面と祭りのおもちゃ

2016年7月2日(土)~11月15日(火)

宗教儀礼の中で使われる精霊の面、民俗芸能で役者が付ける面、手作りされた自然素材の面、子どもたちが祭礼を真似て遊ぶ玩具。出自も様々な仮面と、仮面が登場する祭りの玩具や人形が一堂に集まっています。民族色豊かな仮面造形の世界を堪能できる企画展です。



スリランカのコーラム仮面舞踊人形

◇夏・秋の特別展 神戸人形と世界のからくり玩具

2016年6月18日(土)~10月23日(日)

「神戸人形」は、ミナト町・神戸で生まれ育まれたユニークなからくり玩具。日本玩具博物館が誇る「神戸人形コレクション」を通して、神戸人形100年の歴史をたどります。あわせて、世界の各地で作られている素朴なからくり玩具を、その動く仕組みと機能に焦点をあててご紹介し、楽しい特別展です。神戸人形は、この度、神戸在住の人形劇美術家・吉田太郎氏の手で復活を果たしました!



神戸人形 西瓜喰い (吉田太郎製)

日本玩具博物館

JAPAN TOY MUSEUM



〒679-2143
兵庫県姫路市香寺町中仁野 671-3
TEL.079-232-4388

■開館時間
10:00 ~ 17:00

■休館日
水曜日、年末年始
但し、水曜日が祝日の場合は開館

■入館料
一般 600円 / 学生 400円
こども(4歳以上中学生まで) 200円

<http://www.japan-toy-museum.org>

玩具博物館の窓から

です。なんとも音楽の国らしい発想ではありませんか!
虫の音、風の音、鳥の声、それらの中に季節や時の移ろいを感じ、自然音に心を通わせるのは日本独特の文化、あるいは東洋的な情感だといわれますが、どうなのでしょう。この愛らしい「コオロギの家」を作る国の人たちは、夜通しただく虫の音をどんな耳で聴いておられるのでしょうか。

昆虫の研究者・加納康嗣さんのご著書『鳴く虫文化誌』の中には、18世紀終わり頃の「コオロギの家」のことが記されています。加納さんが発見されたドイツの文献によると、当時、南ドイツ地方の多くの町々には「コオロギの家」を売り歩く商人がおり、人々はそれらを求めて窓辺に吊るし、コオロギの声を楽しんでいたりあります。興味深く思ったのは、三つか四つの部屋をもつ集合住宅まで作られていたこと。数匹のコオロギがあちらこちらの部屋で羽根をふるわせ始めたら、鈴の音色の三重奏、四重奏が楽しめるという仕掛けだったわけ



コオロギの家

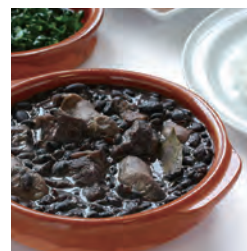
夕べに響く虫の音が秋を感じさせる頃となりました。この季節になると取り出しくなるのが「コオロギの家」と呼ばれるドイツやオーストリアの山岳地方に伝わる虫かごです。日本玩具博物館が所蔵しているのは、ドイツ在住の人形玩具蒐集家H・S女史が寄贈くださったもので、オーストリア・ザルツブルクの民芸品。高さ8~10cmほどの小さな木造りの家は、鮮やかな屋根に白壁が愛らしく、側面と背面には花模様で縁取られたいくつかの小窓、前面には一つか二つの扉がもうけられています。子ども達は、コオロギを捕まえると、扉板を持ち上げて中に閉じ込め、鳴き声に耳を傾けます。やがて、家の中からツリッ、ツリッ...と、銀の鈴のような音が響いてきます。「コオロギの家」は、虫の姿形ではなく、音色を楽しむための虫かごなのです。

ブラジル滞在記

料理 Churrasco【シュハスコ】



シュハスコ



フェジョアーダ

この国で国民的料理といえば、シュハスコとフェジョアーダです。シュハスコは焼肉。日本的にはバーベキューですね。フェジョアーダは豆と肉の煮込み料理です。先ずはこの Churrasco（シュハスコ）についてお話しします。英語的に読めばチュラスコと読めますが、ポルトガル語では「ハ」と発音しますからシュハスコと読みます。この国の食事は、肉ばかりと言ってよい程で、野菜は付け足し程度。特に週末のパーティーにはこのシュハスコがつきものです。焼くのは肉と Linguiça【リングイッサ】と言う太いソーセージ。日本のバーベキューのように野菜などは一切焼きません。だから金曜日と土曜日の肉屋は、大忙し。スーパーマーケットもたくさんありますから、その精肉部門も大繁盛。一週間分の肉を購入します。で、高い買い物になると思いきや、この国の肉は安い。日本の肉が高すぎるのかもしれませんが、その安さは驚きです。日本なら百グラムが七百円以上する和牛。豪州で育成した牛や米国産の牛肉は少し安い。でもこちらでは、一キロの牛肉が五百円くらい。もちろん部位によって値段は違い、ロース肉（picanya【ピッカーニャ】）の塊で、一キロが千四百円前後。ミディアムクラスの肉で一キロが八百円。煮込みにしか使えない硬い肉が一キロ四百五十円前後。ちなみに私が買っているブラジル製のタバコ『マルボーロ』が一箱二百四十円ですから、このタバコ二箱で安い牛肉が

高野山真言宗高照寺

兵庫県養父市八鹿町高柳
1156
tel.079-662-2856

高野山真言宗高照寺（花の寺）
住職

密祐快（みつゆうかい）

花の寺の「花説法」は有名で、毎年訪れるファンも多い。若かりし頃、中南米を放浪。その内2年間をグアテマラのインディオたちと暮らし、紡ぎと原始機を習得する。帰国後、現代美術作家として各地で個展等を開催。（2015年からは製作活動は休止）現在、高野山の命を受け南米開教区総監として、本山別院のあるブラジルに赴任中。

一キロ近く買えるのです。煮込み用の肉よりも上等の肉を買ってシュハスコをするのですが、大人一人が三百グラム〜四百グラム、子供は二百グラムが目安で、十人が集まると三〜四キロの焼肉となるのです。焼く前には粗塩をかなり振り、焼いている最中、肉についている余分な塩を叩いて落とすやり方で塩味を染みこませます。味付けは塩のみ。その料理は男性の仕事。女性が焼いているのは見たことがありません。とにかくブラジル人は赤身を好み、牛肉そのものにもほとんど脂身は付いていません。歯ごたえが無い肉は美味しくないといいますが、和牛の霜降り肉などは美味しくないのです。飼育法は放牧。エサは草のみ。とにかくガウシヨと呼ばれる牧童（カウボーイ）達によって運動させ、脂肪がつかないように硬く締まった肉牛を育てるのです。渡伯してすぐの頃、食べすぎた時などは、本当に消化不良を起こしたものです。日系人といえど肉食国民です。日本人のように美食を好むのではなくて、腹いっぱい食べることが幸せであるという。かつての移民時代、食べるものが無くて苦労したことが腹一杯食べることに関わったのだと聞きました。ですから、こんな硬くてしわい肉でも、八十歳を越えた日系老女が「歳をとるとたくさんは食べられせんねえ。」と言いながらバクバク食べるのを見ると、さすがブラジル人だと感心してしまいます。

六月二十五日、僕が渡伯して一周年の祝いの宴を開くことになりました。誕生日会でも同じように本人が先ず開催日を決めて案内するのが習慣です。午後六時開宴。面白いことに日系人社会では『持ち寄り』という言葉があつて、何かしらを互いが持ち寄ってきます。夫婦で集まるのが普通で、ざっと五十人が集まってくれ、シュハスコを用意します。五十人分の肉十三キロはスーパーの精肉屋で僕が購入。約二万円。下ごしらえは若い坊さんがやってくれました。肉を焼く煙が立ち込める中で、焼き手は修行中の坊さん。持ち寄った缶ビールは無数。氷で冷やして飲みます。台所では寺の婦人会の婆さんたちが何か料理を作っています。僕世代の夫婦が一番多く、馬鹿話を肴にして大笑いしながら呑み続けます。一番遠くの夫婦は車で二時間半。よく来てくれたものです。深夜十二時半まで延々と宴が続く、皆で片付けて解散。布団に入りようやくブラジル生活の二年目が始まりました。



ドク
これ読!! 本の水先案内人
井戸書店
森 忠延(もりただのぶ)

1961(昭和36)年大阪市生まれ。サラリーマン生活の後、1993年に女房の実家の本屋である、神戸・須磨の井戸書店の三代目となり、本屋稼業を続ける。趣味は読書、落語。

井戸書店

兵庫県神戸市須磨区
板宿駅前商店街
tel.078-732-0726

Recommend Books

いつもの呼吸で病気を流す

酸欠体質が治れば自然治癒力はぐんぐん上がる!

森田愛子著
ワニブックス
本体価格 1,200 円



季節の変わり目、ご機嫌いかがですか?夏の暑さの疲れがないでしょうか?体の不調を感じたら、一度意識してほしいのが呼吸です。人間が生きる上での基本中の基本ですが、あまり意識していないのも事実ですね。

10代の頃から20年間の「スーパー不調人間」だった著者・森田さんが解決策として選んだのが「呼吸を整える」でした。1日3万回の浅い呼吸を、深い呼吸に意識的に変えることで、全身に酸素が行き渡り、一挙に体質改善。意識すると所作もゆつたりと、楽に、そして美しくなります。例えば、モノを取る時、手を伸ばすだけの身体運動だと、必ず息が止まり、酸欠状態となります。「手先優先、足腰お留守」は現代人の典型でしょう。

緊張ばかりが強いられる毎日ですが、意識的な深い呼吸は自然治癒力を高め、命への感謝にもつながります。

ボジョレー・ヌーヴォーを楽しむ

ボジョレー・ヌーヴォーって何?

ボジョレー・ヌーヴォーはフランスのブルゴーニュ地方ボジョレ地区で伝統的に作られている「試飲用の新酒」。特殊な方法で短期間で醸造されるワインです。「ボジョレー」はボジョレ地区で収穫されたガメイ種という葡萄で作られる軽快でフルーティなタイプの赤ワイン。「ボジョレー・ヌーヴォー」は、もともと、その年のボジョレーの出来をチェックするために作られる試飲新酒(ヌーヴォー)でした。

どんなワイン?

バナナのような甘く華やかな香りが特徴的で、軽快でフレッシュ、渋みが少なく、とても親しみやすい赤ワインです。最近では、濃厚で凝縮感のある高品質ヌーヴォーが増え、赤ワイン通の間でも人気が高まっています。

価格が違うのはなぜ?

ワインの生産者によって品質も価格も異なります。もちろん、味も違います。安い葡萄で大量生産したワインもあれば、生産者自らがこだわって栽培した葡萄で丁寧に作られるワインもあります。ボジョレー・ヌーヴォーはどれも同じ、と思つたら大間違いです。極端に安い物の中にはあまり美味しいとは言えないヌーヴォーもありますが、大手輸入元が扱う有名生産者のものは安心して楽しめると思います。

美味しいヌーヴォーが安くなる方法?

一般には知られていませんがインターネット通販などではよく知られているのが「船便」の存在です。11月の解禁から

よそ一ヶ月後に船便が日本にやってくる。船便は航空便に比べおよそ500円から1,000円ほど安くなります。フランスから慌ただしくやって来た航空便に比べ、味も落ち着いて良くなっていると言われています。

ボジョレー・ヌーヴォーは本当に美味しいか?

もともと試飲用に作られたワインですから、本来のワインに比べれば美味しくない?ところが、フレッシュで個性的なワインとして人気となり、特に日本で「飲みやすく美味しい赤ワイン」として受け入れられました。一方、「ワインを知らない日本人だけがありがたがっているだけ」とか「価格の安いチリワインの方が美味しい」といった声も聞かれます。ボジョレー・ヌーヴォーには他のワインにはない特別な個性があり、それは事実、とても美味しいものです。特に近年は、より優れた品質のよりおいしい特別なボジョレー・ヌーヴォーを作ろうという動きが活発になっています。お気に入りのヌーヴォーを見つけて毎年解禁日を心待ちにしているワイン愛好家も増えています。

イタリアのヌーヴォーも注目!

イタリアの「ヌーヴォー」が「ヴィーノ・ノヴェットロ」。こちらは産地も葡萄品種も様々。新酒ならではのフレッシュな風味に加え、凝縮した果実味が楽しめます。特に人気の高い生産者のノヴェットロは最早「新酒」といったカテゴリーは関係なく、貴重な限定生産ワインとして大人気で、ケースで購入される方もいらっしゃいます。



ルイ・テット
ボジョレー・ヌーヴォー

1,900 円(航空便)
1,400 円(船便)



ボジョレー・ヴィラーージュ・ヌーヴォー
キュヴェ・サントネール

2,300 円(航空便)



ファルネーゼ
ヴィーノ・ノヴェットロ
(船便)
1,400 円(船便)

※表示価格は税込み

このヌーヴォーは昨年のボジョレー・ヌーヴォー品評会で最高評価のグランプリトロフィーを獲得しました。ボジョレー特有のバナナのような甘く華やかな香り、フルーティかつ果実味豊か。これぞボジョレー・ヌーヴォー!

樹齢100年以上の葡萄のみを使用した特別なヌーヴォー。濃厚で凝縮感があり、深い味わいが楽しめます。数年前は3,000円以上する大変高額なヌーヴォーでしたが今年は大変お求めやすい価格になりました。大変お値打ちな高品質ボジョレー・ヌーヴォーです。

イタリア最優秀生産者ファルネーゼの新酒。フレッシュでフルーティ。しっかりと凝縮感もあり果実の旨みが楽しめます。毎年大変な人気でケースで購入されるファンもいらっしゃいます。

CARD
優待特典!

掲載価格はつるぎ会館会員様限定!

お申込みは電話かFAXにて。支払方法などをご説明。

TEL/FAX 兼用 079-666-8606

(社)日本ソムリエ協会認定
ワインアドバイザーのワインショップ

K's Cellar

兵庫県朝来市山東町森 215 TEL.079-666-8606

送料は1~5本まで
一個口で600円。
*6本セットで送料無料!
(北海道・沖縄を除く)



<http://www.kscellar.com/>

おしえて！戌亥先生

○「彼岸」って何でしょう？

Q 毎年、何気なくおはぎを作り、お墓参りをしていますが、そもそも「彼岸」って何でしょう？

A 彼岸には春彼岸と秋彼岸があります。それぞれ、春分の日（3月21日頃。その年により変動）、秋分の日（9月23日頃。その年により変動）を中日として、その前後の3日を合わせた7日間を彼岸といいます。

もともと「彼岸」という言葉は、古代インドのサンスクリット語「波羅蜜多」で、迷いを捨てて悟りの世界にはいるという意味です。中国語で「彼岸に到る」と訳したことに由来します。唐の国の善導が訳した「観経正宗」には「念仏して西方浄土の願行をなすに春秋二節よし、その由は仲春・仲秋の日、正東より出て真西に没す。弥陀仏の国はまさに日没の処、真西にあり…」と記されています。日本でこの彼岸に到る法要を営む様になったのは、平安時代に入ってからです。しかし、この彼岸会はインドにも中国にも無い日本独特の仏教行事です。

「彼岸開帳の地獄絵図」

私がお彼岸になると思い出すのは、幼いころ田舎で見た「覗きカラクリ（紙芝居）」の「地獄絵図」です。平安時代の僧、「源信」が表した「往生要集」にある八熱地獄（等活・黒繩・衆合・号叫・炎熱・大熱・無間）の書かれた紙芝居を見ながら、お坊さんが「嘘をつく」と、こんな恐ろしい鬼に舌を抜かれ、血の池に放り込まれるぞ「食べ物粗末にする」と、こういう餓鬼道に落ちて、何を食べても火になってしまうと教えられました。純粹な子供たちは「もう嘘はつけへん」なんでも粗末にしないと真剣に思ったものです。しかしこれらの、浄土思想や地獄図は必ずしも、祖先信仰とは結びついていません。ところが、お彼岸に家族揃ってお墓参りする習慣は、今なお続いています。

「ヒガンは太陽信仰の名残」

- ・春分の日 は自然をたたえ、生物をいつくしむ日
- ・秋分の日 は祖先を敬い、なくなった人々をしのぶ日

不思議なことに、日本の祝日法（意義）に結びつく要素が、春と秋の彼岸には含まれていません。それにもかかわらず、この様に規定されているのは、おそらく仏教以前の習慣が彼岸に生きているからでしょう。

〈日の願〉という言葉があって、これが《日願》になったと考えられます。

日願の行事として、丹後や播磨地方に、お彼岸の七日間「日の伴（とも）や」「日迎え」「日送り」と称して、朝は東の方の社寺、日中は南の方の社寺、夕刻は西の方の社寺に参る行事が残っています。

関東から東北に残る「天道念仏」は、彼岸の間、御堂の前に天棚を設け、日天（大日如来）と月天（勢至菩薩）を置きそのまわりをめぐる踊り念仏が行われています。

これらの行事は太陽（天道）に対して、春分の日この豊作を祈り、秋分の日この収穫を感謝する農民の自然信仰であったと考えられます。このような天道・祖霊信仰の行事が長く行われていたところへ、仏教の彼岸会が重ね合わされたので、お彼岸に先祖供養の色彩が濃くなり、寺参りだけでなくお墓参りも盛んになったと考えられます。

なお、宮中では明治11年から、春分・秋分の日、歴代の天皇・皇后・皇族をまつる皇霊祭が皇霊殿において行われ、続いて八百万神をまつる神殿祭が行なわれています。これは彼岸会の仏教色を除いて、祖先供養の風習を宮中行事化したものになります。

冠婚葬祭コンサルタント 戌亥 正三郎

関西テレビ・毎日放送でもお馴染み、業界第一線で活躍中の冠婚葬祭アドバイザー。

終活セミナー、エンディングノートの講師で、日本中を駆け回る超多忙な毎日。

また、日本のしきたりや食育の講演も多く、全国のセレモニーホールで新人研修にもあたる八面六臂の活躍ぶり。2009年3月より弊社顧問。





兵庫県立大学
経営専門大学院 客員教授

丸山 博（まるやま ひろし）

中央大学法学部卒。経営コンサルタント・税理士。
大手コンサル会社で修業の後、(有)第一コンサル
ティング・オブ・ビジネス、税理士法人 Ido 設立。
全国の中小企業家同友会において、経営指針成文
化セミナーの講師を務める。兵庫県立大学経営専
門大学院特任教授。弊社顧問。愛称まるちゃん。

まる！ わかり経済学

読書の秋

本を買うなら地元の書店で

“アマゾン”で本を買うな！

豊かさとは何か？

「日経平均株価が上昇しました」「アマゾン・ジャパンが市場最高益を達成しました」という報道を耳にすると、どんな感想を覚えるでしょうか？なんだか景気が良くなり、自分の暮らしも良くなる！と思われるかもしれません。しかし、実は、こんな指標は庶民の暮らしや豊かさには全く関係がありません。経済力（豊かさ）は『必要なモノやサービスを購入する力』だからです。

「生産者」と「消費者」は同一人物！？

国民経済は「所得創出プロセス」の循環なのです。国民は「生産者」として働き、モノやサービスを生産します。何業であろうと、どんな職種でも働く者は生産者です。生産されたモノやサービスを顧客（消費者）が購入することで生産者に所得が生まれます。次に生産者は所得を得ると、自分が必要なモノを買う。つまり今度は「消費者」になるのです。国民（市民）は、モノやサービスを生産している時には「生産者」、別の生産者が生産したモノやサービスを購入する時には「消費者」となるのです。生産者と消費者は「同一人物」と言えるのです。

なぜ「格差」が生まれるのか？

生産者と消費者が同一人物だとすると、なぜ格差が生まれてしまうのでしょうか？先進国と途上国との格差。富裕層と貧民層の格差。そして過密する都市と過疎化する地方。

20世紀の大英帝国と植民地インドとの格差で説明してみましよう。インドは、かつて食糧その他のモノを自国で生産して自分達で消費していました。『必要なモノやサービスを入手する力』が豊かさのモノサシだとすると、この意味でインドは、それなりに豊かな国だったのです。そこに大英帝国が入植し、米や小麦の畑を潰して「綿花」の大農場（プランテーション）を作る。これを加工した糸で織物を作って高く売り、莫大な利益を得る。しかし一方で、今まで自給していた農民は食糧も衣類も「買う」しかない。お金（カネ）がなければ買えない。だから綿花の大農場で働いて賃金を得るしかない。たとえ低賃金だとしても。こうして、そこそこ豊かだったインドの国民（農民）は、どんどん英国資本（企業）の貧しい労働者となっていく。こうしたことが世界で起こり、国内では都市と農村（地方）との間で起こったのです。

地元で必要なモノ・サービスを購入しよう！

生産者と消費者は同一人物。地元で近くにいれば、まさに一体なのです。できる限り、地元（自国）で必要なモノやサービスを購入しましょう。食欲の秋・読書の秋です。地元の店から買いましよう。

本を地元の本屋さんで買うと、本屋さんの所得になり、本屋さん自身はその所得でほかの地元の店で〇〇を買う……巡り巡って、あなたの所得につながります。これが『地産地消』であり、地域内循環といえます。もし、アマゾンで本を買ってしまうと、所得は東京のアマゾン・ジャパン本社に生じ、それは米国のアマゾン親会社に吸い上げられてしまいます。あなたに戻ってくることはないのです。

“アマゾン”で本を買うな！（笑）です。