

輝け

2014年3月
第106号

特定非営利活動法人きらっとからのおたより

<http://www.geocities.jp/npokiratto/>



特定非営利活動法人

きらっと

堺市堺区八千代通3-26

電話 072-227-7150

FAX 072-256-4021

メールアドレス

kiratto20055@ybb.ne.jp

3/27 (木) アマチュアイベント

(参加費 ランチセット付き千円、ドリンクセット付き500円)

日時：2014年3月27日 (木) 13:00~14:50

出演者&演目

「落語・つる」

五月家 藪 雀

「落語・看板の一(ピン)」

浪速家 康兵衛

「フルート・独奏」

HIROさん

「ジャズ・ボーカル」

博 凜



エールdeさかい

3月12日 (水) 10時~3時

きらっともお弁当を販売しています

市役所本館 1階にて

きらっとに関するご意見・ご要望をお寄せください。

4月以降もさらに充実した取り組みができるよう、職員一同努力していきたいと思っております。

喫茶 Kiratto

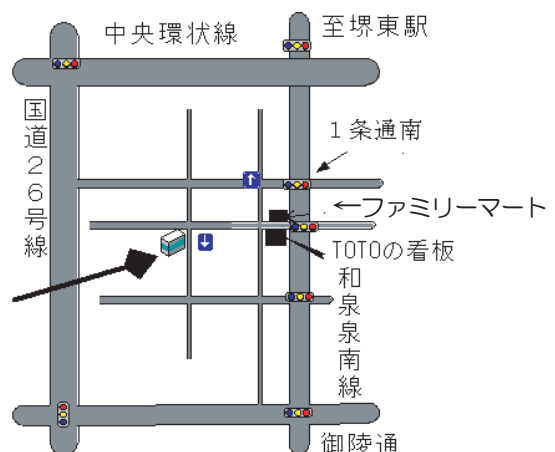
平日AM9時半~PM4時まで

- ・日替わりランチ
 - ・コーヒー・紅茶・ジュース
 - ・お弁当の持ち帰り (10時半以降)
- 駐車場あり

配食サービス

高齢者・障がい者のいらっしゃる

ご家庭に配達します。地域等詳細はお問い合わせ下さい)



★きらっとは、障がいをお持ちの方が通う就労継続支援B型事業所です。

喫茶はどなたさまもお気軽にお越し下さい。壁展示は毎月替わります

続・続 歌だより ⑫ 高橋貞雄

「慰安婦は必要だった」と橋下さん

あなたの娘にも言えますか

橋下さん「慰安婦は必要だった」と

あなたの子どもにも言えますか

右の二首を比べてみると、上の句のカギ括弧の部分と呼びかけの語を上下入れ替えれば、これはどう見てもほとんど同じ歌です。

ところがこれらは作者が異なるのです。前者は僕の歌であり、後者は吹田市の川岸和子さんという方の歌です。川岸さんのこの歌は昨年六月二十三日の大阪民主新報という新聞の文芸欄に採用されたものです。正直驚きました。歌を詠む者二人がほとんど同時にここまで似た歌を創ることが実際にあり得るのでしょうか。短歌では良い意味でも悪い意味でも「よく似た歌」を「類歌」と呼びます。僕が短歌を創り始めて五十五年になりますが、剽窃（ひょうせつ）したケース以外にはここまで似た類歌は知りません。でもよく考えてみると、橋下徹大阪市長が「慰安婦は必要だった」と発言し批判されても反省も謝罪もせず逆に居直った、そのことを「許せない」と思った二人がそれを歌に詠もうとし、生（なま）の憤怒など余計なものを削ぎ落とし単純化して最後に残ったものだけを言葉にした時、自然とこの二つの作品になったのではないのでしょうか。こんなこと、実際にあるのです。

リレーエッセー

きらつとのかぼれ話 ④⑧

三月の声を聞くと、ほっとします。

今冬は寒さもことのほか厳しく、大阪でも雪が積りました。寒暖の差が激しくて、身体がついていかない・・・という感じでした。

春を待ちわびる気持ちを昔の人はいろんな言葉で表現しています。

節分、立春、雨水、啓蟄、春分・・・

季節の移ろいも最近はやつくり感じることなく、日々がすぎていき、都会ではつくしやふきのとうには出会えないけれど、周りを見れば、植木鉢のチューリップが芽を出し、春の到来を告げてくれています。

春の訪れを見つけると、心がほっこりします。そんなひとときをたくさん持つことが、人生をゆたかにしてくれるんだなあと思います。

いろんな言葉を次の世代へと伝えていくのも我々の世代の役目だけれど、すでに成人した息子に、どれだけ伝えられたのだろうか、啓蟄という言葉で、息子は知っているだろうか？ 私たちの世代が学んだことを半分くらいしか伝えていないかなあ・・・と思うこの頃です。

今月の展示

展示期間

3月3日（月）3月31日（月）
（但し、土日祝日は休みです）
9時半～16時

ちえこさんの

楽しい染めもん8

北川 ちえこ

年を取ると暇になると思っていましたが年々忙しくなります。

長年ボランティアの拠点としてきました大阪市立環境学習施設・いきいき地球館が閉館と決まり、この4月から新しい組織に変わります。何かと話題の多い市長さんの経費節減のあたりですが、これまでに築き上げたデータの処理など染め活動とは関係ないところで忙しくしています。

さて、このような次第できらっとさんの作品展での製作時間がなく（昨年と同じような事を言いました）手持ちの作品を展示したいと思います。

今回は数多くの試作品の中からハンカチやスカーフに染めたものを集めてみました。前半は検討中ですが雛祭りに関するものは入れたいと思っています。後半（17～31日）は2000年～2001年に使った年賀状の原画作品を展示します。又、今回はワークショップを3回行います。興味のある方は参加してみてください。



ワークショップ：

◎3月3日（月）14：00から「第2回ローズマリング」

第1回はローズマリングがどんなものか体験していただきましたが、布に描くのは難しかったと思います。今回は初歩の基本をクレヨンで描いてもらいます。

◎3月17日（月）14：00から「サイコロ形おじゃみ」の作り方

◎3月27日（木）10：00～11：30「サイコロ形おじゃみ」の作り方

昨年守口で、「てづくり会」と言う会を立ち上げ、この会を紹介する為の示会をしましたが、この時におじゃみ作りのワークショップもしました。

有馬の作品展でもしましたが、覚えたいと言う年齢層が意外と広くきらっとさんでも実施することにしました。裁縫道具、1個分の材料（無料）は用意しますが沢山作りたい方は家にある布を持ってきて下さい。

若ごぼうレシピ

料理レシピ

①若ごぼうの炒め煮

材料

若ごぼう（根・軸）一束（約200g）
油揚げ 小1枚
油 大さじ1

だし汁 1/2カップ
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1
砂糖、塩 各少々



作り方

1. 若ごぼうの根は、皮をこそげてささがきまたは縦半分に切る。軸（葉柄）は、3cm長さに切り、水につけてアク抜き、サッとゆがいておく。油揚げは、短冊に切っておく。
2. 鍋に油をひき、根を炒め、油揚げ、ゆでた軸を加え炒め、だし汁、調味料を入れて煮る。

②若ごぼうの葉のつくだ煮

材料

若ごぼうの葉（一束分の葉）
サラダ油 小さじ1
出し汁 150cc
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
生姜みじん切り 小さじ半分

作り方

1. 若ごぼうの葉は水につけておき、鍋にお湯を沸かし、塩を入れて、1分間ほどゆでる。ゆで上がったたらざるに上げて、新しい水に30分程度つけておく。
2. 1をみじん切りにし、絞って水を切っておく。
3. 鍋にサラダ油を入れて、1と生姜のみじん切りを入れ炒める。ざっと炒めたら、だし汁を入れて、調味料を全部入れる。
4. 煮汁がなくなるまで弱火でコトコト煮る。

若ごぼうって???

料理の疑問

◎若ごぼうは、大阪府八尾市の特産品です。葉・軸・根の全てを食べることができるとってもお得な野菜！！

収穫時期が、2月から3月であるため「春を告げる野菜」といわれています。

シャキシャキとした独特の歯ざわりが心地よく、早春の香り豊かな注目野菜です。

八尾若ごぼうは、食物繊維や鉄分、カルシウムが多く含まれている、栄養価の高い野菜です。

また近年、葉の部分に毛細血管を強化する働きや血栓を防いで、血流をスムーズにする働きを持ち、高血圧や動脈硬化などのリスクを軽減する機能性成分として期待されている「ルチン」が含まれていることが分かりました。

これまで、ソバやダッタンソバ、アスパラガスにルチンが多く含まれることは知られていましたが、若ごぼうの葉に含まれるルチンの含有量は、なんと、ルチンの王様と呼ばれるダッタンソバに匹敵します。

（八尾市ホームページより引用）