

長谷川誠子

9月例会 議事録

日時： 令和4年9月1日(木) 14:00～16:00 9月より開始時間を14時に変更しています。

場所： 川本本店 茶論[縁](さろん「えん」)

出席者 12名 川本 阪田 阪田 杉田 鈴木 清野 南野 長谷川 中村 藤原 牧 吉田

1 10月以降の行事計画を話し合いました。

10/4(火)尼崎 11/25(金)宇治萬福寺・平等院 12/9(金)淀屋橋力キ料理と御堂筋彫刻

2 尼崎参加予定者 川本 阪田 阪田 笹嶋 杉田 鈴木 清野 中村 長谷川 牧 吉田 吉田

パソコン7名 その他1名 計20名

3 11月25日(金)に宇治周辺を散策します。萬福寺で普茶料理をいただきます。4～5ページに案内記事に掲載しています企画担当牧、南野さん 集合 JR 茨木 9時45分 会費 6,100円

4 忘年会を12月9日(金)に実施します。淀屋橋の「かき広」プラス御堂筋彫刻鑑賞。企画と彫刻解説吉田さん。彫刻鑑賞のみでもOK。案内書は次号に掲載予定です。

5 次回の例会は10/6(木) 11/3(木・祝日) 12/1(木) 1月なし 2月なし 令和5年3月2日(木)

6 街 ing ニュース 10月号に会員名簿を掲載、住所は町名まで。

7

ホームページ版には名簿を掲載しません。

8 来年の散策希望として 綿業会館 芦屋散策 など

9 毎週水曜日の深夜、テレビ大阪7チャンネルでドラマ「名建築で昼食を」が放映されている。6週連続 00時00分から30分間 ロケ地 綿業会館 日本銀行 ガスビルなど。録画予約をされてはどうでしょうか。



以上



安威川ダムの貯水が始まった

杉田 宗三

安威川ダムの貯水がやっと9月5日（月）から始まりました。「4月初めから貯水を開始します。」と3月に地元自治体に茨木市と府の担当部署から連絡がありましたが、5ヶ月遅れでやっと実現した次第です。

安威川の下流に放水しながらの貯水のために満水位まで到達するのは来年の3月頃になるだろうとダム建設事務所の担当者は言っています。やっと試験湛水が始まりました。



R4年9月7日撮影

◆茨木市は「安威川ダム周辺の公園整備計画」を8月に作成

<https://www.city.ibaraki.osaka.jp/material/files/group/45/damseibi.pdf>

市のホームページ上で公表しています。
上記のURLを使って開くことが出来ます。
ご覧ください。

安威川ダム周辺の公園 整備計画

令和4年8月

発注者：茨木市
設計者：大和リース株式会社
株式会社 E-DESIGN

1



おとう飯^{はん}をご存知ですか？

杉田 宗三

「おとうはん」と読む。

これは内閣府男女共同参画局による「子育て世代の男性の家事・育児等、中でも料理への参画促進を目的とした」キャンペーンで、2017年6月から始まった。5年余りが過ぎた今になって、最近のネット投稿記事で初めて知った。

左図の内容で発表された当初から、『女性は繊細で丁寧でなければならないが、男性はガサツでいい』みたいな極端さが女性差別」「『おとう飯』なら“いいんです”って言われると、おかあ飯だって許して～って言いたくなる」「料理に男も女もないし、このキャンペーン自体が時代遅れ」といった意見や「上の世代をターゲットにしてるならこれでいいんじゃないですか？」「対象の世代がどこかによっても変わってくる」といった声など、賛否両論が寄せられていたようだ。

男女共同参画基本計画は5年に1度閣議決定されており、2020年2月の第5次男女共同参画基本計画では男性の家事・育児関連時間に関する項目は優先事項からは削られており、現在はこのキャンペーンがホームページ上に残している程度で、積極的に発信していないとのこと。時代の変化や世代ごとでも、家事や育児に関する見方は異なるもの。キャンペーン開始から5年余りが過ぎ、「おとう飯」があらためて名づけるほど特別なものではなくなっているようだ。

- 男女共同参画局の「“おとう飯（はん）”始めよう」キャンペーンホームページでは、全国のご当地食材を使用したレシピなどを紹介している。

因みに大阪府のレシピとして紹介されているものは右図のもの。

おとう飯^{はん} はじまる！

これまで料理なんかできないと思っていたあなた、
立派な料理を作らなければいけないと思っていたあなた。

**いいんです。
“おとう飯”なら いいんです！**

簡単に、手間を掛けず、
多少見た目が悪くても美味しければ、
それが “おとう飯”。

美味しいと言ってくれる、家族の笑顔をみてみませんか！！
自分自身にも新しい発見があるかも・・・

大阪府のおとう飯
簡単！水ナスの浅漬け



萬福寺“普茶料理”と錦秋の“宇治界限”散策！

令和4年11月25日(金)

建築・町並などの路上観察を切り口にして各人の見識を高め、今世紀の文化財保存・景観形成・環境保全及び「まちづくり」の在り方などを堅実に見極められるように努める。

また、五感（視・触・聴・味・嗅）や第六感（直観）などの人の持てる知覚の全てを駆使して、人・建築・街・自然などを（見・観・診・看・視）ることにより、斬新な創造（想像）力と詩情豊かな感性を培う。
「百聞は一見に如かず！」

（水先案内人：牧 彰）

< 昼の部 >

黄檗山“萬福寺”の明朝様式を取り入れた伽藍を散策し、名にし負う“普茶料理”を体現する！

山門を 出れば日本ぞ 茶摘み歌

菊舎尼（江戸後期の女流俳人。半生を俳諧行脚で過ごす。）



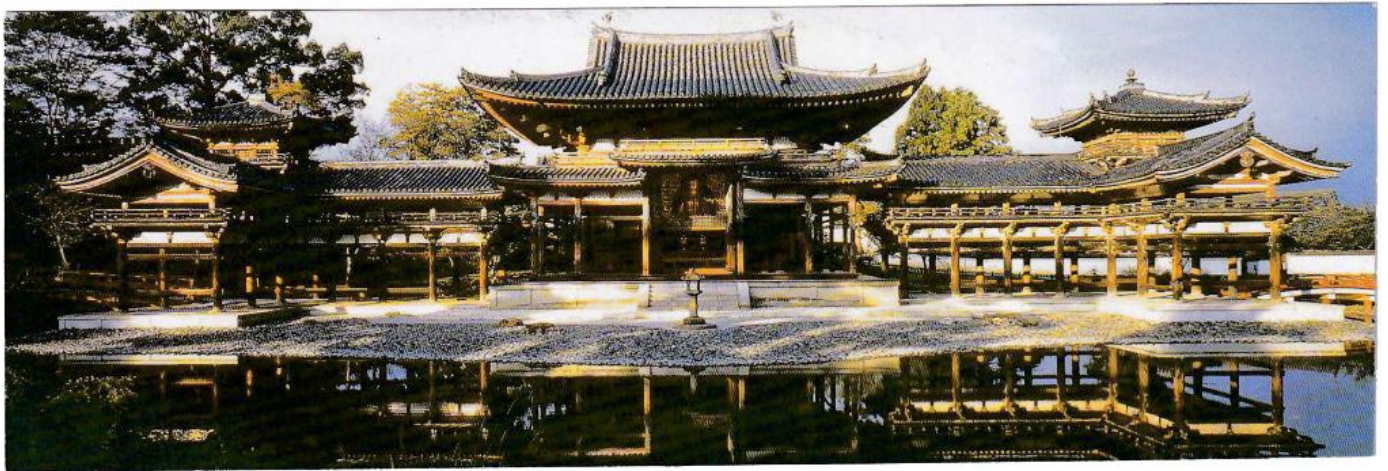
萬福寺大雄宝殿



萬福寺普茶料理

< 午後の部 >

平安貴族^{きうき}の浄土“宇治界限”『源氏物語（宇治十帖）』を偲び、太古より途絶えることのない宇治川に悠久の時の流れを重ね、想いは遠く遥かに^{いにしへ}古の“王朝絵巻”世界を彷徨い続ける。



平等院鳳凰堂

-
- 参集地：JR「茨木」駅改札口付近（スカイパレット）9時45分
 - 順 路：茨木 9:53⇒10:21 京都 10:36⇒10:56 黄檗～萬福寺～京阪黄檗⇒宇治～平等院
～興聖寺～宇治神社・宇治上神社～(源氏物語ミュージアム)～京阪宇治(17時頃解散)
 - 昼の宴：萬福寺“普茶料理 5,500 円（拝観料・税・サービス料込）” 11:30～13:30
宇治市五ヶ庄三番割 34 ☎0774 - 32 - 3900
 - 定 員：20 名（先着順）
 - 入館料：平等院 600 円、源氏物語ミュージアム（オプション）600 円
 - 参加費：無料（会員外は資料代 100 円）会員には、1,000 円の補助あり。
 - 申込先：「街 ing いばらき」代表・阪田 浩（080-1436 - 9881）
Tel&Fax/072 - 627-3480 E-mail/ibarakisakata@crux.ocn.ne.jp

※本会行事は、自由参加です。不測の事故・傷害などは、自己責任でご対応ください。

普茶料理

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

普茶料理（ふちやりょうり）は、江戸時代初期に中国から日本へもたらされた精進料理。葛と植物油を多く使った濃厚な味、卓を囲み大皿に乗った料理を各人が取り分けるのが特徴である。代表的な普茶料理に胡麻豆腐がある。

概要

江戸時代初期の 1654 年、中国（現在の福建省）の禅僧 隠元隆琦が来日。1661 年には山城国宇治（京都府宇治市）に萬福寺を開き、禅宗の一つである黄檗宗の開祖となった。

隠元は、中国式の禅文化を日本に伝えるとともに、インゲンマメ、孟宗竹、スイカ、レンコンなど、さまざまな品を日本へもたらした。その時一緒に伝わった当時の「素菜」（スーツアイ、いわゆる中国式の精進料理）が普茶料理である。「普茶」とは「普（あまね）く衆人に茶を施す」や「茶礼に赴く赴茶から」という意味とされ、茶による接待のことである。法要や仏事の終了後に僧侶や檀家が一堂に会し、供えられた季節の野菜や、乾物や豆、特に大豆を調理し、幼長男女の別なく食卓を囲み煎茶や抹茶などと楽しむ食事。以上のことから黄檗料理ともいわれる。

基本的に一つの長方形の座卓（卓袱台、ちゃぶだい）を 4 人で囲み、一品ずつの大皿料理を分け合って食べるという様式が非常に珍しがられた。禁葷食の精進料理であり、薬膳に通じる医食同源の料理でもある。料理においても中国風のものが多く、巻織（野菜や乾物の煮物や餡かけ）・油糍（下味をつけた野菜などを唐揚げにしたもの）や雲片（野菜の切れ端を炒め、葛寄せにしたもの）・擬製料理（肉や魚に擬した「もどき」料理。麻腐、すなわち胡麻豆腐も白身魚の刺身に擬した「もどき」料理である）などがある。炒めや揚げといった中国風の調理技術には胡麻油が用いられ、日本では未発達であった油脂利用を広めた。

こうした普茶料理は、異国情緒を味わうものとして黄檗宗の寺院ばかりでなく、料理屋や文化人など、民間でも広く嗜まれた。特に民間で行われた普茶料理は、長崎の卓袱料理とも影響し合い、テーブルクロスや貴重なガラス製のワイングラスや水差し、洋食器が用いられる事もしばしばあった。1772 年には『普茶料理抄』という専門の料理書も著された。料理は次第変化していき、見た目が鮮やかな独特のものとなっている。

京都市伏見区にある黄檗宗寺院・海宝寺が普茶料理の開祖道場であり、黄檗宗の開祖・隠元隆琦ゆかりの京都府宇治市の萬福寺などの黄檗系寺院で供されるほか、興福寺がある長崎市には、普茶料理が食べられる寺院がある。また、普茶料理専門の飲食店が神戸市や東京都などにもある。比較対象となりやすい卓袱料理が現在は長崎県の郷土料理に留まるのに対し、普茶料理は各地の黄檗宗の寺院を中心に沖縄や北海道を除く全国に普及しているのが特徴である。



普茶料理の例



『普茶料理抄』に掲載の配膳方法の説明

鮎料理 平野屋

街 ing では今年 7 月 4 日(月)に嵐山・嵯峨野を訪ねました。昼食会場はアユ料理で名高い「平野屋」。随筆家の白洲正子は平野屋の常連客でした。その著書で平野屋を取り上げていますので、紹介します。アユ料理とともに文章も味わってみてはいかがでしょうか。

白洲正子 1910～1998 年 88 歳で没 日本の美についての随筆を多く残す。夫は実業家の白洲次郎。

毎年梅雨の頃になると、京都の平野屋さんから「鮎だより」が送ってくる。ああ、今年も鮎の季節になったナ、そう思ったとたんにそわそわして落ち着かなくなる。

鮎そのものがどんなにおいしくても、焼きかた一つでうまくもまずくもなる。平野屋さんはその焼き方が芸術的に上手なのだ。『この鮎は泳いでいない』と、昔おかみさんは父親に叱られたと聞くと、お皿の上で生きているように躍っている。

年をとると、平野屋さんで鮎を食べるのも、これが最後ではなかろうかと毎年のように思う。別に鮎にかぎるわけではない。花を見ても、月を眺めても、そのような想いは、年とともにいよいよ深くこまやかなものになって行く。



平野屋

嵯峨野にある鮎料理店。

約 400 年前の江戸時代より茶店としてまた、鮎の間屋として営業している。夏は鮎料理、春は山菜、たけのこ、湯豆腐を楽しむ。

高齢者川柳

薄味に したらコロナと わめく祖父

お見舞いに ぞろぞろ来たら そろそろか

BTS テレビ局だと 思ってた

親離れ 出来ないうちに 親介護

入院を チェックインとは 言わんのか

メルカリで 誰も買わない ワシの服

居ないとき 妻の枕を 尻に敷く

一万歩 すすめて亭主 外に出し

すっぴんの 妻に飼い犬 ほえまくる

手の甲の 皺つまんだら 山のまま

大切に 使えば良かった ひざと金

宝くじ 当たった夢で 足がつり

段差ない ところで転ぶ 歳となり

猫までが 妻の真似して オレまたぐ

目には蚊を 耳には蝉を 飼っている

よい医者を 待合室で 教えられ

目薬を さすのになぜか 口を開け

持病薬 飲み忘れるが 酒は飲む

朝起きて 調子いいから 医者に行く

ついて来い 言った家内に ついて行く



各種の題材をもとに作成しています

次回のイベント

尼崎散策 10月4日(火) 集合場所 JR 茨木スカイパレット 集合時間 9時45分

—— 次回『街ingいばらき』例会のご案内 ——

日 時: 10月6日(木) 14:00~16:00 9月より開始をPM2時に変更しています

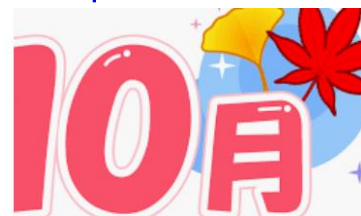
場 所: 川本本店 茶論「縁」(サロン「えん」)

住所: 茨木市上泉町6-29 TEL: 072-624-5552

- 内 容: 1. 10月4日(火)の尼崎散策
2. 11月25日(金)の紅葉狩り
3. 12月9日(金)の忘年会 他

『街ingいばらき』とは?

茨木のまちづくりを考える市民グループです。といってもあまり硬いことではなく、月一回の例会や年3回程度の街歩きを行なっています。参加資格は問いません。入会に関心のある方は、お問い合わせください。とりあえずのご見学や、イベントの単発参加も歓迎します。
入会金 1,000円 会費 年間 2,000円(一か月 170円)



《 編集後記 》

- 嵯峨野のアユ料理が好評でした。「昼食をちょっと贅沢に」も楽しいです。10月の尼崎、11月宇治、12月の忘年会とイベントが続きます。魅力のアップした街歩きを楽しみましょう。
- コロナが3年目に入り、なかなか収まりません。引き続きマスク着用、ウガイ、手洗い順守で対応していきましょう。
- 街ingの行事は任意・自由参加です。事故・傷害などについては、自己責任で対応ください。街ingでは事故に対して、一切の責任を負いません。

《 編集・発行 》

阪田 浩 〒567-0881 茨木市上中条一丁目 10-22

Tel/Fax 072-627-3480 e-mail: ibarakisakata@crux.ocn.ne.jp

街ing ホームページ : <http://www.machiing-ibaraki.com/>

ホームページは杉田さんが作成されています。ときどきはのぞいてみてください。

2022年9月現在での訪問者は9,708<前月比30の増加>となっています。

