

アスモ・たんぽぽ新聞

アスモ新聞はアスモのホームページ <http://www.asumo-kaigo.jp/> からご覧になれます。
上記のアドレスが【在宅介護センター・アスモ】で検索してください。

「人に喜ばれる仕事を！！」のアスモは、みなさまとの新たな出会いをお待ちしております。

平成22年2月発行

第53号



〒165-0026
中野区新井1-26-4
オスカーマンション2F

☎ 03-5318-4007

「メロンパン」



代表取締役 花堂浩一

父が亡くなってから2年が経ち、今年も父の命日に、メロンパンを仏前に供えました。昨年の命日のときメロンパンを供えようとする私を見て逆にお膳の真ん中にメロンパンを供えることを勧められました。

私が子どものころは、誰もがいつもお腹を空かしている時代でした。父は、貧しいながらも、私たち家族のために、工事現場で一生懸命に働いてくれました。太陽が西の山に沈むころになると、私はよく村の入り口をうろろしながら、父の帰りを待ちました。

遠くに父の姿を見つけるたびに、どんなに嬉しかったことか。「お父さん！」「お、かわいい息子が今日も出迎えに来てくれたな」でも、本当は父を迎えに行つたわけではありませんでした。父がボロボロで汗まみれの作業服のポケットから取り出してくれるメロンパンを楽しみに待っていたのです。

「ほら、おみやげだ」「わーい、メロンパンだ！」父のくれるメロンパンは、いつも潰れていましたが、その味はふだんのおやつのおかし芋よりも何倍もおいしくて大好きでした。「そんなにあわてて食べたらだめだぞ。ゆっくり食べなさい」

ある日の下校途中のことでした。工事現場の前を通りかかったとき、たくさんのレンガを背中に背負っている父の姿を偶然見かけました。レンガがとても重たかったのでしょうか。父は苦しい息を吐いていました。私は、父にみつからないように隠れて、父の顔を見ていました。しばらくすると、休憩になりました。父が汗を拭きながら一息ついていて、メロンパンがくばられました。



父は、メロンパンを手にとると、のどが鳴るのをがまんして、作業服のポケットにしまいました。そして、近くの水道の蛇口口に近づくと、ごくごくと水だけを飲んでお腹を満たしていました。その日の夕方、私が村の入り口まで出迎えに行くと、父がいつものようにポケットから潰れたメロンパンを取り出してくれました。でも、そのメロンパンを一口も食べることはできませんでした。「メロンパンはもう飽きちゃった。これからはお父さんが食べてよ」「そうか……」あの日の記憶は、いつまでも胸の奥から消えることはありませんでした。大人になってからは、父の誕生日にも、父の日にも、必ずメロンパンを買ってプレゼントしました。父はもうメロンパンを食べることができませんが、父の命日には、祭祀のお膳にメロンパンを供えているのです。

親子の絆をテーマに取上げられていた実話のエピソードです。たつた一個のメロンパンの話ですが、そのメロンパンに込められた父親の想いが、彼の心を大きく支え、彼の父親との絆になっていたのだと思います。

私も子供の頃、よく父親からパンをもらったのを記憶しています。私の父親は3番目の私が生まれる数ヶ月前に、自衛隊を退職し、鹿児島から名古屋へ生活の場を移しました。当時の自衛隊での給料では家族5人が食べていくことは厳しかったようで、大手製鉄会社に転職し、大型のシヨベルカーやブルドーザーに乗り、現場仕事をしていました。

私が無邪気に食べていたパンにも、きっと父親の気持ちが込められていたのかもしれない……。当時のことを懐かしく思い出しながら、複雑な心境になりました。

飽食の現代では分からない、菓子パン1個が昼食になった時代の話です。貧しかったからこそ、見えてくるものもあることを忘れてはならないと感じました。





ひなまつり押し寿司



ひなまつり豆知識



1. ご飯と合わせ酢をませ、すし飯を作る
2. にんじん・しいたけをみじん切りにし、ひき肉と炒めて酒、みりん、しょうゆ、しょうがで味付けしそぼろをつくる
3. (お酒をふって)えびをゆでる
4. 薄焼き卵をつくり、千切りにしておく
5. ケーキ型にラップをしき、薄焼き卵、すし飯、肉そぼろ、すし飯の順に入れて、ラップをかけておさえて押し寿司を作る
6. お皿をかぶせ、逆さまに出してから、えび、千切りにした青じそ、いくら、きりのりを飾る

※合わせ酢の代わりに市販のすし酢などを使うと簡単です

※お米3合に18cmのケーキ型でぴったりです



☺ おひなさまの妹さんたち、三人官女のうちの一人は眉をそっています。これは既婚者であるため、お歯黒もなっています。

☺ よく、おひなさまを早くかたづけないとお嫁に行けないと言われますが、その理由は…

① ひなまつりの起源とされる上巳節句の厄払いの考え方から、早く災いを払おうというもの

② いつまでも片付けないだらしない女の子では結婚できないよ、という戒め

など色々な説がありますが、天気などの関係でどうしても片付けられないときは、おひなさまを後ろ向きにしておく、という裏技もあるそうです。

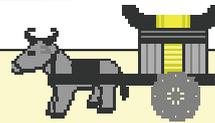
材料:

米3合

合わせ酢(砂糖大さじ3、酢大さじ6、塩少々、だし少々)

ひき肉150g、にんじん1/3本、しいたけ3個、(酒、みりん、しょうゆ、しょうが)

卵2個、えび適量、青じそ2~3枚、いくら適量、切りのり少々



ケンコー先生の

「ここから健康になりましょう」



兼子先生ご投稿
ありがとうございました

接骨院やカイロプラクティック、エステサロン、ピラティスのインストラクター等の勤務を経て昨年12月4日に早稲田通り沿い(大和町1丁目)に整骨院をオープンしました!

身体だけ健康でも心だけ健康でも駄目。双方が健康になって初めて本当の健康になる。一人でも多くの方に本当の健康になってほしい! そんな願いを込めて「ここから整骨院」と命名しました。

「ここから健康になりましょう」という意味もあります。(よく患者さんに言われます。)

私、苗字が兼子(かねこ)と申しますが、健康に関する仕事を通して、「健康!健康!」と口にするあまり、いつの間にか「カネコ先生」から「ケンコー先生」と患者さんから呼ばれるようになりました。今では実家の家族からも「ケンコー先生」と呼ばれています(笑)

そんな私ですが、

花堂さんとは、たまたま共通の知人の紹介で知り合いました、話を聞けば、故郷も同じ愛知県出身。出身校も近くで同じ野球部出身。なおかつ同じ先生から指導を受けていた。そして、同じ健康をつかさどる職業!!

という偶然…いや必然の重なりよう。

これはもう知り合うべきして知り合ったなというくらい花堂さんとは共通点が多々ありまして、

この新聞のことを知り「ぜひ、この新聞に記事を書かせてください」と頼み込んだ次第です。

今回は簡単な自己紹介といきさつで終わってしまいましたが、これから、この新聞を通じてみなさんが知っていそうで知らないケンコーに関する情報を、少しでも多くの方に伝えたいな。そう願う次第です。

ここから整骨院

***ケンコー先生の「ここから健康になりましょう」は次月以降も連載でお届けします。**

JR 高円寺駅北口から徒歩5分 早稲田通り沿

《営業時間》

平日 10:30~14:30 16:00~20:00(最終受付)

土日 10:30~17:00 (昼休憩無し)

祝日 休診

※予約は受け付けていません

交通事故・労災・各種保険適応・骨格矯正・美容矯正・産後矯正

〒165-0034 東京都中野区大和町1-65-4 増田ビル1F

TEL&FAX 03-5364-9090 MAIL cocokara@road.ocn.ne.jp



アスモ・たんぽぽ新聞第53号



発行所 在宅介護センター・アスモ