

愛風だより

今年も

よろしくお願いいたします。

丙午です。六十年前の丙午の年、昭和41年は、出生率が激減。前年費25%減だったそうです。理由は、丙午の年には天災が多いとされたことに由来し、八百屋お七が丙午年生まれだったとされたことで、「丙午の女性は気性が荒く、惚れた男を滅ぼす」という迷信が広がり、産み控えが社会現象になったものと分析されています。

今、行政は少子化対策を進める立場から、丙午の女性は：は迷信だから、惑わされることなく、安心して出産してくださいと説明しています。どうでしょうか。昭和41年生まれの女性、身近にいらつしやいませんか？ 情熱的で行動力があるとも書かれていたりしますが：。私の知る方は、どちらかという控えめで、芯の強さは感じますが、夫をよく支え、良き妻、よき母に見えます。迷信で、出生率が下がるなんて、おこらないといいなど、思っています。

私事ですが、大子の今の家に住み始めてから十年ほど、毎年、元旦には裏の生瀬富士という小さな山に登って、初日の出を拝んでい

〒339-0076
岩瀬区平林寺905-1
電話048-756-8640
Fax048-756-8644
NPO法人 愛風

2026年1月号
12月25発行



ました。元旦は、いつも7時過ぎに日の出を迎えるため、さほど早起きしなくても、間に合うので、恒例行事としていました。

でも、この十年の気候の変動は大きい。そう感じずにはいられません。十年前は、元旦は寒く、山道が凍っていました。ゆえに、靴で地面をけることができませんでした。ところが、このところ、暖かくて、道が融解しているのです。だから、滑る。耳当てがなくても、寒くない。

お日様の出る方角や時間は、同じです。けれども、気温が違う。私の住む大子町には、三大

名瀑の一つ袋田の瀧があります。十年以上住んでいますが、8割程度凍ることはあっても、全面凍る：ということが、みられなくなっています。アイスクライミングを、一度はやってみたいと思っていますのですが、私の動けるうちに、凍ってくれるかどうか、微妙です。

私がつ越したばかりの頃は、犬の散歩にでかけると、自分の吐く息がまつ毛にかかって結露してかっ凍ったので、睨がくっついてしまっって開けられない：ということも体験しました。夜、寝

る前には薪ストーブに薪をたんまりと入れて、空気を最小にしぼって（火力は弱まるが、ゆっくりに燃える）おくのですが、明け方には、燃え尽きて、寒くなります。極寒の日には、自分の首までかけていた掛布団のふちに氷の粒がついていて、何かと思った覚えがあります。自分の吐く息が結露して、氷の玉になっていたのです。羽毛布団と身体から出る蒸気を熱に変えるとかいうヒートテックの毛布をかけていなければ、眠れなかったと思います。

今は、そこまで冷えることはなくなっています。喜んでいいのか、恐れるべきなのか：。上の写真は、五年前です。私の自宅は、この瀧より上にありますので、瀧がこの状態の時は、自宅の横を流れる川も、全面凍っています。寒さが厳しいのは、本当に辛いですが、岩槻ではみられない氷の造形は、美しいものでもあり、観るのを楽しみにしています。

日本の四季は、美しい。沖縄に住んでいた時に、冬でも暖かく、色鮮やかな花が咲き乱れ、青い海、強い光の空を、好ましく思っていました。でも一方では、冬枯れのススキや、霜や雪といった、地味な時期があつてからの春：という変化が感じられず、寂しさも感じていました。内地に戻ってきて大子の厳しい冬を体験し、春を迎え、初夏の淡い緑に囲まれた時、涙があふれてきてしまいました。この豊かな自然を、未来の人に、残せまうように。

(理事長 久毛しずか)

高齢者の主体性の尊重

私も、着々と高齢期に近づいていますが、両親は、真正正銘の後期高齢者です。皆様と同様かと思いますが、もう高齢なんだから、若い時のようにできないのだから、水分をより気を付けて摂れ、エアコン使え、免許返納せよ・・・と進言し、わかってる、やってる、気を付けてると、応戦されることを繰り返しています。

人類初の超高齢社会を迎えた日本。高齢期を元気に迎えている人も増えてきています。その中で、一律に何歳になったから運転免許を返納すべきとか、重要な契約は任せられないから通帳や印鑑は子どもに渡すべきなどと、言うつもりはありません。

そもそも、高度経済成長期を支え、戦後の物の無い日本を、発展させ豊かにしてきた本人たちなのです。社会で仕事をして支えてきたお父さんも、そのお父さんが仕事に打ち込めるように、子育ても家事も、すべて担ってきたお母さんも、すごい仕事を成し遂げてきました。彼らの人生の中で、経験してきたあまたのことは、宝です。

姥捨て山の物語でも、経験の貴重さが語られています。今の文化では考えられないほど、衛生的な水を手に入れることも難しかったり、お風呂や調理も、肉体労働無しには、得られなかった時代を支えてきた人生の大先輩です。そこ

への尊敬が無くなることはありません。

けれども、加齢は視力低下や視界の狭小を生み、耳が遠くなり、味覚や体性感覚も鈍くさせていきますから、若い時より格段に、できないことが増えてきます。若い時と同じようには、動けなくなっていること、覚えられなくなっていること、感じられなくなっていること、本人が一番知っていることでしょう。

加えて、思考の柔軟性や、情動のコントロール力も弱くなってきます。頑固とか切れやすくなったなどと言われることがあるのは、そのためです。これも、老化の一つですから、本人の努力でどうにかなるものでもないでしょう。

一方で、大局に立ち、俯瞰して物事を見ることができるように成熟している時期でもありません。物語に出てくる長老が、群れを正しい方向に導く役割を担えるのは、あながち間違っていないのだと思います。個人差は大きいとは思いますが・・・

第一線で活躍していた時期を懐かしみ、その時の栄光にすがり、その時のようにふるまおうとすれば、後輩に返り討ちされてしまうでしょう。老いを抱えているので・・・けれども、宇野千代さんや日野原さんは、その年齢になってはじめてわかることがあると、その年齢で感じられることを楽しんでおられたようです。誰もが、その年齢を生きるのは初めてですから・・・

宇野千代さんは、「この年齢になるとね、治外法権よ」とおっしゃっていたとか。お葬式に行っ

ても、若い時には中座するなんて失礼と言われるけれども、私の年齢になれば、中座しても、「どうぞどうぞ」と言われると。やりたいことをやりたいときにやれるなんて、なんて素敵なのか。

高齢者が高速道路に入ってしまった逆走したというニュースや、ブレーキとアクセルを踏み間違えて店につっこんだ・・・という事件が、毎日のように聞かれます。若い人でも同じ事故はあるでしょうが、高齢者がおこすと大きく取り上げられるのよ！うちの母は怒っています。

車は凶器です。あの大きな重さのものが、身の人間にぶつかれば、人はひとたまりもなくつぶれてしまいます。ですから、教習所で運転について学ぶ時、万全の体調で運転に臨まなければならぬと習うわけです。加齢にて、視力聴力感覚筋力などが低下している状態は、万全の体調とは言えないでしょう。私も寝不足で、うとうとしがちな時には、運転を止め、コンビニで仮眠をとるようにしています。万全でないときは運転をしないのが、運転免許証を持っている人の、責任だと思えます。

今、まさしくうちの父と、免許返納せよという戦いの中なのです。聡明な大局から物を見ることのできる思考から、感情的な側面、自分はまだほけてないし、正確な判断力も持ち合わせているから、充分に注意はするけれども、運転は続けたいという部分を、克服してもらえたらいいなと思っていますところ。 (しずか)

米の食べ方

我々にとって主食のお米。皆様はどのようなように食べていますか？ 私はごども時分は玄米で育てられましたので、実は白米が苦手です。味がなくて：。玄米は噛むとじわじわと味が出てくるご飯なので、白米だと、チャーハンとか混ぜご飯とか、味がついていた方が好きです。

お米は、小麦と違って、完全栄養食で、特に玄米は、優秀です。そして、日本国は、世界でもお米の質が高く、炊いて食べた時の味の良さは、他国のお米に負けません。お米を食べる文化圏の外国人でも、日本のお米のおいしさには、舌を巻くようです。

一方で、日本は、炊いて食べることに重きがあつて生産されているので、加工用のお米の生産は少ないようです。酒米も一部作られています。直接食べる用の稲よりは作付面積がはるかに少ないです。

主食を米としてる国に、ベトナムがあります。私は、行ったことがあります。どなたか、実際のベトナムをご存じの方がいらっしやいましたら、教えてください。少し前、テレビで流していた特集について、ご紹介します。

小麦は、麦としてそのまま食べることはあまりなく、粉にして、麺にしたり、団子にしたり、ホットケーキやクレープ、クッキーなどに加工して食べる人が多いですね。ベトナムでは、お米も粉に

した後、水で溶いて平たく伸ばして焼いて食べたり、麺状に加工して食べたりもするようです。フオーという麺は、日本でも乾麺の形で輸入されていますので、身近に食べられるようになりました。ビーフンも米粉の麺ですね。

日本のご飯は、おにぎりにして持ち運びできるファストフードとして食べますが、おにぎりは、日本独特のようですね。日本米の粘りがないと、ご飯だけであのまとまりにはならないのかもしれない。ベトナムや中国では、ちまきの形で食べることが多いようです。笹などで撒いて、具材と混ぜたお米を蒸しあげて食べる。ちまきは日本でも食べますが、日常的に食べるものではないですね？ 節句の時とか、お祝いの席で出されたことがあるような。あ、それにちまきは、もち米でした。もち米については、また次回。

おかゆを、いろいろな具材で楽しむ文化もあるようです。日本は、病気の時に食べることはあつても、日常的におかゆを食べるって、あまりしませんよね？ 私はおかゆ好きなんですけど、高齢の方の中には、戦後の食糧難の時を思い出すからと、おかゆきらいとおっしゃる方もいらっしやいましたから、ベトナムや中華のおかゆ、試してみたいなと思ったりします。お肉や魚、漬物や生野菜など、具材は様々で、味付けも多種。かなり濃厚で、がっつりお腹にたまる一品です。

これだけ世界中の料理が日本に輸入され、楽しむことができるようになってきているのですから、日本でも、お米の調理方法、もっと広がってもよ

さそうだなど、ふと思つてしまいました。麦を加えたオートミールは、袋から出してそのまま食べられますから、朝の忙しい時間には重宝します。お米でも、ポン菓子つてありますよね？ あのポン菓子、オートミールのように食べるのもありではないかと思うのですが、そのように食べる日本人はほぼいませんよね？

ベトナムのお米の麺は、フオーだけでなく、ブンといういわば生麺があったり、ミーというクレープ上の米生地を蒸してから麺状に切った麺などもあるそうです。小麦の麺に、そうめん、冷や麦、うどん、きしめん、ラーメンなど、太さや加工の仕方違う麺があるように、米粉の麺にも、多様な種類があるということです。なぜ、日本ではあまり開発されなかったのでしょうか？

やはり、そのまま炊いたお米が美味しいからでしょうね。でも、今、日本人のコメ離れが進んでいるそうです。昨年は米不足で価格高騰となりましたが、より一層、米をやめてパンや麺を主食にする人が増えたのではないのでしょうか。であるならば、お米の他の食べ方、もっと追及してもいいのかなと、思うのです。皆様、いかがですか？ 生春巻の皮もお米ですね。お米、もっと食べましょう！

日本の農家さんが、思う存分生産できるように。輸出だつてしたらいいと思うのです。おいしいお米なんですから！ 売れないから作らないなんて、せっかく開墾して、水稻栽培できるように作ってきた田んぼ、放棄してしまうのは、あまりにもったいないです。。

(しずか)

温暖化にフーディーキを

最近の気候の変化は、恐怖を感じさせます。北の寒い地域が灼熱の気温を更新したり、日本でも豪雨洪水竜巻と、過去になかった大きな災害が毎年おこっています。

四季ではなく二季なのではないかと思わせるほど、長くなった暑さ。今は冬ですが、私が子供の頃(半世紀前)の冬とは、寒さのレベルが違います。手袋しなくても、朝、犬の散歩できますから…。こどもの頃、しもやけを毎年つくっていたのですが、今は、しもやけもあかぎれもありません…。

私の命は、長くみつもってもあと50年でしよう。その間は、地球は今とさほど変わらぬ姿であると思います。が、その先は、どうでしょう。このまま進めば、お米がとれなくなり、日本近海には回遊魚が来なくなり、夏の湧水が深刻になって、水が入手できなくなり、氷河がとけて、陸地が狭くなり…。かなり過酷な自然環境になってしまっているかもしれません。

私は体験しないで済むからいいとは、言えません。今生まれた子達に、四季のある美しい日本を残したい。そのために、今、何かできることはないでしょうか。日中の暖かい時間帯には、エアコンやストーブを消して、セーターを一枚余分に着て過ごしたら、灯油の消費を減らせますか？ お肉を使っていたところに豆腐や大豆た

んばくで作った疑似肉を何回か導入したら、世界で食べ物に困っている人に、必要カロリーを回すことができますか？ 毎回エレベータを使っていたところ、半分は階段にしたら、少し省エネになるでしょうか。

私がやれることは少しでも、多くの人が少しずつ気を付けたら、大きな節約になるのでは？ 愛風でも資源回収、続けています。左は、愛風に寄せられたペットボトルとアルミ缶、二か月分です。これだけ処分場に持ち込むと、1500円程度になります。こども食堂じゃんけんぽんの、食材購入費にあてさせてもらっています。

ただ捨てれば、燃やされて、燃え残れば埋めるだけの処分に困るゴミになってしまいます。これを、一回すすいで乾かして、愛風に集めてくだされば、資源としてリサイクルされる上に、じ



ゃんけんぽんの材料費にもなりますので、ご協力いただけましたら、ありがたいです。何かのついでに、事務所に「ご持参いただきか、ヘルパー等がうかがったときに渡していただいてもいいです。

※ 集める際の注意事項

- ① 一度水ですすぎ、乾かすこと。缶もペットボトルも。(長く貯めますので、におわない程度にお願いいたします。)
- ② スチール缶は集めていないので、アルミであることを確かめてください。
- ③ ペットボトルは、蓋やラベルはついていてもかまいません。ただ、つぶしてくださいと、集めやすいです。

自治会で集めている地区や、お孫さんなどの学校で資源回収をしている地区もあるようです。そういうところは、そちらに協力してください。どちらに協力いただいても、地球への影響は同じです。愛風にいただければ、じゃんけんぽんの材料費になりますので、助かりますが、できる範囲でできる部分で構わないです。

あまり肩肘張ると長続きしません。これをやったから、午年に天変地異がおこらないということも期待できません。でも、何もしないより、した方が、悪あがきしましょう。ノアの箱舟よろしく、地球規模の洪水が起って流されてしまうその瞬間に、後悔しても遅いわけですから、やれることをやれるうちに。今年もよろしくお願いたします。

(愛風 事務所)

病院にかかること

以前で、医師の本音なるものを、書かせていただきました。読者に医師はいなかったはずと、かなりぶつちやけて書いてしまいました。皆様の主治医がそうだということではありませんので、参考程度でとどめておいてください。

私はまだ、自分で車の運転もしますし、耳も多少遠くなりましたけれども、補聴器なくとも、対面した人の話を聞き取ることにはできます。ですので、自分が体調不良で病院に行くときは一人です。皆様はいかがですか？

うちの両親も、たいていの場合、一人で受診しているようです。ところが、寄る年波には抗えず、目も悪くなって、医師がみせてくれる資料や画像もよく見えなくなってきました。何より、医師の声が聞き取りづらくなったように、一人だけの受診だと、必要な情報を充分に得られないという事態も出てくるようになります。した。

私の弟が平日休みがとれるようで、付き添える時は付き添って、耳の変わりをしてくれています。私が多忙で、行けないので…。定期通院ならば、休みの申請も出せますので、付き添いの調整できますが、急に調子が悪くなって、急ぎ行きたいというときには、仕事があると休まなければならぬので、実際、仕事をしている家族が付き添うというのは、難しいことだと思います。

今までも書いてきましたように、介護保険や障害福祉サービスの公的制度の中に、病院に通院するときの付き添いを、支援として規定しているものはありません。通院付き添いには、制度が使えないのです。でも、必要な人は多い。

高齢になれば、多かれ少なかれ、若い時より機能低下する部分があるのです。誰でも、それが、耳なのか目なのか、足腰なのかは、人それぞれだとしても。どこも全く、何にもないまま、天寿を全うできる人なんて、世界中探しても居ないだろうと思います。高齢社会になった日本。この部分の支援を公費で賄えるようにすることは、必要なのではないかと思うのですが、皆様、どう思われますか？

今、制度が使えないため、愛風では、保険外自費で、付き添い支援をお引き受けしています。会員様は10分300円。被会員様は10分1000円です。ご家族が付き添ってくれるならば、それが一番いいです。相談もできるし、決定するときに、一緒に考えてもらえらるからです。けれども、ご家族にも都合がありましようから、いつでも付き添えるとは限りません。そんな時は、愛風にご相談ください。最近では、民間ではありませんが、受診付き添いをやりますとうたっている事業所もできてきています。愛風にもチラシが入ります。でも、結構高いです。愛風は1時間使っても1800円ですが、某事業所のちらしを見ると1時間500円とあります。

そもそも、核家族が増え、単身やご夫婦だけ

の世帯が増えているのです。ひと昔前の、そうサザエさんのように、三世代同居の家の方が珍しくなったのです。家族だけで介護を担うのが大変な社会構造になったから、介護保険という制度を作り、社会全体で、高齢者を支えていこうという方向に舵をきったわけです。それなのに、結局家族が付き添わないと受診も難しくなる高齢者を支える支援が公的に準備されていないことが問題です。署名でも集めてみようかしら。皆様、声をあげてみませんか？

(編集部)





じゃんけんぽんっ

ロールキャベツ、いかがでしたか？

一月は十日と二十四日の開催。予約は、LINEが電話（ふきゅ）090-4377-7607）で。

住み慣れた地域での生活支援に取り組んでいる NPO法人愛風 を 応援します！

店舗営業時間 11～翌朝5時 / 日曜祝日 11～翌朝3時	仲町2-4-2/8 00～19:00営業
永楽食堂 ☎756-2498 出前配達時間 11～15時 / 17～21時	なちクリーニング店 ☎757-7133 定休日: 水曜
院長 アスレチックトレーナー 竹内貢 本宿444-19	岩槻6209-2/カラオケ: 昼13～16時 千円(火・木・金は歌い放題)
竹内接骨院 ☎758-1345	むげん ☎749-4621 定休日: 日曜と月曜
毎週 月・火定休日.	はり・きゅう・りはびり 出張・無料送迎あり.
おしゃれ床屋 はやし. ☎794-5675	治療院 すきっぷ 048-711-9273
お好み焼き 一文 ☎756-5543	プラスチック金型設計製作 城町2-6-41
岩槻5477-2 定休日 月曜	中村金型製作所 ☎756-9188
扶桑工業株式会社 西原台2-1-143	火曜と第1・3日曜休み 西町4-1-25
お問い合わせ ☎048-757-6413	ビューティーサロン レオ ☎758-0415
訪問理容・美容も致します。火曜休み	太田2-2-20
理容室 レオン ☎757-7750	ほんまる歯科医院 0120-6480-78
皆様の毎日の一助を エアコン部品製造加工	9:30～21:00 定休日: 日曜
藤原精密 ☎757-2799	とわそりーぬ ☎756-4732
水曜定休	ベル・ジュバンスやってます (火曜・第3日曜定休)
喫茶みのり ☎757-7318	タマ美容室 048-754-8834
-初心者、小・中学生指導します-	照医堂はり治療院 休院日 毎週日曜
囲碁サロン琥珀 ☎090-3210-4392	予約制 ☎757-1200 渡辺幸夫
-電気のことなら何でも-お見積り無料です。	新車・中古車○車検-代車無料もあり。
ナカヨシ電器サービス (西町) ☎757-6561	野澤自動車 (浮谷) ☎798-1003
道口蛭田159-1	木曜定休: やきとり 早めのご注文を..
若竹和菓子店 ☎754-2650	肉のやまざき (本丸) ☎758-1424
鉢・包丁、砥ぎます。高品質・低価格めざします。	毎週火・第2・第4月・第3日曜定休
大平豊店 (本丸) ☎757-1496	ゆうき美容室 ☎757-8238

おいしい野菜とは？

皆様、野菜はどこで買いますか？ 専門の八百屋さんは今や希少で、多くの方がスーパーで購入かと思いますがいかがでしょうか。路上で作った人が、貯金箱置いて、無人で直接販売しているところもありますね。

ほうれん草や小松菜は、使いやすい菜っ葉ですが、複数あれば、よりよいものを選んでとりますよね？ そこで皆様、思い出してください。何を基準に選んでいますか？

虫食いが無く、葉がしおれておらず、緑色の濃いものが：選ばれがちかと思うのですが、いかがですか？ 実際には、そういう傾向が強いため、生産者は、そういう品にみえるように、作っているようです。

ところで、本当に、色の濃い野菜はおいしいのでしょうか。名前を失念してしまいましたが、放牧地で牛の様子を観察していて気付いたと、牧草のことを書いていた人が居ました。放牧だと、牛は自由に排泄します。排泄すると、その周辺の野草は色が濃くなるそうです。そして、牛たちは、その色の濃い野草は食べないのだとか。それゆえ、食べつくされてしまうことなく、次の年も、そこに牧草が生える余地が残る。

食べない理由は明白で、まずいからだそうです。自然界はうまくできていますね。栄養過多で色が濃くなる草は、まずくなつて、食べられ

ないですむために、種を残す役目を果たす。

野菜が育つには、窒素・リン酸・カリウムの3つが必要で、化学肥料はこれが含まれています。中でも窒素は、葉を濃い緑色にする作用があり、光合成を促す効果がある。アンモニアは窒素を含みますから、排泄物はまさに化学肥料と同等の効果があるわけです。

ただ、この窒素は、人体に必要ではあるものの、過剰摂取は、アレルギーの原因になったり、発癌の要因になったりすることもあるそうです。裏付ける文献も。金沢大学の研究。窒素は硝酸塩の形に体内で変化するようですが、日本人は一日許容摂取量の約1.5倍の硝酸塩を摂取しており、そのうち80%以上は、野菜などの植物から摂取していると。

これも名前を失念してしまいましたが、自然農法で野菜を育てている人が書いた本に、自然に育てた菜っ葉は色が薄いと書いてありました。写真に撮ると、輝きが強いので、白っぽく映ってしまい、全然おいしそうにみえなくて、苦労したとありました。

色が濃い野菜を、良い野菜と選ぶ根拠は無いということ。葉物野菜、次に選ぶ時には、考慮ください。消費者が、濃い野菜を好んで選ぶと、収穫前に窒素をかけて吸わせ、それまで健康的な薄い色だったものを、硝酸塩含みすぎの濃い色に変えて、出荷するということが起きてしまいます。消費者の行動が、生産者の目標を決めるのです。かしこくなりましょう！

こんな話も思い出しました。放し飼いで、健康なニワトリに、有精卵を生ませて販売していた農家さん。貝殻や小魚、自分の家で採れた無農薬の野菜、トウモロコシや、お米を食べさせて、薬品や添加物の心配のない、安全な卵を生産したのだそうです。ところが、この卵、黄身の色が薄かった。黄身の色が濃くなるように色素を含む餌にはしていなかったから。でも、健康なんです。食べると、おいしいんです。でも、売れなかったそうです。健康で美味しいだけでは、売れない。売れなければ生産継続は難しい。

防腐剤や食品添加物の害を告発している記事や本はいくつも出ています。学んで、自分で安全な食品を生産しようと頑張っている農家さんもいます。けれども、消費者が、本当に安全な食品はどういう姿なのかを知らなければ、正しく選択することもできません。

卵、昔は一パック100円を切ることもありましたが、でも、手間や愛情をかけて育てたら、そこにかかる人件費や餌代などを考えただけでも、それは安すぎました。卵を産める大ききになつてから生めなくなるまで、狭い檻に閉じ込められ、水と餌だけ与えられ、卵を産みだす機械のように処遇されている鶏は病気になるやういので、抗生剤が餌に含まれていて、黄身が濃い色で弾力がある卵が良いと宣伝していますから、黄身に色をつけるため、餌に色を出す何かを入れ。私は、放し飼いの安全卵を食べたいです。色が薄くても。皆様は？ (し)



着物を日常に・・・

着物、お正月くらいは、着ようと思っ
ていますが、洋服より手間がかかるため、なかなか
着られません。それに、最近は、古着屋に行く
と、二束三文で、正絹の訪問着が売られていた
りします。ある程度の身長差ならば、着方の工
夫でどうにでも着用できる大変合理的なつくり
の衣類。日本文化の一つとして、もっと誇るべき
ものだと思うのですが、すでに、一人では着物
を着ることができない人口の方が多いように思
います。

自分の買い物で
誰かを幸せにするしくみ
毎月11日は
「いい日いい街イオンデー」
イオン浦和美園店
さいたま市緑区大門3710
048-812-6464
11日にイオン浦和美園店で買
物をした時のレシートを、愛風の
ボックスに投入をお願いします！
皆様のお気持ちが、イオンか
ら、愛風に還元されます。普段の
運営に必要な備品等を入手する一
助になっています。

着物の生地は、シルクであったり麻であつた
り、綿でも泥染めや藍染めなど、優れた染色技
術の粋を集めたものもあり、布として再利用し、
洋服として日常に取り入れている人もみかける
ようになりました。鞆やタペストリーに作り直
している作品も素敵です。愛風の会員様にも、
着物をおしゃれにリフォームして、外出着とし
てお使いになっている方もいらつしやいます。

ところで最近、若い人たちの中には、男性に
もかかわらずスカートをはいたり、女性でもボ
ーイッシュな格好をしている人が居ます。個性
として認められる文化となりました。この写真
のように、ズボンとパーカーに着物を羽織って、
ベルトで留める・・・という着方で外出も、全くO
Kのようです。

お恥ずかしいので、写真はお見せできません
が、かくいう私も、京都旅行に行った時には、ミ
ニスカートに、着物の羽織を羽織って、寺院巡り
をしました。外国人旅行者が多いですから、多
少、おかしな恰好をしていますが、誰も見とがめ
ませんので・・・

考えてもみてください。タンスの肥やしとし
て、樟脳の消費をしているだけになっていく着
物より、日常におしゃれに、着てもらえる方が、
着物もうれしいのではないのでしょうか。お正月
は、一番着物が違和感なく受け入れられる時
期だと思えます。タンスの中で眠っている着物、
引っ張り出して、白日の元、羽織って、でかけま
せんか？ きちんと着なくてもいいのではない



でしょうか。

以前、同僚がこんなことを言っていました。「フ
アッションは自信よ！」すごいことを言う人だ
な・・・と感心したのですが、確かに、誰になん
と言われてようと、自分がかっこいいと思って、気
にいつて着ている分には、誰に迷惑かけるわけ
もないので、好きなように着ていいわけですよ
ね。自慢のアレンジ、できたら、写真寄せてくだ
さい！
(編集部)

編集後記

12月に入り、霜が降りたよう
です。事務所の庭に植えてある朝顔
がやっと？しおれました。

温暖になってきたといってもや
はり冬は寒いですね。岩槻にはあ
まりないかと思いますが、大子町
には、止水栓という水道設備が
あります。特に外水道の蛇口は、毛
布でくるんだくらいでは凍結を予
防できないため、あらかじめ蛇口
以外に栓がついていて、それを閉
めると、水道管の中にある水が元
の大きな水道管に落ちてもどる。
よって外水道官は凍って破壊され
るを免れるわけです。ところ変わ
ればですね。(しずか)