

はあとメール 第11号

発行人 〒606-8405
京都市左京区浄
土寺上南田町26
☎ 075-761-2109
住田正則

みなさん、こんにちは。 はあとメール代表の住田正則（行政書士・社会保険労務士）です。

コンチキチン・・・のお囃子に合わせて、祇園祭のシーズンがやってまいりました。いよいよ夏本番、といった感じですね。

私は京都生まれではないので、山鉾巡行を目にしたのは、それほど昔のことではありません。まだ勤め人だった頃に、たまたま巡行の日の17日が土曜日や日曜日にあたる時があり、その折に見に行きました。ちょうど京都市役所の東南角、河原町通と御池通が交差するところで待っていたのですが、予想はしていたとはいえ、まあ観客の多いことといたら！ まさにごったがえす人の波、という状況で、人ごみの苦手な私はそれだけでくたびれきっていたのですが、そのときようやく巡行の先頭がやって来ました。長刀鉾です。

きらびやかで、かつ現代の町並みとは明らかに異質な山鉾が、しずしずと、しかも圧倒的な存在感でもって進んでいきます。その大きさも、思いがけないほどに大きく感じられました。

伝統があるから美しいのか、美しいから伝統となったのか。私には判断がつかねる問題ですがしかしそんな当変木の迷いなどどこふく風で、今年もやはり、両脇のビル群を圧倒しつつ、山鉾たちは京都の街を進んでいくことでしょう。



～文通で、あなたの暮らしにうるおいと安心を～
「市民のみなさんと法律家（専門家）の双方向の交流を、
文通によって実現していきます」

私たちははあとメールの活動は、そんな祇園祭とは比べるべくもないほどささやかで、しかもまだ始まったばかりの活動ではありますが、しかしその一方で、祇園祭よりもさらに長い伝統を持つものとしっかりと歩調を合わせています。

それは、人々が生まれ、成長し、学び、悩み、喜び、そして何事かをなして、やがて老い、死を迎えるということです。

はあとメールは、法律にもとづいたサービスを提供することを業とする専門家がスタッフになっていますが、その枠にとらわれることなく、皆さんの心、皆さんの人生を見つめる活動を行っています。

ご期待ください。

僕の旅行記



はあとメール会員のみなさまへ。

今回より、僕の旅行記を担当させて頂くことになりました、橘太一です。

まずは簡単な自己紹介を。昭和43年生まれの40歳で、32歳のときにバツイチを経験しましたが、現在は妻と子供2人の4人家族です。

実家が「うどん屋」で、小さい頃からお店の手伝いをして大きくなりました。大学卒業後は家業のうどん屋、競走馬を扱う仕事に従事していましたが、平成19年に行政書士試験に、翌20年に社会保険労務士試験に合格し、21年3月開業しました。

趣味は旅行と銭湯、あとガンダムっていうロボットものが大好きです。今回からこの「旅行」のお話しをしようと思います。競走馬っていう仕事柄、社会人になっても北海道へはよく行きました。このお話しも追々していきますね。

私が旅行に興味を持ったのはずいぶん古く、小さい頃から「知らない土地へ行くこと」が大好きでした。旅行の中でも特に印象に残ったのが、高校生のときに行った修学旅行で、北海道を周遊したことです。この北海道周遊のお話はとても長くなるので、数回に分けてお話ししますね。

今から23年前の17歳のとき、北海道へ修学旅行に行きました。初めて乗る飛行機にドキドキ、ワクワクしたのを覚えています。今はもうないですが、昔の千歳空港はとても小さくて閑散としていました。着陸前スクリーンに映し出される映像、窓から見える景色は、今まで見たことのないような衝撃でした。目の前に広がる「大地」と「森林」です。遮るものは殆どなく、民家もごく「まばら」にしかありません。広大な大地に思わず言葉を失ったのを今でも鮮明に覚えています。修学旅行の時期は10月でした。京都ではまだ温かさも有り過ぎやすかったのですが、さすが北海道です。ヒンヤリとした空気で「寒い」と感じ、同じ日本なのに、この気候の違いはナンだと、ここでも有る意味衝撃的でした。

初日は札幌での宿泊です。午後札幌へ到着し、グループになって繁華街を散策しました。京都でいう「新京極」みたいなところが札幌にもあり「狸小路」っていいです。沢山の飲食店やお土産屋さん。もちろん、北海道ならではの食事に民芸品が多数あり、どれも目移りしてしまいました。まだ初日ですので、お土産を買うのをグッと堪え、地元の食事を堪能することにしました。ですが時間は3時を回り、あまり食べると夕食が入らないので、お約束ですね「茹でたとうもろこし・蒸したじゃがいも」を買い食いしました。北海道の「とうもろこし」は本州よりも「甘み」が強く、スイートコーンの中でも特に「甘い」です。狸小路のあとは、札幌テレビ塔です。札幌の中心部に位置し、大通り公園の東端にあります。札幌も京都と同じく「碁盤の目」の創りです。この大通り公園を中心に、北側を北1条、南側を南1条となります。東西は、札幌市中心部の東側に「創成川」が流れ、この川から東を東1丁目、西を西1丁目となります。京都よりも大変分かりやすくなって思いました。

南5条西5丁目が、かの有名な「すすきの（薄野）」です。当時は高校生ですから「夜のススキノ」には参加できませんでしたが、夕食がてら「ラーメン横丁」には行きました。このラーメン横丁。実は2箇所あり、老舗の並ぶ「本家の横丁」と新参店が軒を連ねる「新横丁」があります。私はこの2箇所とも行き、どちらの横丁でも札幌ラーメンを食べました。もちろん「味噌ラーメン」です。キャベツやモヤシなど沢山の「野菜炒め」が乗っているのが特徴的です。当時は高校生ですので、ラーメン2杯くらいは軽かったです。今でも軽くイケますが（笑）

宿泊先では、いつも学校で会う友達も、いつもと違う顔を見ることができ、夜遅くまで部屋で遊びました。また、一緒に大浴場に入るなど無かったですから、みんなテンションが高かったです。ですが、やはり居ました！「海パン」を履いてお風呂に入る人、女湯を覗こうとする人などなど。これも今となっては楽しい思い出です。私ですか？私は、海パンも履かず、女湯も覗きませんでしたよ。このような感じで1日目は終了しました。翌日は札幌から北へ向かい、定山渓という名勝です。切り立った岩肌がムキ出しの渓谷です。この定山渓では宿泊はなく、もっぱら「観光」でした。高さ数百メートルはある岩肌が数キロも続き、眼下には川が流れ、紅葉はまだでしたが、とても美しい景色でした。

今回は初日2日目で終わりです。次回は、3日目以降の「道東方面」のお話しを書きますね。

「はあとメール」の具体的な活動方法・活動内容について、改めてご説明いたします。

基本的に、毎月1回（15日前後）に、法律ひとくちメモやくらしのお役立ち情報などを盛り込んだ「はあとメール」を、本活動の趣旨にご賛同いただきました方々（「はあと会員」と呼びます）へ向けて郵送いたします。会員の方々は、スタッフへ向けてご質問・ご相談などのおたよりを送ることができ、それに対してのお返事をスタッフが書く、という流れで、双方の心のふれあい・意思疎通をはかります。

また、会員の方々は、スタッフが開催する無料相談会やセミナーに優先的にご参加いただくことができ、必要に応じて遺言・相続などの業務依頼をスタッフに発注することができます。すでに心安くしているスタッフへの依頼ですから、その安心感は格別なものになるのではないかと思います。

☆「はあと会員」会費 → 無料です！！

このたび、はあとメールは、京都新聞社会福祉事業団さまの助成金を受けることができました！よって、少なくとも2009年中は会費は必要なく、お申し込みいただくだけで、すぐに「はあとメール」をお送りいたします。さあ皆さん、ぜひぜひ「はあと会員」の輪の中にお入りください～

☆会員へのサービス内容

「はあとメール」発送、質問・お便りへのお返事、相談会・セミナーへの優先ご招待、業務お引き受け等

おたより・ご要望・ご相談など、お気軽にお寄せください。

（住田 正則）



あなたのご参加を、心よりお待ちしております

みなさん、こんにちは。京の菜時記を書かせていただいております
橋本将詞（社会保険労務士）です。

毎回、京都でとれる旬の野菜を紹介しようと始めた「京の菜時記」、
8回目となります今回は、伏見とうがらしをご紹介します。

京の菜時記

トウガラシは、熱帯アメリカ原産で約6000年前の遺跡から出土するなど相当昔から食されていたようです。日本には、豊臣秀吉の時代に朝鮮半島から伝わり、その当時「高麗胡椒（コショウ）」と呼んでいたという説と、ポルトガル人がブラジルより日本にもたらした



という説もあるようですが、いずれにしても同時代に日本に広まったと考えられています。ただ、その頃に伝来したトウガラシは「胡椒」の名でもわかるように香辛料として用途されていたようで、江戸時代に全国各地作られるようになってもお辛味の強いものでした。

また、唐辛子と同じ仲間ながら辛味のまったくないピーマンは未だその頃には日本になかったといわれています。

そんな全国各地で作られるようになったトウガラシの中の一つに、伏見とうがらしは生まれました。「雍州府志」（1684）に山城の稻荷付近で作られていたと記載があり、それ以前より京都伏見辺りで栽培されており、その地名をとって「伏見とうがらし」と名づけられました。別名「伏見甘長とうがらし」と呼ばれるように、形状は細長く10cm～20cm近いものもあり、辛味はありません。（何度も食べていますが、辛いものに当たったことはありません。）焼いて少し焦げ目を付け、醤油で食べるのが一般的ですが、天ぷらにしても、葉とともにちりめん雑魚と炊いて佃煮風にしても美味しくいただけます。

今のように京野菜ブランドが確立する以前は作付面積が減る一方で、出荷量も少なくなりましたが、今では京都府域各地で栽培されており、ハウス等の施設栽培によって年間通じて食べることができるようになりました。ですが、旬の時期としてはやはり夏（6月～8月）。冬の寒い時期に暖房を焚いたハウス内で栽培されるモノを食べるよりも、自然の太陽の光を直接浴びた路地モノが出回る今の時期をお勧めします。施設栽培では、流通量に限りがありコストがかかるため価格が高くなりがちです。

食物繊維・カルシウム等が豊富で夏バテ防止の京野菜ですので、是非どうぞ。