

# 北区民センター便り

KITA WARD CIVIL CENTER NEWS

【発行】  
〒651-1114  
神戸市北区鈴蘭台西町1丁目22-1  
TEL 078-593-1150  
FAX 078-593-0014  
神戸市立北区民センター



あけましておめでとうございます。  
日頃のご愛読有難うございます。  
お陰様で創刊一周年を迎えることができました。  
今後も、より楽しく充実した紙面になるよう努力  
してまいりますのでよろしくお願い致します。(編集担当)

【御題花】「人」  
井上先生 挿花



講座風景・左側緑色の上着が井上先生

今号は、新春にふさわしい華やかな“いけばな”を特集しました。  
「いけばな(嵯峨御流)」講座ご担当の井上起代甫先生にいけばなの真髓を  
教えて頂きます。

【御題花】…平成28年の新春お歌会(歌会始)の御題は「人」です…  
嵯峨御流(さがごりゅう)では毎年発表される御題にちなんだ花を奉祝の意を  
こめて制作・謹挿しております。  
華道では天地人の三才を大切にしています。いけばなは自然と人との  
関係を暗黙のうちに教えています。  
天の時・地の利は人智の遠く及ばない大きな力ですが、私たちは「人の  
和」をもってそこにに関わり、未来へと受け渡していくことができます。  
本年も皆様と共に、美しい自然と心を守り続けてまいりたいと念じます。

嵯峨御流 華道総所発行 御題「人」冊子より抜粋

この人にフォーカス



### ①「いけばな」の魅力・醍醐味はどのようなところですか？

命あるお花にふれ、それらの一番美しい所を発見し、心を託しながら形づくり、花器との  
取り合わせを考え、全てが生かされあつた時 自分自身もですが、人にも喜びを与えられ  
ることです。そして歴史や行事などでお花に託される人々の思いを知ると一段と奥深くなり楽しみが増すところ。

### ②影響を受けた作家、先生、人物などおられますか？

「神戸ビエンナーレ」総合プロデューサーもされている吉田泰巳先生のいけばなは私だけでなく多くの方に影響を  
与えておられます。また、長年教えを受けている先生は優しい人柄、いけばなに対する熱心さ、真摯に向き合われる姿  
に頭が下がりますし、他講習会などでご指導頂く先生も素晴らしく、良い先生との出会いに恵まれています。

### ③「いけばな」はいつごろから始められましたか？

母がいけばなを習っていたので幼い頃から身近でした。嵯峨御流のおけいこ始  
めは中学の部活です。大人になってからも続けたいと平成1年より続けています。

### ④嵯峨御流の特徴はどのようなところですか？

・一木一草にも大宇宙の生命が息づいているという思想  
・草木をもって、人も社会も浄化されるという思想  
このような伝統精神をふまえながら、従来からの「伝承花」(生花・盛花・瓶花・荘  
厳花)及び、現代感覚に対応した新しい花「心粧華」の花形があります。

### ⑤「いけばな」を志す人へのアドバイスを一言お願いします。

まずは気軽に始めて下さい。美しいものを身近におきたい、部屋に飾りたいとい  
う自然な気持ちを大切にしたいと思えます。

### ⑥お名前は起代甫とありますがどのような意味なのでしょう？

「華名(かめい)」といいます。本名以外につける名前です。雅号と同じ  
ようなものです。「甫」は師から受け継がれるものです。

### ⑦北区民センターの講座ではどのような点を重視しておられますか？

季節のお花をご自宅に取り入れ、ご自分も家族も楽しんで頂けたら  
と思っていますので、ご自分の表現したいお花がいけられるように  
技術や考え方をお伝えします。

### ⑧ご趣味は何ですか？

お花、絵画(アート)鑑賞

### ⑨その他ご自由にお書き下さい。

今の時期ですと、葉が落ち、枝の形がよく見えます。「あの枝ぶりは  
こんな風にいけたらステキ…」などと思ひながら歩いています。  
ジャンルにこだわらず、いろんなアートを見てセンスを磨きたいと  
思っています。



<井上先生の作品>

桜

<井上先生の作品>

桃と  
カーネーション



ヒマワリ



あじさい

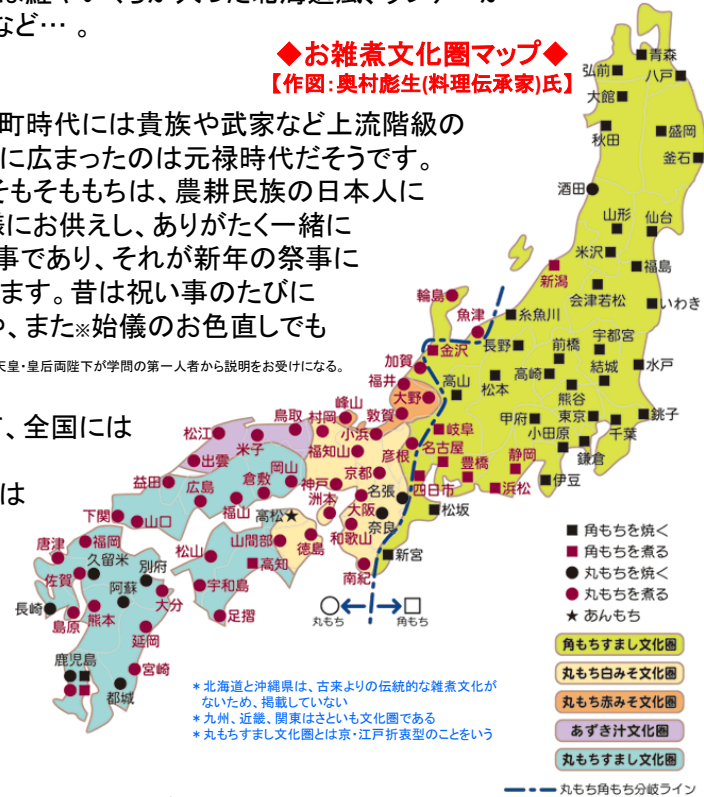


香川のあんもち雑煮  
あんこ入りのまるもちを味噌仕立ての汁にいたれた讃岐地方の名物雑煮。砂糖と讃岐の白みそは土地の特産品

皆さまのご家庭ではどのようなお雑煮を作っておられますか??

味噌仕立て?醤油仕立てのおすまし?それとも甘味系?日本全国いろいろなお雑煮があるようです。餅が「角餅」か「丸餅」か?餅の調理法が「焼く」か「煮る」か?味付けが「味噌仕立て」か「醤油仕立て」か?あるいは「小豆仕立て」なのか?など、興味津々ですね。因みに北海道や沖縄ではお雑煮そのものがなかったらしいです。本土から移り住んだ人たちがその土地ならではの雑煮を生み出しているようです。例えば鮭やいくらが入った北海道風、ラフテーが入った沖縄風など…。

◆お雑煮文化圏マップ◆  
【作図:奥村彪生(料理伝承家)氏】



●お雑煮とは?

土地の産物ともちをひとつの鍋で煮た料理のこと。室町時代には貴族や武家など上流階級の間で、縁起のよい食事、祝いの食事として定着。庶民に広まったのは元禄時代だそうです。伝承料理研究家の奥村彪生(あやお)さんによると「そもそもちは、農耕民族の日本人にとって稲穂の魂がこめられた大切な食物。それを神様にお供えし、ありがたく一緒にいただく神人共食の祭事がお雑煮の原型。ハレの食事であり、それが新年の祭りに取り入れられ、お正月の料理として今に伝えられています。昔は祝い事のたびに食されました。目上の方のおもてなしの最初の酒肴や、また※始儀のお色直しでも出されました」とのことです。 ※始儀:毎年1月皇居にて行われる「講書始」の儀。天皇・皇后両陛下が学問の第一人者から説明をお受けになる。

●みんなどんなお雑煮を食べているの?

もちの形や調理法、汁の味、具材の違いなどによって、全国には非常に個性豊かなお雑煮が存在します。大きく分けると、宮廷文化の伝統が色濃く残る関西では丸もちで味噌仕立て、武家の支配が長かった東日本では角もちにすまし汁が多いといわれています。ちは焼いたり煮たりと違いはさまざま。



江戸雑煮

武家が支配した東日本では「敵をのす」の縁起から、のしもちを切った角もちを焼いて使うことが多い。汁は「みそをつける」といってみそ仕立てを嫌い、かつおだしのすまし汁。具は鶏肉、大根、三つ葉など。



京都雑煮

京都では昆布だしで丸もちをやわらかく煮、白みそで仕立てることが多い。具は里いもや大根。「人の頭になるように」と頭いもを入れることもある。雑煮は京生まれだが、もともとはみそのすまし汁で味つけをしていた。(頭いも:サトイモの親芋:えび芋や八つ頭)

【参考文献】

- ※出典:農林水産省ホームページ「特集2・まるかじり(1)」  
[http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1101/sp\\_e2\\_01.html](http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1101/sp_e2_01.html) 平成27年12月25日
- ※出典:友田晶子氏ホームページ「おつまみレシピ」お雑煮、西東  
<http://www.akikotomoda.com/lecture/?p=2485> 平成27年12月25日

すずらんホール・イベント情報

◆主催者の都合により、日程、内容等を変更する場合があります。詳しくはチラシ等をご覧ください。

2015年12月27日現在

月日	イベント名	出演者、内容等	開演時間	入場料	「友の会」対象	主催者
1/16 土	第21回 すずらん映画サロン	「愛を積むひと」 次々と届く、亡き妻からの手紙。 それが人々の想いをつなげていく。 北海道の四季とともに描く珠玉の愛の物語	①10:30 ②13:30	当日 1,000円 前売 800円 受講生・友の会 700円 中高生 500円	○	北区民センター
2/14 日	バレンタイン オーケストラコンサート	親和中学校・親和女子高等学校の フルオーケストラによる 迫力のクラシックコンサート	13:30 開場 14:00 開演	一般 500円 受講生・友の会 450円 高校生以下無料	○	北区民センター
2/27 土	北区民センター平成27年度 秋季講座受講生 合同発表会	北区民センター講座受講生が 日頃の成果を大ホールで発表します。	13:30 開演	無料	—	北区民センター
2月 ~ 3月	北区民センター平成27年度 秋季講座受講生 合同作品展	北区民センター講座受講生の丹精込めた作品を 本館1階ギャラリー及び すずらんホール・2階フойエに陳列します。	9:00 ~ 16:30	無料	—	北区民センター

お陰様で、北区民センター便りは発刊以来2回目の新年号を迎えることができました。アツという間の1年でした。2年目に向け、心新たに更なる紙面の充実、マンネリ打破、魅力アップを心掛けていきます。(i)

【お問合せ先】  
北区民センター  
TEL 078-593-1150  
FAX 078-593-0014



(公財)神戸市民文化振興財団は、神戸環境マネジメントシステム (KEMS 2)の認証を取得し、環境保全に努めています。みんなの知恵(節電やグリーン購入)で環境にやさしい街に!