



気軽に楽しくワインを♪♪♪~



〈サロン・あべの〉1月の出会い

平成19年1月20日(土)〈サロン・あべの〉1月の出会いは、「気軽に楽しくワインを♪♪♪」

いただきながら、ワインアドバイザーの谷本仁子(ニッコ)写真上さんのお話を伺いました。

♪はじめに

今は「ふれあい・あべの」でボランティア活動をしています。

ずっと以前、ワインと言えば「赤玉」。

甘い「赤玉ポートワイン」が全盛だった頃、ワインメーカーで、本来のワインの普及・販促の仕事にかかわっていました。自分達が、本当のワインを説明しても、

「こんなに酸っぱいもの・にがいものは、飲めない」「ワインではない」となかなか認めてもらえませんでした。時を経て、デパート・

スーパーでも売られるようになり、気軽に買え、ワインにどんどん親しまれるようになりました。その半面、知識ばかりが先行して、ワインは難しいもの、値段の高いものの偏見は今もあるようです。ワインはもつと庶民的で楽しく気軽に飲むものです。

♪ワインのお話

ワインは、時に葡萄酒(ぶどうしゅ)とも呼ばれ、主としてブドウの果汁を発酵させたアルコール飲料です。通常、単に「ワイン」と呼ばれた場合には、他の果汁を主原料とするものは含みません。ワインの主成分は、水分、エタノール、各種の有機酸、糖、グリセリン、アミノ酸、核酸、タンニ

ン、炭酸ガスなどです。各種の有機酸の中では、酒石酸、リンゴ酸、クエン酸、乳酸、酢酸、コハク酸の6つがワインの風味に関して最も重要な要素と考えられています。また、貴腐ワインには、グルコン酸が多く含まれています。

ワインの産地は、フランス・ドイツ・イタリアが有名ですが、スペイン・ポルトガル・アメリカ・チリ・オーストラリアなど世界各地で造られています。自分の好みのワインをラベルで読むのもいいですが、ボトルの型で見分けるのも一つの方法です。ボトルにいろんな種類があつて、ひと目でワインの産地を知ることがができます。

□ボルドー型Ⅱフランス・ボルドー地方。肩の張った瓶。色は透明、緑、茶とありますが、辛口の白は緑のボトルです。  
□ブルゴーニュ型Ⅱフランス・

ブルゴーニュ地方。なで肩のボトル。赤ワイン、白ワインともに緑色ですが、赤ワインの方が濃い緑です。

□モーゼル型・ライン型Ⅱドイツ・モーゼル ザール ルーヴァー地方、ライン地方。こん棒型ともいわれます。ブルゴーニュ型より細身で、ライン型は茶色、モーゼル型は緑色のボトルです。

□ボツクスボイテル型Ⅱドイツ・フランケン地方。羊の皮袋の形（水筒型。ポルトガルの「マティウス・ロゼ」もこの型です。

また、ワインの種類には、色による分類・甘味度による分類・アルコール度数による分類・発泡性による分類・香味による分類など、いろいろな分け方がありますが、今日は色による分類をご紹介します。  
□赤ワインⅡ醗酵中に果皮の色素が溶け出し、赤色となったもの。

の。  
□白ワインⅡ果汁だけを醗酵させた、ほとんど色の着かないもの。

□ロゼⅡ赤ワインと白ワインの中間の薄い赤色のワイン。  
□ヴァン・グリⅡ直訳は灰色ワインですが、ロゼと白ワインの中間の非常に薄い色をしているもの。

ワイングラスには、正式には赤ワイン用、白ワイン用、シャンパングラス。また、さらにブルゴーニュ用、ボルドー用、ライン用、シェリー用などありますが、ごくベーシックなものとして、ボルドー型・ブルゴーニュ型・シェリー型・シャンパン（ソーサー・フルート）型・万能型などがあります。

ワインをおいしく飲むためのグラスとして必要なことは、□できるだけ薄い（口当たりがよい）

□無色透明（色がよくわかる）

□大きめ（約180mlから250mlに100mlくらい入れる）

□足が長い（足を持ってば手の熱がワインに伝わりにくい）

□口が少しでもすぼまっている（香りを逃がさない）

冷やして飲むワインなら、グラスも冷蔵庫で冷やしておくといいでしょう。

♪テイステイングについて

テイステイングは、ホスト、すなわち主催者、もてなす側がします。レストランなどで、運ばれたワインは注文した銘柄のものが、健康なワインか、などのチェックをします。

□まずラベルをよく見ます。銘柄やヴィンテージが注文したものがどうか確かめます。

□グラスにワインが少し注がれたら、グラスのステム（脚）かべ

ース(台)の部分を持ち、色を見ます。ワインが劣化しているかどうかのチェックです。テーブルクロスなど白いものを背景にワインを見ます。

□グラスを鼻先に近づけ香りをかぎ、グラスを回してから深くかぎます。

□ワインを口に含み、ゆつくりと舌の上でころがしてから飲み込みます。

ワインがきちんと管理された良いものであることを確認し、美味しいワインをゲストにもてなすためのものです。

また、そのとき、コルクを渡される場合がありますが、ワインは酸化を防ぐため横に寝かして、しっかり管理されたものであることの証しです。

♪ワインのおまけのお話

フランスのワイン「メドック」

(赤ワイン) というのは、フランスの良いワインができる地域、フランスの南西に位置するポルドー市のメドックという地区の名前です。

甘口でフルーティーな白が魅力のドイツワイン。冷涼な気候のため、すがすがしい味のあるフルーティー、フレッシュで絶妙な味わいが特徴です。さらに、「トロッケンベーレン・アウスレーゼ」は、超希少ワインです。

セラー(黒猫)という名のワインがありますが、ラベルに黒猫が描かれています。この名前の由来は、猫がトタン屋根をトコトコと

走るように、舌にのせたときに発泡するような爽やかなワインから来ているとか。もう1つ有名なものは、花のようなワインで、リープフラウミルヒ(聖母の乳)といわれ、神秘的なワインという意味です。

ワインは封を開けて、使わずに

置いておくと、糖が酔になって、いわゆるワインピネガーになります。これはこれでお肉を柔らかくする料理酒として使うことができます。

♪本日のオードブル

前日に下ごしらえをして、話をしながら手際よく出来上がるオードブルのいろいろ。

□マリネ

トマトと蛸をハーブ、ニンニク、オリーブオイルに漬け込んだもの。

□カナッペ

クリームチーズをさいの目に切ったオカ力和ネギを混ぜて、少量の醤油を絡ませたもの。

それと、アボガド(熟したもの)の果肉を潰して、ツナマヨネーズと合わせたもの。

それをクラッカーにのせて…。

□サラミソーセージ

□サングリア風ワインパンチ  
器の中に氷と切ったリンゴを入れ、赤ワインを注ぎ、そしてフルーツの缶詰を入れた、さっぱりとした飲みもの。

これに、参加者の方からの差し入れのチーズも加わってテーブルは楽しく、にぎやかに。はじめてワインを飲む人、久しぶりの人、車で飲めない人、赤・白のワインのボトルがテーブルを回るにつれて、話はワインから焼酎、日本酒、ウイスキーへ。豪快な飲みっぷりから、いかに少ない量で酔っぱらうか・・・話は尽きません。

今日教わったワインの知識を参考に、お店でワインを選ぶときや、レストランで飲むときの楽しみが増えた(サロン・あべの)1月の出会いでした。

(参加者19名 山村貴司)

日本人とワインの出会い

ワインづくりの記録には、紀元前1700～1800年頃のハムラビ法典やエジプト王朝の壁画があります。実際にワインをつくり始めたのはさらに古く、今から8000年程前のメソポタミアの先住民シュメール人であると推定されています。

ワインの醸造法はギリシャ、ローマへと伝わり、ヨーロッパ全土へと広がっていくのですが、島国の日本人が初めてワインを知ったのは、安土桃山時代になってからのこと。1549年、ポルトガルの宣教師フランシスコ・ザビエルが南蛮船で鹿児島に入港した際に薩摩の大名、島津貴久にポルトガルワインを献上したのが始まりとされています。

この南蛮渡来の「赤い酒」は、日本人には異国の香りと文化への憧れの象徴だったのでしょう。ポルトガル語で赤ワインをヴィーニョ・ティントと呼ぶところから「珍陀酒(チ

ンタシュ)」と呼ばれ、織田信長を初め、戦国諸大名、京都の宮人、南蛮貿易の豪商たちに珍重されました。

しかし最初にワインを口に

は、まず2人の青年の渡仏から幕が開きます。明治政府は西洋文化導入の勢いにのり、殖産興業政策の一環としてぶどう栽培・ワイン醸造振興策を加えました。

当時日本は米不足でしたから、米からの酒づくりは節減したい意向が強かったのです。政府はヨーロッパ、アメリカからぶどうの苗木

を輸入し、山梨県を始め各地でぶどう栽培とワイン醸造を奨励しました。ところが当時のワイン製造の知識といえば書物や来日外人からの伝授に過ぎませんでした。明治10年秋、本格的ワイン醸造法取得のため、日本人として初めて土屋龍憲、高野正誠の2人が本場フランスに留学しました。

その後、ワインづくりに情熱をかけた人々によって、日本の風土に適したぶどうの品種改良が進められました。川上善兵衛は1927年にマスカット・ベリーAを交配し、日本のワイン産業に大きな貢献をしています。(石)

南蛮渡来の「赤い酒」

した日本人となると、島津貴久でも織田信長でもなく、それより前の奈良時代に唐に渡った文人、阿部仲麻呂など、遣唐使たちだったとする説が有力です。

一部の権力者や貴族の口には入らなかった南蛮渡来の美酒が、庶民の間に広がるのは、遙か後世のことです。日本におけるワインの歴史の幕開けは、西洋文化の風が吹き始めた明治初期、文明開化の時代になってからでした。

日本産ワインの誕生

日本のワインづくりの歴史

はがきで甦る

母との思い出

童謡絵はがきありがとうございます。す。

冬の歌はなぜか特になつかしく思います。歌詞を見て、初めてこんな漢字だったのかと、改めて見直しました。

童謡で思い出すのは、母が亡くなる前のこと。

もう、花の名前も、生年月日も分からなくなってしまう、悲しく思っていたときに、私がハーモニカで童謡を吹いてあげると、いつしよに歌い出しました。遠い昔のことはずっと憶えているですね。ハーモニカを吹きながら涙が止まりませんでした。

童謡絵はがきを見て、母との思い出がなつかしく甦りました。

(照井邦子)

## 晴れのち晴れ -101-

稲垣 恵雄

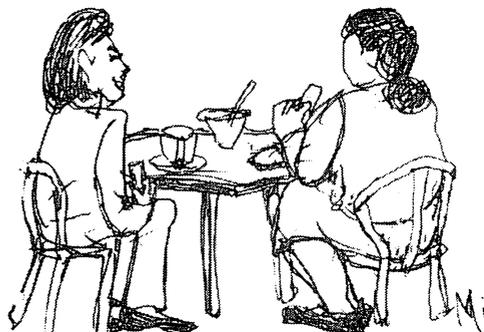
### ・食

今更言うまでもないが、人間はもとよりすべての生物は食べなければ生きていけない。「食」と言えば食欲の秋を思い浮かべるが、2月もけっこう食べることが多い。例えば3日の節分には巻きずしや豆まきの豆を食べたり、14日のバレンタインにはチョコレートを口にしたりして食べる機会が多いと思う。

ところで「食」という字は「穀物を盛った器にふたをした形」から作られたそうだ。食物は穀物だけではないが、我が国の主食はお米だから「食」という字が作られた経緯が納得できる。そしてまた「食」という字は、人(人)は誰でも食べていると良(良)くなるということから作られたとも言われている。そう言えば「和」という字は、「禾」、つまりこれは「米」のことですべての食物を指し、「口」は食べることを表す。いわゆる「和」という字は誰でも食べていると心が和み、

良い人になれるという意味である。よく会合などでどんなに重苦しい雰囲気にも包まれていても、その席にお茶菓子がだされていたらお互いに心が和み、空気の流れも変わってくるものである。

誰でもたまには外出すると思うが、私も月に数回は近くのレストランへ食べに行く。このレストランとは食堂とか食事処ということだが、本来は空腹になった胃袋をレストア(フランス語の修復するという意味)することである。今夜は北風が吹いて底冷えするということだが、私は例のレストランへ行って空腹になった胃袋をしっかりレストアしたいと思っている。



## お知らせ

### 〈サロン・あべの〉3月の出会い

内 容：「晴れのち晴れ」と私

ーコラム「晴れのち晴れ」100回記念ー

お客さま：稲垣恵雄さん

日 時：3月17日(土) 午後1時〜4時

場 所：育徳コミュニティセンター2階

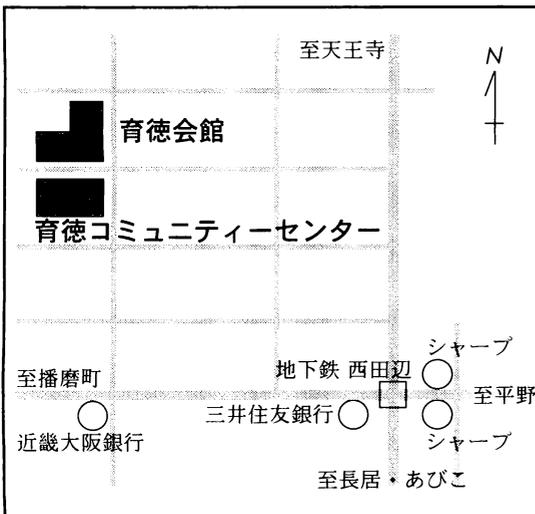
TEL 06-66621-1901

最寄り駅：地下鉄御堂筋線「西田辺」

会 費：なし

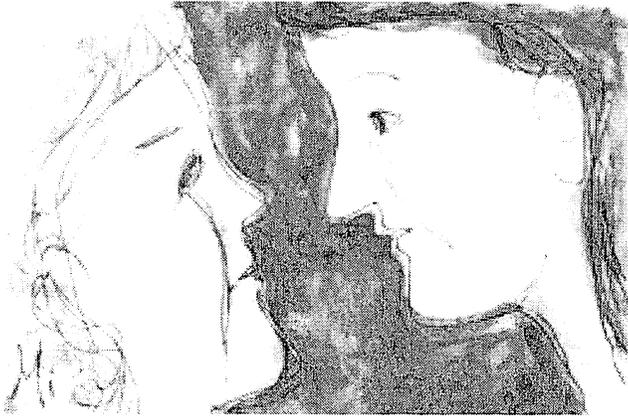
問い合わせ先：

TEL 06-6691-9071 (山村貴司)



## 衰えを受け入れる

「子どもを責めることなく、自分自身の衰えを受け入れるような母親は、めったにいません。このような母親はまれな贈り物といっています。私の力が衰え、子どもたちの助けが必要になった時、そのような贈り物



を子どもたちに与えてやりたいと思います。」

(\*)

これはアルツハイマー症のお年寄りを、いかに受けとめるかを論じた本の一節だ。アルツハイマー症患者が周囲の人と衝突してしまうのは、一つには本人が自分自身の老化による衰えを受け入れられないからだと言った。

たとえば、ある高齢の女性は誰に対しても攻撃的で、いつも怒っている。その怒りがどこからくるのか誰にもわからない。しかし、その娘がソーシャルワーカーのアドバイスに従い、根気強く母親と向かい合っていると、その母親はポツリと「私はあなたの重荷。あなたは私に生きていてほしくないと思っているのよ」(\*)と言う。

さらに、その言葉を聴いてみると、彼女はもうずっと昔に亡くなったはずの自分の父親、やはり年老いて介護が必要になっていた父親のことを考えていたことがわかる。「お父さんは、みじめだったわ。お父さんはお尻

を拭くことさえできなくなった時、とても恥じていたわ。お父さんは誇り高い人だったから。」(\*)

彼女が誰かわかまず、口ぎたなくののしっていたのは、みじめに死んでいった父と自分を重ねていたからであった。「お父さんがひとりで泣いているのを聞いた」(\*)のは、威厳のある父を愛していた娘にとつては、たいへんな衝撃だった。そして、その傍らにいて心のどこかでその父の死を待つ自分に気づいていた。だからこそ自分の娘も年老いた自分の死を望み、待つているように思えたのだろう。

冒頭の言葉は、そんな思いを自分の子どもにはさせたくないという親の気持ちなのである。老いて衰えたことを嘆き悲しみ、自分だけが老いているという理由で、まだ若い周囲の人びとを責め立てる。そんなことを続けていけば、どんなに寛容な人々も結局はその老いた人の死を願うようになる。そして、かつて愛した人の死を願うというそのことによつて、一生ぬぐい切れない罪悪感を家族は負うことになる。

老いて衰えることを自然の流れとして当然

のこととして受け入れ、そして衰えていく自分を周りの人が受けとめてくれると信じていることができれば、たとえ脳の損傷が進み、その結果、記憶が失われ判断能力が落ちたととしても、大きな混乱は無いのかもしれない。

逆に言えば、身体、精神、知的にかかわらず障害に対して偏見の強い人ほど自ら老いていくことを受け入れられず、苦しむのだろう。一方、そのような偏見のない人はアルツハイマー症になったとしても穏やかな日々を過ごすことができるのかもしれない。なぜなら、排泄に介助が必要になっても、見えるはずのないものが見えるようになっても、ごく簡単なことも理解できなくなったとしても、人として人生を楽しむことは十分に可能であり、周囲からの敬愛を失うこともないと感じているからである。

障害の理解が自分自身の老後の平穏につながる。高齢化社会とは、多くの人がそれに気づくことが求められる社会なのである。(知)

(\*)：ナオミ・フェイル『痴呆症の人との超コミュニケーション法』筒井書房、百七十四—五ページ

## 地下鉄

昨秋、右腕を骨折、そのリハビリにヘルパーさんに付き添われて地下鉄で通院しています。家の近くの最寄り駅には、車いすを乗せて上下移動できるエスカレーターがあります。10余年前に設置されたもので珍しい存在ではないのですが、付き添いのヘルパーさんはこのようなエスカレーターを利用するのは初めての体験と言われました。病院でリハビリの先生にその話をしたところ、先生も知らなかったと言われました。このエスカレーターは3段が1枚の板になり、そこに車いすを乗せて動きます。その間、他の乗客は利用できず階段へ。元気な人が足音も高く階段を利用されるのはいいのですが、子づれや高齢の方の姿には心が痛みます。それに午前9時前後の利用は自分くらいと考えていましたが、その時間に利用する車いすの方も多く、先日は3台待ちで駅員さんの苦勞もしのばれました。今はヘルパーさんと一緒なので電車への乗降はスロープ板がなくてもすぐ乗れますが、1人電動車いすで行く場合はその板が無ければ乗り込むことができません。

ホームに3人も4人も車いすの人がおられれば、来た電車にも乗れないことになります。予定時間内での行動がこのようなところでも費やされることになります。障害を持つことは、自分の身の回りにしても時間がかかります。そして、1歩外へ出て電車に乗るにも予定外の時間がかかるのです。せめて、駅への上下移動が、車いす2台くらいは入れるエレベーターの設置になってほしいと思います。先月の区内報に近くの最寄り駅に「エレベーター工事始る」という記事が載っていました。エレベーターの中では、赤ちゃんの笑顔に出会ったり、いろいろな人とのふれあいもあって楽しいひと時も体験できますので、1日も早い開通が待たれます。そして、朝の地下鉄内で私は見てしまいました。車内でお化粧をする女性を。それもつり革の下に立ったまま、微動だにせずお顔作りをされていたのです。テレビや新聞で話題になっている光景です。あまり見つめると失礼だと思いましたが、下車してからそのように考えた自分がおかしくて笑いがこみ上げてきました。(け)

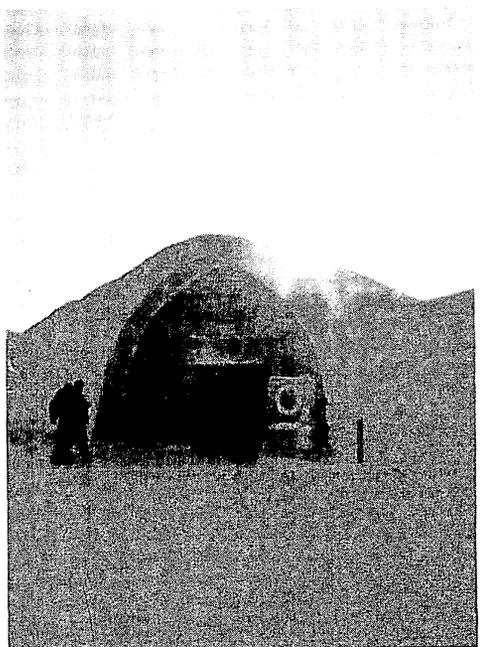
……ききみみずきん

# Mai スウェーデン 留学記 5

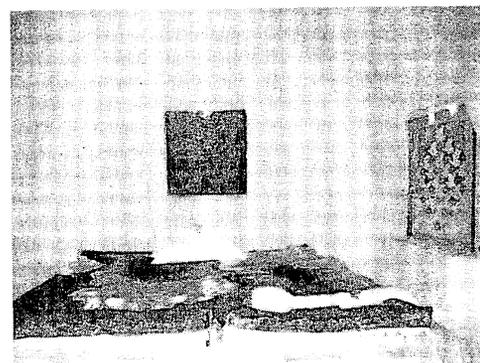
## トナカイとサーメの大地 — ラップランド地方 —

首都ストックホルムから飛行機で北へ1時間と少しいくと、ルレオという小さな町があります。ラップランド地方への入り口で、ここからさらにバスで2時間半ほどいくと、ヨックモックに到着です。北極圏というと、もっと北部のキルナやアルビジョー、アイスホテルのあるユッカサルピイが冬の観光名所として有名です。

私がこの観光とは何にも関係のないヨックモックを訪れたのは、2月。そこで行われるスウ



アイスホテル (ユッカサルピイにて)



アイスホテルの中 (ベッドの布団はトナカイの毛皮)

エーデン語のウィンター・コースに参加するためでした。バスは、森と凍った湖の間を走りぬけます。太陽の位置が低く感じられ、ぼんやりとした弱い光を放っていました。スウェーデン南部のヴェクショーからまさに、南北縦断の旅、スウェーデン語とはまったく違うサーメ語を喋り、自分達の言語・文化をしっかりと守り伝えていこうとしている原住民・サーメの人たちとの出会いの旅となったのでした。

「サーメ」は、サーメ語で「人間」を意味します。ノルウェー、スウェーデン、フィンランド、ロシアの北極圏で生活をし、総数に

して5万から6万5千人。そのうちスウェーデンに住んでいるのは、約2万人です。世界で一番少ない原住民の一つではないでしょうか。北極圏は「ラップランド」といい、スウェーデン領内のラップランドにある5つの国立公園は、総称で「ラップニア(サーメ人の土地)」と言われて、世界遺産に登録され、保護されています。

さて、ヨックモックでも、今は数少ないサーメの人たちは、自分達が守ってきた白樺やトナカイの皮・角を利用した伝統工芸を多くの人に伝えていこうとしています。ヨックモック

の高校には、サーメの言語・文化を学ぶ学科もあるのです。

サーメの人たちの伝統的な生活は、トナカイの放牧です。スウェーデン全土の約35%以上がトナカイの牧草地なので、いかに重要な産業かが理解できると思います。昔は、犬を連れて、スキーや徒歩で、トナカイを追っていたサーメの人たちも、今は、スノーモービルなどで追っています。しかし、スウェーデンの近代

工業化が進むにつれ、年々、そんな伝統的な生活を続けるサーメの人たちは減り、今では近代的な生活様式に変化しています。

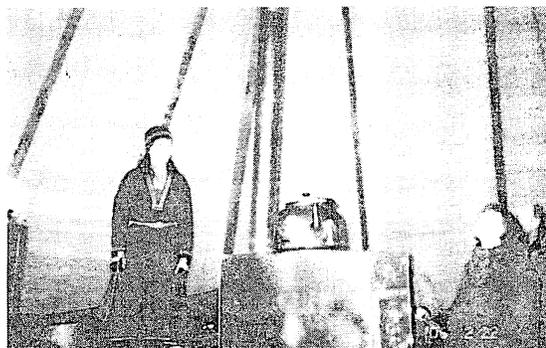
重要な食料でもあるトナカイ。干し肉もあります。が、トナカイのステーキにジャムをつけて食べるのが定番になります。ヘルシイで美味しいので私は好きですが、日本でも来春あたり買うことができそうです！？

ヨックモックに、かわいらしい素敵な教会があります。でも、この教会もサーメの人たちが信仰していた宗教・文化を排除させ、サーメの人たちをスウェーデン化させる象徴としての意味もあるのでしょうか。今でこそ、サーメの人たちを保護し、彼らの言語、独自の文化を守る法律もできたスウェーデンですが、侵略と差別化の歴史があることを忘れてはいけません。

自らを「太陽と風の民」と呼ぶサーメの人たち。トナカイと一緒に厳しい自然の中で、生きてきたスウェーデン人と闘いながら生き抜いてきた力強さを持つ民族。夏は白夜で24時間日が沈まない、冬はほとんど太陽が顔を出不さないというラップランド地方は、彼らの伝統的な生活がまだ色濃く感じられる、「サップミ（サーメ人の土地とそこに住んでいる人々）」でした。

「邦子、ん歳の手習い」はお休みです。

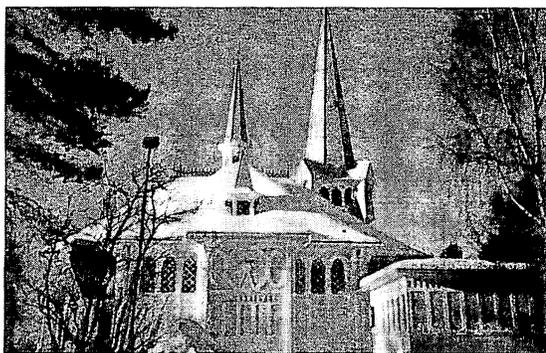
(清原 舞)



サーメの伝統的住居・コタの内部。女性が着ている服はサーメの民族衣装（ヨックモック郊外にて）



トナカイの放牧（ヨックモック郊外にて）



教会（ヨックモックにて）

# 美智子のこんな話

岸田美智子

障害者自立支援法が一部見直されました！

このコーナーで障害者自立支援法のこととはときどき書かせていただきましたが、2006年10月の完全実施から数カ月うちに大幅な見直しが行われました。とはいっても、制度の仕組みなどは変わっておらず、あくまで利用者の自己負担額の軽減やヘルパー派遣事業所への激変緩和というものです。昨年11月、与党から見直しの要求が出され、12月26日の厚生労働省全国障害保健主管課長会議で具体的な内容が1月に入ってそれぞれの補助単価が出されました。その内容は通所施設とホームヘルプなどの在宅サービスを使った場合の利用者負担の軽減と通所施設の収入を90パーセント保障するなどの事業所への激変緩和措置と新たなサービスへの移行のための緊急措置の3つです。

区役所から通知があると思います。制度の方がかつてこの通知を受けて、自分で自己申告しなければ減額にならないので要注意です。そして、これまでは社会福祉法人のみが減額措置の対象事業所でしたが、NPO法人などすべての事業所の利用者が対象となります。これまでは事業所ごとの軽減だったのですが、複数の事業所を利用した場合には、結果的に、例えば15000円が社会福祉減免で7500円になっても、2つの事業所を使えば7500円+7500円=15000円になって、負担軽減がされないケースもありました。が、今回は1人ひとりの上限額の軽減になるので、複数の事業所を利用しても上限はアップしません。また、軽減を行った事業所の持ち出しもなくなります。

しかし、今回の見直しはあくまで自立支援法自体の基本は変わらずに、利用者負担の軽減策の拡大であり、また平成21(2009)年度には介護保険制度との統合が予定されているため、今回の対策もすべて平成18〜20年度の3年間の経過措置となっています。このようなごまかしではなく、1日も早く法制度そのものの見直しを行ってほしいものです。

利用者負担軽減措置の内容は、介護給付と訓練等給付などを合わせた上限額が4分の1に下がります。(下表) もうすぐ各地域の区役所から通知があると思います。制度の方がかつてこの通知を受けて、自分で自己申告しなければ減額にならないので要注意です。そして、これまでは社会福祉法人のみが減額措置の対象事業所でしたが、NPO法人などすべての事業所の利用者が対象となります。これまでは事業所ごとの軽減だったのですが、複数の事業所を利用した場合には、結果的に、例えば15000円が社会福祉減免で7500円になっても、2つの事業所を使えば7500円+7500円=15000円になって、負担軽減がされないケースもありました。が、今回は1人ひとりの上限額の軽減になるので、複数の事業所を利用しても上限はアップしません。また、軽減を行った事業所の持ち出しもなくなります。

しかし、今回の見直しはあくまで自立支援法自体の基本は変わらずに、利用者負担の軽減策の拡大であり、また平成21(2009)年度には介護保険制度との統合が予定されているため、今回の対策もすべて平成18〜20年度の3年間の経過措置となっています。このようなごまかしではなく、1日も早く法制度そのものの見直しを行ってほしいものです。

表

所得状況	負担上限	社福減免	軽減策 (4月～)
一般	37.200-	—	9.300-
低所得2	24.600-	(12.300-)	6.150-
低所得1	15.000-	(7.500-)	3.750-
生活保護	0	—	0



SALOON

隣組ニュース

3月はどこのサロンの、どのテーマが  
気に入りですか。いい出会いませんか。

### ■「サロン淀川」3月の出会い

日時：3月18日(日) 午語1時30分～4時  
内容：いろいろな朗読のかたちパート④  
～「おはなし」中心のプログラムです。  
楽しいひと時をご一緒に～

ゲスト：「こもれび」  
淀川区朗読ボランティアグループ  
会費：なし  
場所：淀川区在宅サービスセンター「やすらぎ」  
[大阪市淀川区三国本町2-14-3]  
問い合わせ先：淀川区社協(ボランティア・ビュー  
ロー) ☎06-6394-2900  
E-mail: sorajii@iris.eonet.ne.jp

### ■「サロン・にし」3月の出会い

日時：3月10日(土) 午後2時～4時  
内容：電動車いす生活って、どうしてる?  
ゲスト：宮脇淳氏(「サロンにし」スタッフ)  
会費：なし  
場所：西区在宅サービスセンター第一会議室  
大阪市西区新町4-5-14 (西区役所隣)  
地下鉄=西長堀駅4-A号出口からすぐ  
市バス=地下鉄西長堀駅からすぐ  
☎06-6539-8075

問い合わせ先：関口 ☎090-4281-5641

### ■「サロン・にしよど」3月の出会い

日時：3月24日(土)  
内容：未定  
場所：西淀川区民ホール  
問い合わせ先：西淀川区在宅サービスセンター  
☎06-6494-0635

中本 ☎090-9864-9678

### ■「ウイズ東淀川」3月の出会い

日時：3月11日(日) 午後1時30分～4時  
内容：未定  
会費：なし  
場所：ギャラリーNOVA 自由空間  
533-0032 大阪市東淀川区淡路5-10-7  
連絡先：ギャラリーNOVA自由空間  
☎06-6320-7036

問い合わせ先：鈴木昭二  
☎・FAX 06-6340-3082

### ■「サロン北」3月の出会い

日時：3月17日(土) 午後2時～3時30分  
以後ティータイム  
内容：第1部教科書から消えた唱歌・童謡たち  
- 歌い継ぎたい日本の心 -  
第2部「千の風になって」をみんなで歌  
おう♪

ゲスト：荒川佐智子先生  
大阪コミュニティ合奏団 MONICA  
場所：障害者福祉作業所センター「たけのこ」  
[大阪市北区本庄東2-6-11 宝来堂  
ビル1階、本庄川崎公園北側、緑色のテ  
ントのあるビル]

会費：なし  
問い合わせ先：サロン北・事務局、担当=谷口政美  
☎06-6372-8074  
FAX06-6372-8867

### ■「サロンいたみ」3月の出会い

日時：3月10日(土) 午後2時～  
内容：みんなで踊ろう、マツケンサンバ他  
ゲスト：グループ「カスミ草」  
場所：伸幸苑  
伊丹市寺本6-150  
☎0727-78-6765

会費：なし  
問い合わせ先：安藤れい子 ☎072-784-1718

# 冬のうた

木の葉が秋になつて

色が変わつて落ち

やがて

白くおおわれると

冬のうたのはじまり

.....

「童謡♪絵はがき」

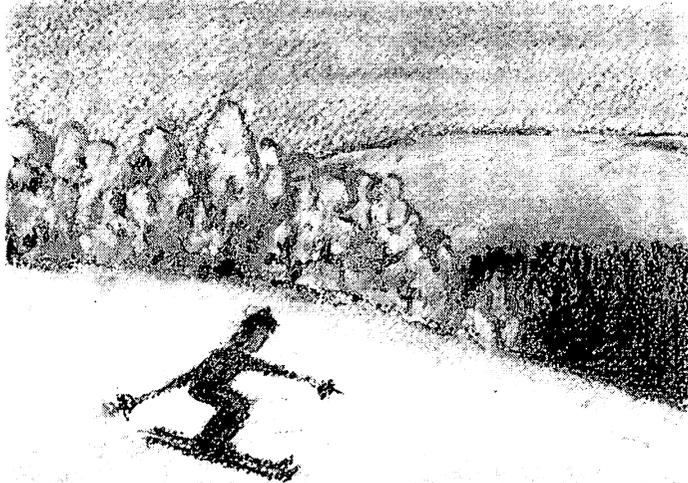
・ スキー

・ 冬の星座

・ 冬景色

・ たきび

・ 冬の夜



え：石田美禰子

水

## 童謡♪絵はがき・冬

■ 5枚1組 ¥180

### 寄りみち



毎年11月の第3木曜日が解禁日です。収穫したその年の11月に飲むボージョレ・ヌーボーは、秋の風物詩として世界中で人気を呼んでいます。日本でも時差の関係で産地のフランスより8時間早く飲めると話題になっています。以前は、われわれには高嶺の花で、なかなかのものでしたが、この頃は、ネットオークションで安い値段で買えるようですし、近所の酒屋が10月になるかならないうちから、注文を取りに来るようにもなりました。(石)

<サロン・あべの>VOL. 248 発行：平成19(2007)年2月17日 定価¥100  
編集人：<サロン・あべの>運営委員会 表題：中西利香・筆 文中イラスト：石田美禰子  
事務局：〒545-0021 大阪市阿倍野区阪南町6-3-26 富田慶子方<サロン・あべの>  
TEL・FAX 06-6691-1028 郵便振替口座：サロン・あべの 00950-9-26941  
印刷：セルフ社 〒546-0044 東住吉区北田辺町4-23-2 ミスターDビル2F TEL06-6719-8212  
本紙はホームページでもお読みいただけます。書庫は、<http://pweb.sophia.ac.jp/~t-oka/salon/>