

2021年11月

No. 47

書道教室 薬院 一凜
sho-do ICHIRIN

繼續は力なり



月刊
一凜



夢は美一ヨガヨ
希望は高キガヨ
夢も希望も捨てなければ
必ず近づリくる
目的は高キガヨ、そのための
一里塚ト一目標を定めタバ
テテそのために時を

刻ミタヨ



月刊一凜 No.47〈2021年11月〉

《競書審査員》佐々木峯雲 《発行》書道教室 一凜 薬院 《制作》野口昌芳(NS)



書道教室 薬院 一凜
sho-do ICHIRIN

〒810-0022 福岡市中央区薬院3-7-25 原ビル2F
TEL / 092-791-7251 FAX / 092-791-7786
<http://www.shodo-ichirin.com/>

子規と漱石の友情が生んだ句

明治二十二年、二十二歳の正岡

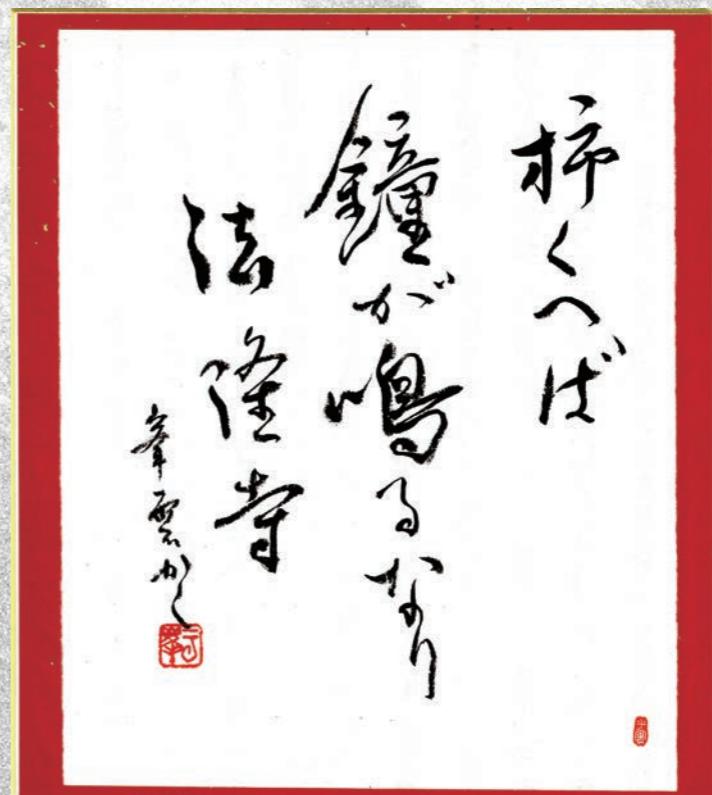
子規は、第一高等中学校（現在の東京大学教養学部、千葉大学医学部等の前身）の同級生として夏目漱石と出会います。お互いの文学的才能を認め合い、友情を育みました。

卒業後に中学校教師として松山に赴任した漱石の下宿先（ここでの体験が小説『坊ちやん』に反映されます）に、結核療養のため故郷松山に戻った子規が転がり込みます。それから約五十日間の共同生活の後、子規は東京に戻りますが、その途中、奈良で詠んだのが「柿くへば」の句です。

この句は明治二十八年十一月八日付『海南新聞』に発表されます。が、そのほぼ二か月前の九月六日付同紙に、漱石作の次の句が載りました。

鐘つけば銀杏ちるなり建長寺

両句の共通性は明らかです。成立の事情は明らかではありませんが、何らかの形で影響し合つたことは確



かでしょう。この名句の背景には、子

規と漱石の友情があつたのです。

日本書道協会「名言名句辞典」より

話は横道に逸れてしまいますが、

正岡子規で思い出さるのが、司馬遼太郎の歴史小説『坂の上の雲』です。

残念ながら全八巻から成る小説は未だに読んでいませんが、平成二十一年から三年にわたり放映第一部全五回、第二部全四回、第三部全四回）されたNHKスペシャルドラマを観ました。ドラマの中心は、正岡子規（演・香川照之）、日本騎兵を育成し、中国大陸でロシアのコザック騎兵と死闘を繰り広げた秋山好古（演・阿部寛）、東郷平八郎の参謀として、日本海海戦では自ら編み出した「T字戦法」でバルチック艦隊を破った、子規の竹馬の友秋山真之（演・本木雅弘）。明治維新から日露

戦争の勝利までの明治日本の勃興期を生きた「楽天家達」の生涯が描かれています。お勧めのドラマです。

佐々木峯雲

墨を擦る

岡田 雄希

テ

レビやネット上で「業界最軽量の電動ママチャヤリ、パナソニックが発売」のニュースが流れています。長年、普通の自転車に乗ってきたが、電動アシスト

自転車はその重量と価格がネックとなり購入をためらっていた。ちなみに日本国中どこでも走っているママチャリの平均車重が16キロ～20キロだが、家電量販店で実車を抱えたり店員さんに質問したりして分かったが

平均26キロ～35キロ程度と

かなり重い。

興味を持ち始めると、とことん突き止めなければ気が済まない性分がたりついに業界内で「軽くて安い！」と評判の電動アシスト自転車を買った。それでも

ついに電気に 頼るようになつた

重さは18キロもある。現役社員時代も定年退職後も自宅から職場まで10キロ程度をずっと自転車で通勤し続けてきた。主に10キロを切るようなスポーツタイプ自転車に乗ってきたが、それでも寄る年波に勝てず坂道などでひざの痛みを感じるようになつていた。あまりに痛い日はバイクで通勤したこともあつたが反射神経が鈍つてい

るせいか逆に怖い。「密」を避けてバスや地下鉄は避けたい。結局、かなりの出費となつたが電動アシスト自転車を選択しました。

以来、ほぼ毎日のように乗っている。福岡市内特に中心市街地は比較的坂道の少ない土地柄だが、それでもきつい坂もある。電動アシスト自転車に乗るようになって、上り坂が怖くなり、わざわざ激坂にチャレンジしたこともあります。時速24キロに達するとアシストが解除になるらしく急にペダルが重くなるが、安全のためにそんなに飛ばさない。それでも、朝遅刻しないように走っている高校生たちと同じペースで走ることができるようになった。

おかげで、やうやく北九州市や福岡市を走っていた路面電車に近いモーター音がかすかに聞こえる。特にスタートしてから巡航速度に達する「ウイーン」の音とともに風を切り始める。これがまた、音だけ路面電車に乗っているようなノスタルジック気分になつて私のような年齢にはうれしいのである。



11月分課題

11月分課題は12月8日(水)が提出期限予定です。
諦めることなく、コツコツと努力することが何より大切です。
みなさん、今月も頑張りましょう。

《名前を書け》

さうしたかおさんの計報は、私が高校生の時から「ゴルゴ13」を愛読していました(当時は貸本屋で借りて)ので大変ショックでした。さうしたさんは、中学生の頃試験に對し疑問をもち、常に答案用紙を白紙で出していたそうです。しかし、ある教師が担当にならなかった時、「これを白紙で出すのは君の意思だから構わない」しかし、この答案用紙を提出するのは君の義務なんだから、自分の責任の証明として名前だけは書け」と論されて感銘を受け、それを期に人間の約束と責任について深く考えるようになったそうです。余談ですが、この教師の姓が「東郷」であり、ゴルゴ13ことデューク東郷の名の一部となったとのこと。

実は、私にも怒りを込めて「名前を書け!」と言いたいことがあります。

「体験に行ったが、先生がいはっている。入会して間もない人にも容赦なく怒る。欠席していない生徒の陰口を他の生徒の前で平気でいう。お金を払って習うのに、こんな不快な思いまでして通うのかと思うと気が遠くなつた。」

これは2017年12月に“TBabata”という者がGoogleに寄せたクチコミの全文です。

この投稿を読んだ第三者は、一凛はともでない教室だと理解し、体験を希望する方はいないでしょう。しかし私自身は事実でないことを投稿されたと思っています。営業を妨害するものであり、私を誹謗中傷する内容と判断し、即刻Googleに削除の審査依頼をしました。が、現在も投稿内容が事実かのように残っています。不実を晒され続ける恐怖を今も感じています。

昨日、SNS上で他人を平気で誹謗中傷する人のなんと多いことでしょう。匿名でしか語れない彼らには私は言いたい。「何を書こうと自由。だが、書いた内容に対する責任の証として名前を書け!」と。世の中、便利になり過ぎるものも考えものだと私は思います。

書道教室 一凛 薬院
佐々木峯雲



COVER ART
Miki Furukawa

硬筆

稿などを書いている枕草子、御伽草子のように草子を使うことが多い。
卷物に対しても紙をとし合わせて本の形にしたものも草子と
いう。冊子の変化したものといわれる物語、日記、隨筆、歌書、原

日の光を藉りて照る
大きいなる月たらんよりは
自から光を放つ小さき灯火たれ

もみじ葉のひとひら落ちし暮れの庭

初段以上

空港とは、まさに一つの都市といつてよいです。何機もの飛行機が離陸し、着陸し、そして翼を休めている。その背後には、数多くの人が働いています。

10級～1級

かな

六段以上

初段以上

仕上げの際のテープ等は各自準備をお願いします。

初段以上

学問はなぜ、どうしてから限りなく深まる
新しい発想は柔軟な
やさしいところから生まれる

漢字

六段以上 (楷書)

初段～五段 (楷書)

10級～1級 (楷書)

- 配布された手本に間違えがないか、上記課題一覧を必ず確認してください。

硬筆の添削に関して

初段以上の方の添削は毎月1回限りとします。十分練習を重ねて仕上げた作品を添削依頼してください。

今月の硬筆課題は初段以上も楷書につき
六段以上の方の添削は不要です。

いちりんで伝える。いちりんで繋がる。

イチリングラム
Ichiringram 番外編

佐々木先生の男子KITCHEN開店！

前号のこのページで鷺頭さんが紹介していました
「豆腐の白玉団子」作りに、自称“和食の達人”の私が挑戦してみました。



まずは材料調達から
豆腐を使用するとのこと
ですが、私は専ら「木綿」派で
す。豆腐は納豆同様、とても体
に良いと信じ込んでいます
で、最低週2～3丁(150円
程度の高級豆腐)は食べます。
メイン材料の白玉粉ですが、
スーパーに当たり前のように
存在していることさえ知りま
せんでした。粉という名は名
かりで、見た目は小石をハン
マーで碎いた粗い顆粒とったと
ころです。きび砂糖ときな粉
も準備しました。



簡単にできる
思いきや…

ファーストトライは無残にも
玉碎。失敗の原因は、
豆腐と白玉粉の混ぜ方

*** 感想**

团子は程よい硬さに仕上がり
ました。なんとも甘くいい香り
が漂い、この作業が一番楽し
かつたです。

片栗粉小さじ1・5、水70ml
を、とろ火でゆっくり丁寧に焦
がさぬよう15分程度かき回し
ました。なんとも甘くいい香り
が漂い、この作業が一番楽し
かつたです。

团子は程よい硬さに仕上がり
り、串さしも
何とか上手く
出来ました。
しかし、今回
お子さんがいらっしゃる方は、是
非一緒にトライしてみては如何で
しょうか。楽しいと思います。

セカンドトライはインスタ映
えには程遠いものの、なんとか
成功！
豆腐と白玉粉は途中から手
で混ぜて硬さを確認しました。
今回は水を加えることなくや
や硬めの生地にしました。湯で
時間も50秒ほどで上げて氷水
でしつかり締めました。
みたらしのたれは、きび砂糖
50グラム、しょうゆ大さじ1、
片栗粉小さじ1・5、水70ml
を、とろ火でゆっくり丁寧に焦
がさぬよう15分程度かき回し
ました。なんとも甘くいい香り
が漂い、この作業が一番楽し
かつたです。

