

2023年8月

No. 68

書道教室 薬院 一凜
sho-do ICHIRIN

繼續は力なり



月刊
一凜



夢は美一歩がよ
希望は高きがよ
夢も希望も捨てずれば
必ず近づくこと
目的は高きがよ、そのための
一歩は目標を定めよ
うやそのために時を

刻むがよ



月刊一凜 No.68 <2023年8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
<https://www.shodo-ichirin.com/>

墨を擦る

文=岡田 雄希

凛の佐々木先生からのLINEに「最近は筆を持つていいでしようか?」と書かれていた。すみません。何せ副業が忙しくて…。会社を定年になつて、なぜ副業をなぜ始めたのか?と尋ねられれば例の「人生100年時代となり、公的年金制度に頼った生活設計をすると2000万円が不足する」という金融庁の報告をみて不安にかられたからだ。ただ長くサラリーマンをしていたので、税金は給与から天引きされ税金については鈍感だった。定年後、確定申告をするようになり、のしかかってくる税額にさすがに腹が立つようになつた。中でも復興特別所得税つて何?から始まって、申告の時に税務署に理由を知りつつ「これでいつまで徴収するの?」と嫌味を言つてしまつたほどだ。

老後の生活を安定させるために始めた副業を今度は税金を払うために続けるという馬鹿馬鹿しい逆説を胸に日々働き続けているが、シェイクスピアの「ベニスの商人」で出てくる金貸しシャイロックやディケンズの「クリスマス・キャロル」の商人スクルージのような守銭奴の爺さんになつて死んでいくのも気が引ける。

気軽にできる善行はないかも?と思案し、ごみ拾いにたどり着いた。健康のために、ほぼ毎日夕食後に散歩を

ゴミ拾い 散歩を始めた

しているのだが、これにごみ拾いをミックスし、二刀流“を実行しているらしいか?」と書かれていた。すみません。何せ副業が忙しくて…。会社を定年になつて、なぜ副業をなぜ始めたのか?と尋ねられれば例の「人生100年時代となり、公的年金制度に頼った生活設計をすると2000万円が不足する」という金融庁の報告をみて不安にかられたからだ。ただ長くサラリーマンをしていたので、税金は給与から天引きされ税金については鈍感だった。定年後、確定申告をするようになり、のしかかってくる税額にさすがに腹が立つようになつた。中でも復興特別所得税つて何?から始まって、申告の時に税務署に理由を知りつつ「これでいつまで徴収するの?」と嫌味を言つてしまつたほどだ。

老後の生活を安定させるために始めた副業を今度は税金を払うために続けるという馬鹿馬鹿しい逆説を胸に日々働き続けているが、シェイクスピアの「ベニスの商人」で出てくる金貸しシャイロックやディケンズの「クリスマス・キャロル」の商人スクルージのような守銭奴の爺さんになつて死んでいくのも気が引ける。

気軽にできる善行はないかも?と思案し、ごみ拾いにたどり着いた。健康のために、ほぼ毎日夕食後に散歩を

おかだ・ゆうき／
昭和33年3月20日、
北九州市生まれ。平成
23年12月に一凛に入
門。趣味は自転車と
酒を飲むこと。酒は誘
われたら断らないが
モットー。

たばこの吸い殻は定番だが、
空き缶、ペットボトルのほかに

ファストフードの包み紙や飲み物を入れていたであろうコップ類

など時代を感じさせられている。道端になくとも植え込みの茂みに隠れているものも多い。福岡市で世界水泳が開催され、外国人選手たちが歩いたりレンタル自転車に乗つて観光を楽しんでいる。クリーンな日本、クリーン福岡のイメージづくりを手伝つていると思うと心地いい。でも、岸田総理!もう増税はいかんよ。

延命十句観音経

観音南無佛與佛有因與佛有緣
佛法僧緣常樂我淨朝念觀世音暮
念觀世音念念從心起念念不離心

癸卯夏日於一凜庵佐々木高志敬写

観世音 南無仏(かんぜーおん なーむーぶつ)
与仏有因 与仏有縁(よーぶつ うーいん よーぶつ うーえん)
仏法僧縁 常樂我淨(ぶつぱうそうえんじようらくがじょう)
朝念觀世音 暮念觀世音(ちようねん かんぜーおん ぼーねん かんぜおん)
念念從心起 念念不離心(ねんねんじゅうしんき ねんねんふーりーしん)

写経は、個人の祈りや願い、ご先祖の供養のために、宗旨・宗派を問わないで、誰にでも行える仏道修行です。写経することによって、心身を整えて落ち着いた時間を大切にすると共に、祈りや願いを生活中に生かしていく証に出来ればと思います。『般若心経』や『延命十句観音経』は短い経典にもかかわらず、仏教の大意がのべられていて、写経にはもつとも適していると言えます。

『延命十句観音経』を唱えることで、状況を好転させたり、癒しを導いたりすると言われています。心身の不調や疾患。不安な時や自己嫌悪に苦しむとき。誰かのために唱えることもできます。迷った時や心が落ち着かない時にとても心穏やかになります。信じるか信じないかはあなた次第。

ウェブサイトより引用編集

佐々木 峯雲

【四季と書と】

何気ない日常の、何気ないやりとり。

さふらふ 15

抨評、残暑の候

今日は私から野口氏への質問です。

今年は鳥取名産のらっきょうを漬けました。カレー消費量も日本一。鳥取出身者として他の「鳥取自慢」を教えてください。

私の出身は鳥取県の西部にある大山町という所です。スキーやスノボ、山登りがお好きな方は聞いたことがあるかもせませんが、町名にもなっている大山の麓の町で育ちました。

鳥取は横に長い県です。東部は鳥取砂丘。中部は断崖絶壁に建つ「日本一危険な国宝」と称される「三徳山三佛寺投入堂」。最近では『名探偵コナン』の作者の出身地としても賑やかです。

西部は「水木しげるロード」や松葉ガニの水揚げで有名な「境港」があります。

私は18歳で実家を離れたため鳥取以外での生活の方が長くなっており、ふるさと自慢ができるほど情報量は多くないのですが、一番の自慢を挙げるすれば、私の大きな体格と健康を育んでくれた農産物になります。

右ページで先生が作っていたらっきょうもそうですが、同じく鳥取砂丘で収穫される山芋もとても美味しいです。フルーツでは「二十世紀梨」が有名だと思いますが、スイカも全国上位の出荷量を誇ります。そして先ほど紹介した境港漁港をはじめとする日本海近郊でとれる魚介類、牛・豚・鶏肉もさまざまな品種のブランド肉があります。

その中でも私が一押しるのが「ブロッコリー」です。ふるさと大山で収穫されるブロッコリーは品質を守るために厳しい収穫基準が設定おり、その基準の一つとして設けてあるのが低い気温時の収穫です。生産者はその基準を守るために夜中から朝方にかけて収穫~出荷を行います。実は私の実家も今はブロッコリー農家として兄を中心両親や親族が協力して営んでいます。

味はといえば、よくお惣菜の付け合わせにあるブロッコリーは味が薄い感じがありますが、私の実家のものは味が深く濃い。しっかりと味と抜群の鮮度をもつ大山のブロッコリーは本当に自慢の逸品です。

そして何より、実家を離れ好き勝手している私とは違い、土地を守りながらその土地の恵みで今も挑み続けている家族の深い情熱がもっともの自慢です。

COVER ART
Miki Araki

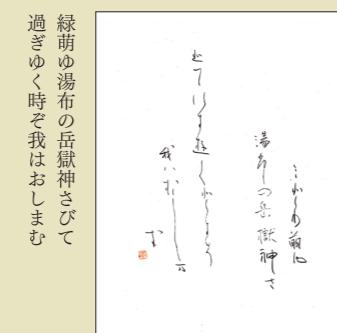
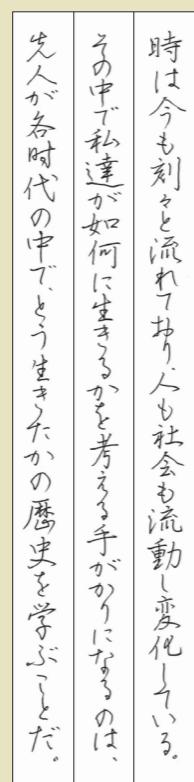
8月分課題

8月分課題は9月10日(日)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。

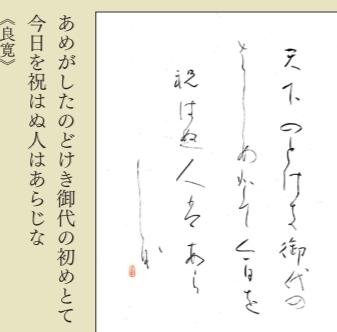
硬筆

かな

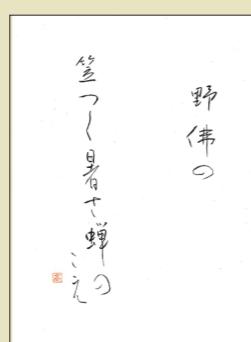
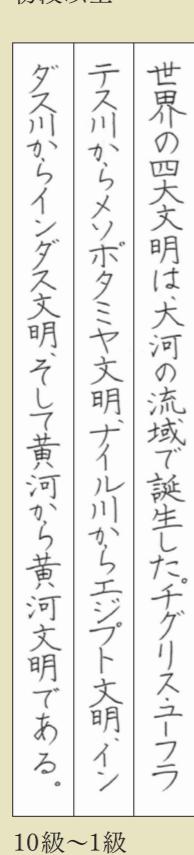
漢字



六段以上



初段以上



10級～1級



六段以上（草書）



初段～五段（行書）



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。

8月分課題

イチリングラム
Ichiringram

Lサイズ甘酢らっきょう漬けに挑戦

佐々木 峯雲

シャキシャキ食感が
たまらない♪

教室近くにあった居酒屋(コロナで閉店)には、自家製のらっきょうがメニューにあり、その店で出される大きならっきょうは、シャキシャキ食感がたまらずお酒のあてには打ってつけでした。店が無くなってしまったというものの、『大きならっきょうが食べたい』という思いが募るばかり。

そこで一念発起し、昨年はSサイズのらっきょう500gをスー

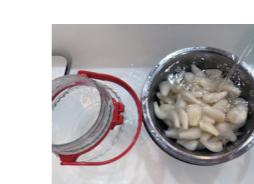
パーで購入し甘酢漬けに挑戦しました。初めての割にはまずまずの出来に大満足。満を持して今年はLサイズの大きならっきょうに挑戦です。5月中旬JA鳥取に根付らっきょう5kgをネットにて予約注文し、6月初めにクール便で届きました。同封されていた「作り方レシピ」や「料理研究家ゆかりのおうちで簡単レシピ」の動画などを参考に6月中旬より次のような手順で作業を開始しました。

作業① 塩漬け



一粒ずつ根と茎を切って、薄皮をはがしながら流水でもみ洗いし、1kgのらっきょうに対し水700mlに塩150gを溶かした中に入れて2週間塩漬け。2kgずつ2週間に分けて乳酸発酵。

作業② 塩抜き



2週間塩漬けたらきょうを24時間以上水につけて、少し塩分が残る程度に塩抜き。



作業③ 煮沸と湯通し



1kgのらっきょうを漬ける大きさの保存容器を煮沸殺菌。

24時間水につけて塩抜きしたらきょうを沸騰したお湯に10秒間浸し、一つずつ丁寧にキッチンペーパーで水分を拭き取る。

| 体験 | 後 | 記 |

鳥取産Lサイズの根付らっきょうは1kgか5kgしか選択肢がなく(鹿児島産は3kg有)、どうしても鳥取産にこだわりたかったので5kgを注文しましたが、根と茎を切る作業が大変で、1kgは料理好きの方に貰っていたときました。らっきょう作りは楽しく作業できたのですが、キッチンで4kgを塩漬け保存している間、らっきょうの乳酸発酵する匂いには少々悩まされました。今後も毎年の恒例にしたいと思います。

作業④ 甘酢作り



酢、みりん、砂糖を中火で沸騰させ、砂糖が解けたら酢を加えて中火で加熱し鍋肌がふつふつしてきたら完成。

- らっきょう 1kg
- 酢(米酢) 200ml
- みりん 100ml
- 砂糖 120g
- 水 200ml
- 唐辛子 2本

作業⑤ 保存



種を除いてハサミで輪切りにした唐辛子、らっきょう、甘酢を保存容器に入れて、3週間から1ヶ月程度冷暗所で漬け込んだら完成。