

お客様と共に歩んで59年 2010年新春号

さぶちゃん通信



ミッション:東讃地域の文化的な生活創りをお手伝い
 発行:株式会社マツシタ 代表取締役 松下三郎
 〒769-2701 香川県東かがわ市湊815-17
<http://www.tenka.biz/>
<http://www.shikoku.ne.jp/matsushita/index.html>
 電話番号 0879-25-0118 FAX番号 0879-25-1343
 メール: saburo@shikoku.ne.jp

柄にもなく、文学の話です。

写真は、詩人・彫刻家である高村光太郎の妻「智恵子」の生家の写真です。

東北は福島県二本松の安達太良山(あだたらやま)のふもとにあります。

すぐ近くに岳温泉という有名な温泉街があります。



高村光太郎といえば詩『智恵子抄』があまりにも有名ですが、この智恵子の生家と記念館には、光太郎の智恵子に対する愛がぎっしり詰まっています。

『智恵子抄』は「いやなんですあなたのいつてしまふのが……」ではじまる有名な詩ですが、中でも『レモン哀歌』を私は鮮明に記憶しています。

10代に読んだのですがなぜか鮮明に記憶しています。



「レモン哀歌」は狂った智恵子の人生最後の場面を詠った詩ですが、

『そんなにもあなたはレモンを待つてあ
 かなしく白くあかるい死の床で
 わたしの手からとつた一つのレモンを
 あなたのきれいな歯ががりりと噛んだ
 トパーズいろの香気が立つ
 その数滴の天のものなるレモンの汁は
 ぱつとあなたの意識を正常にした……
 智恵子はもとの智恵子となり……』

「トパーズ色の香気」、後にトパーズが宝石であることを知った。

たしかにみずみずしいレモン色をしている。

しばらく智恵子の生家の縁側に腰を下ろしていると、少年期の私の記憶がよみがえり、瞬間的に哀愁の世界が私を包んだ。

私自身、レモンを手にとるとレモンをかじる癖がある。

光太郎の「レモン哀歌」が関係しているのかもしれない。

松下三郎



トパーズ

野菜をつくります。



休みの日は野菜を作ります。なかなか休みを取るとは出来ませんが休みの日は家族で野菜を作ります。

大根・かぶ・そら豆・えんどう・白菜・にんじん・小松菜・細ねぎ・パセリ・レタス・高菜・キャベツ・山芋・里芋・ジャガイモ等です。

すべて無農薬で作ります。結構楽しいものです。だから食べ物に困ることはありません。

このたびは『どてかぼちゃ』を作りました。

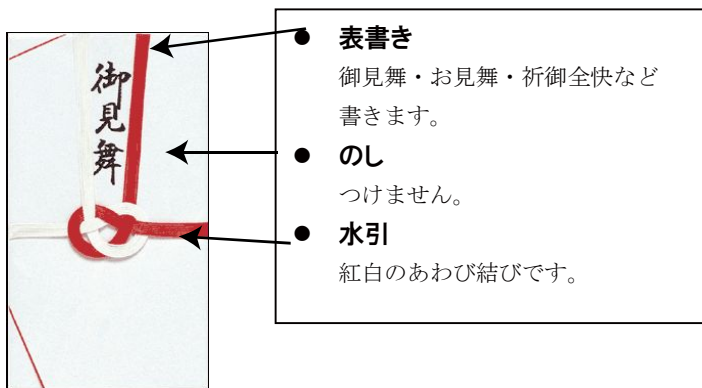
かなり大きくできたので三本松のお店に展示しました。重さ当てクイズは300人ほどが参加していただき、ズバリ正解は3人でした。ちなみに**答えは28kg**でした。

どてかぼちゃ



一口メモ お見舞金封の選び方とマナー

お見舞として、品物やお見舞金をわたすときの「のし」「のし袋」にもマナーがあります。



お見舞の「のし」や「のし袋」は紅白のあわび結びの水引のものを使います。

紅白の「のし袋」に抵抗があれば、白い封筒でも良いでしょう。

お見舞は、入院直後をさけ回復に向かい始めた頃に行くようにしましょう。

お見舞時は、長居しないよう心掛けましょう。

また、同室の方の迷惑にならないよう心づかいに気をつけましょう。

三本松小売部店長 三村

食べ物の好き嫌いをなくしましょう。

小さい頃の私は、好き嫌いが激しく、嫌いなものは絶対食べないという頑固で泣くばかりの子どもでした。

特に『**ねぎ**』が大嫌いで、“ねぎ”を箸で放り出していました。

うどんに入っているねぎです。

うどんの中に「ねぎ」が完全になくなってからうどんを食べます。



細かくきざまれた「ねぎ」を、一粒・一粒外に放り出すのに何10分もかかります。保育園児にしてはなかなかの根気です。あきれた保育園の先生の顔を覚えていました。いつもあきれていました。

当時は、ねぎの他にも嫌いなものはたくさんありました。しかし、**どういう訳か、全て食べられるようになり、大嫌いだったねぎが、大好きになってしまいました。**

今では「ねぎ」がないとうどんは食べません。

なんで食べられるようになったのか？よくよく考えると**母が、私の好き嫌いに関係なく、嫌いなものでも私に対し、食卓に出し続けたから**です。目の前でいつも私以外の家族がおいしそうに食べます。なんでもおいしそうに食べていました。

家族で食事をするのはとても大切です。**好き嫌いが直ります。**

文具生活 松浦玉江



パソコン教室便り

白鳥校の講師 永峰です

フランスへ8日間行ってきました。

憧れのフランスへ行くために学生時代に取得した10年パスポートは期限が切れ、更新手続きをしてやっと行くことができました。

ヴェルサイユ宮殿のお話です。

真冬のヴェルサイユ宮殿は、地面が完全に凍っていて、歩くとカツン、カツーンとヒールの音が響きます。噴水は凍っているのか抜かれているのか水はありません。

しかし、さすが憧れのフランスでした。

美しく整えられた木々をみていると、「ああ〜ここをマリー・アントワネットもお散歩したのかあ・・・」などとしばらく感慨にふけていました。

ヴェルサイユ宮殿には昔からトイレがありません。王様用トイレだけで一般用トイレはありません。だからみんな、男性も女性も外のお庭でしていたようです。**女性のスカートがあんなにふんわりと膨らんでいる理由がそれ**です。そのお庭に咲く花がヴェルサイユの薔薇です。美しく真っ赤に咲く薔薇はトイレの後でした。ヴェルサイユの薔薇=トイレ??? (° m° ;) アレー!

宮殿内では有名な「鏡の間」はとてもすごいものです。73mの部屋の片面に578枚の鏡がはめ込まれ、向かい側に広がる庭園の風景を写し込んでいます。鏡の中の庭園は何処までも広く続いています。ルイ14世の時代にこんな鏡があったとは・・・

シャンデリアも美しい装飾のひとつです。

しかし、このシャンデリア、

な・ん・と！**三越が提供しているものだった**のです。

ヴェルサイユ宮殿の中に日本を発見しました。



生徒さん登場

三木校に通う糸目武夫です。

パソコンスクールにはブログを作る為に通っています。72歳です。

実は8月から**カツオ、キハダマグロに恋をして毎週高知県赤岡漁港より通い詰め**。私には狙った魚以外は釣らないというポリシーがあります。

12月からは**ブリ、メジロ、ハマチ**を狙います。写真は高知で釣り上げたブリです。私のブログをごらんください。

↓ ↓
<http://blogs.yahoo.co.jp/ta12ke25>
 (釣り馬鹿です)

登山(富士山頂にも2回)や、写真(県展2回入選)、また、高松から津軽海峡を渡って旭川までの**3000kmを愛車ランドクルーザーでドライブ**したりと、色々な趣味を楽しんでいます。

興味のある方は糸目までぜひご連絡ください。ていねいにお教え致しますよ。



写真は高知で釣り上げたブリです

味の探検隊

母の屋(おもものや)のオムライス

母の屋(おもものや)は東かがわ市の湊にあります。
全日本男子バレー・植田ジャパンのあの植田監督
のご両親のお店です。

昼間はお肉と魚の定食が有名なお店ですが、**ここ
のオムライスは絶品**です。

とろとろ卵のふわふわオムライスです。ベースが
チキンライスで、とろとろの卵の上にデミグラスソ
ース、きざまれたパセリがのっています。

味よし、ボリュームは満点です。

母の屋(おもものや)のかくれメニューはオムライス
です。

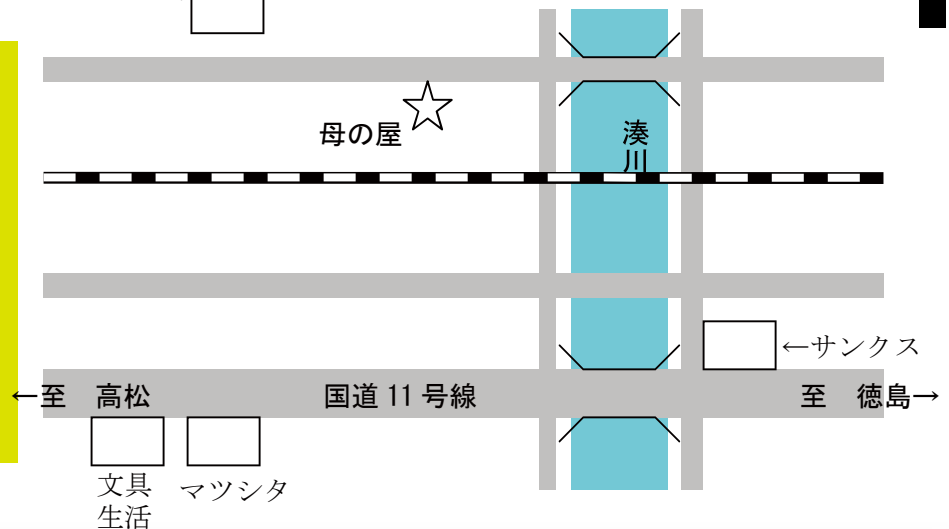
しかし、このオムライス、**お昼は食べることが出
来ません。**

午後7時以降のメニューです。ご注意ください。
夕食にオムライスを注文してみてください。

700円です。



たんぼぼの家



昼食
AM 11:30 ~ PM 1:30 (定食が中心)
夕食
PM 5:00 ~ PM 10:00 (お酒も飲めます)
定休日 月曜日
駐車場有り
東かがわ市湊275-3
TEL 0879-25-0409

編集後記

明けましておめでとございます。
也、ぱり冬は寒いぞね。
寒さに負ける頑張って下さい。
松下三郎



本社



代表取締役 松下三郎

ミッション: 東讃地域の文化的・生活創りをお手伝い
発行: 株式会社マツシタ 代表取締役 松下三郎
〒769-2701 香川県東かがわ市湊815-17
<http://www.tenka.biz/>
<http://www.shikoku.ne.jp/matsushita/index.html>
電話番号 0879-25-0118
FAX番号 0879-25-1343
メール:saburo@shikoku.ne.jp