

ローズライフ

Rose Life Vol.8
夏 2011



写真：奈良公園・浮見堂と百日紅

名産品の夏じたく。

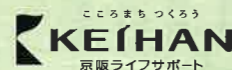
夏の到来を感じさせるこの時期、夏野菜の代表ともいえる

胡瓜や瓜、西瓜を使った奈良の名産品、奈良漬の漬け込みがはじまります。

野菜の塩漬けから数年を経て、ようやく店頭にも並び、極上の奈良漬・・・

特集では、数ある奈良漬の中でも、

日本で唯一“純正”の呼称を許された奈良漬店「今西本店」を訪ねました。



発行 京阪ライフサポート株式会社 〒573-1121 大阪府枚方市楠葉花園町14番1号 京阪くずは体育文化センター12F

電話 072-8680321



達樹 私たち夫婦はアクティブコー
トにいますが、同じフロアのサポー
トセンターには、母も入居していま
す。こういう所で暮らすのは、自分
たちにはまだ早いと思っていました
が、母も一緒に暮らせるならと考え、
思い切って引越すことにしました。
道子 お互いの部屋を歩き来して母
と過ごしたり、皆さんと卓球をした
り絵を描いたり、自宅にいた頃に劣
らず楽しいですね。
達樹 私はいまも仕事をしています
が、この辺りは自然が多いので時間
があれば近辺を散策します。駅に近
く外出にも便利です。博物館や
美術館にもよく出かけます。
道子 一緒に出かけて、帰ってくる
と夕食が用意されているのがうれし
いですね(笑い)。でも、していた

だくことばか
りではいけな
いので、ここ
で知り合った
方の民話の会
に参加して、
私は紙芝居の
絵を担当する
つもりです。
ご入居者の皆さんや子どもたちのお
役に立つことが生きがいにつながれ
ばと思います。
達樹 新しい生活を始めるには、整
理することも多くて結構エネルギー
がいります。元気なうちに早く決断
して暮らしになじみ、楽しみを見つ
けるといいですね。
道子 私はすぐになじめましたよ
(笑い)。三人の子どもと六人の孫
も集まって、毎年家族会をしてきま
したが、今年はここでしょうか、な
んて話しています。
(ローズライフ高の原 テラスにて)



ローズライフ
インタビュー

松尾達樹さん
76歳
(昭和9年生まれ)
松尾道子さん
76歳
(昭和9年生まれ)

今年の家族会はここで開こうか、
なんて話しています。

安心で快適な暮らしに、「夢」と「文化」を添えて・・・。 緑豊かで閑静な街、「高の原」駅前！
お買い物・医療など、生活利便も充実。



京阪グループの「新しい高齢者の住まい」

ローズライフ高の原
Rose Life Takanohara

「ホーム見学会」申込受付中!

7/3(日) 18(祝) 8/4(木)

10:30~14:00 ※事前にお申し込みください。

京都府木津川市相楽台9丁目1番地5

モデルルーム・お客さま相談室

0120-716-602

なないろのローズ

ローズライフ

検索

ホームページで、紹介ビデオをご覧ください。

日本で唯一、昔ながらの製法を守る 元祖純正奈良漬「今西本店」。

創業は不詳なのですが、奈良の三条通に店を構えたのが、江戸時代の末期です。私が五代目で、店も一部は当時のまま残っています。奈良の小売店で、塩漬を除いて一〇〇%自分の店で奈良漬を漬け、酒粕以外は何も入れない昔ながらの製法を頑なに守っているのは私どもだけです。全国観光土産品公正取引協議会から、日本で唯一、「純正」の呼称をいただいている奈良漬です。

瓜で三年、胡瓜は七年、西瓜は九年漬け込みます。その間もただ漬けておくのではなく、五〜六回漬けかえます。よく見かける奈良漬は、味醂粕や調味料を加え、長くても一年から一年半しか漬け込まないので、



バックの写真は、箱詰めを待つ七年ものの胡瓜。

九年漬け込んだ極上仕上げの西瓜。

べっ甲色です。でも当店のものは色が真っ黒でしょ。これが本物の極上仕上げの奈良漬なんです。味も皆さんがイメージされているものとはまったく違います。奥行きと深みのあるあっさりとした味わいで後口にいやな甘さが残らず、お酒の匂いも気になりません。

流通事情も悪く、冷蔵庫もなかった時代そのままの製法でつくっていますから、当店の奈良漬は、開封しても酒粕につけておけば、常温で二年はもちます。逆にそれだけ日持ちしなければ、昔ながらの奈良漬とはいえないのではないのでしょうか。



代表取締役 今西泰宏さん

冷蔵庫で数日寝かせ、胡瓜から食す 極上仕上げの奈良漬。

奈良漬が苦手という方も、当店のものは食べられるというお声をよくいただきます。召し上がるときは、酒粕を落として洗い、食べる大きさに切ってから冷蔵庫で三〜五日間寝かせてから食べるのがおすすめです。切つてすぐでもいいのですが、少しおいたほうがまろやかになります。そして胡瓜から食べていただくと、西瓜との違いがよくわかります。

私は西瓜が好きですね。クラックカーの上にモッツアレチーズをのせ、その上に西瓜をのせて食べるというのがお気に入りです。ワインにも合います。刻んだ奈良漬を納豆に混ぜてもいいですね。

残った酒粕も捨てずに塩鮭や鱈、豚肉を漬けてみてください。風味が出ておいしいですよ。

店の裏にある工場兼倉庫には常時二千五百樽の奈良漬が眠っており、毎日手作業で漬け替えています。手間は十倍、コストは三十倍ですが、価格は一般品の三倍もありません。商売としては決して楽ではありませんが、奈良漬の伝統と文化を守るといふ意地と誇りで、さあどこまでやれるか。でも、素材を提供してくださる農家さんと、「これだ!」と言つていただけるお客様がいる限り、続けていきたいですね。



木樽に詰合せた漆黒の逸品。



(株)今西本店 奈良市上三条町31番地 TEL.0742(22)2415

腰の筋肉をほぐすだけで 腰痛改善に効果あり。

腰痛の防止と改善のためには、正しい姿勢を心がけることが大切だとお話ししてきました。いつも背中を丸めたような姿勢でいると、お腹の筋肉がゆるみ、逆に腰の筋肉は緊張した状態になります。いわゆるコリが起るわけですね。ですからこのコリをほぐしてやると、それだけで腰が軽くなったように感じられることがあります。テレビを見ながらでもできる簡単な腰のストレッチをご紹介しますので、ぜひ試してみてください。



京阪ライフサポート株式会社
ケア事業部次長 眞藤英恵
理学療法士。病院、在宅訪問で高齢者ケアと健康増進に携わり、2003年京阪ライフサポート(株)入社。現在に至る。

ます。

これを数回繰り返すだけで、血液の循環がよくなり、腰まわりのストレッチになります。次に両腕を上げて伸びをし、わき腹を伸ばします。くれぐれも無理はしないように。ラクにできることから始めて、徐々に動きを大きくしていくようにしてください。これを習慣づけるだけで腰痛が改善した例もあるんですよ。



くずは お店探検 安心・安全&ヘルシーなこだわりが 名代とんかつ「かつくら」

銘柄と飼育にこだわった豚肉に自家製の生パン粉をまぶし、コレステロールゼロの油でカラッと揚げたとんかつは、サクサクの衣とジューシーな肉の旨味、まろやかなソースのバランスが絶妙。付け合わせのキャベツや柚子ドレッシング、麦入りご飯から京番茶にいたるまで、その一つ一つが醸し出す「かつくら」ならではの味わいを、ご賞味ください。



大阪府枚方市楠葉花園町 15-1-115 電話：072-836-3081
営業時間：11:00～23:00 (ラストオーダー 22:00)

京のお菓子歳時記「夏」

目にも舌にも涼やかな、夏の上菓子。

「青楓」錦玉製
暑い夏の日、冷房のない時代、いにしえの人々は、ささやかな涼を五感で味わいました。透明な「錦玉」は、寒天と砂糖を煮詰めて冷やし固めたもの。こし餡が透けて何とも涼しげです。みずみずしい青楓が、夏の日差しにきらめいて、さわやかな風が感じられそうなお菓子です。この夏のおもてなしに如何でしょうか? (文 十代目女将)



創業享保元年 京菓子司 笹屋伊織
本店 京都市下京区七条大宮西入 TEL.075-371-3333