

ローズライフ
インタビュー
今井靖親さん
82歳
(昭和6年7月生まれ)
今井道子さん
83歳
(昭和5年9月生まれ)
平成23年ご入居

入居者の皆さんと共に支えあい、
穏やかに暮らしています。

靖親 新聞広告でここを知り、見学

に来て一目惚れ。一年半前に私だけ
先に入居しました。

道子 子供がいないので、いづれは
ホームと思っていましたが、飼つて
いた猫と離れるのが辛くて。おまけ
に外出先で転倒して入院。

私は入居してまだ半年です。

靖親 日課は毎朝の体操。

三十分しっかり運動します
から、おかげで元気になりました。
趣味の写真やハーモニカも続けていますし、
入居者同士で卓球もしています。
ます。夫婦二人だけの生活ではなく、お仲間ができる
楽しいですよ。

道子 私はね、猫を預けている奈良
の猫カフェに行くのが日課。夏に体
調を崩して入院した影響で、まだ少
しだけが戻らず、体操も卓球も
ちょっと…。でも、主人も私も長
い間大学で教鞭を執っていましたし、
奈良の自宅で留学生をホームステイ

させていたこともあります。教え子たち
がよく訪ねててくれるんです。そ
れが楽しみですね。

靖親 家内の体力が戻つて元気に
なつたら、一緒に旅行したいですね。
旅が好きで、数えたら世界二十四カ
国を訪れていました。

道子 あら、私は二十六カ国ですよ(笑い)。



靖親 最近は、ふたり
で出かけるとき手をつ
なぐんですよ。昔はし
たことがなかつたのに
ね(笑い)。

道子 ここはほんとう
にいいところで、人の
ふれあいもありますし、
スタッフが陰から上手にサポートし
てくださるのね。

靖親 同じような世代の方が很多いので、
入居している皆さんと共に支えあいな
がら、穏やかに暮らしています。

(ローズライフ高の原 ラウンジにて)



京阪グループの有料老人ホーム
見学会 申込受付中!

ローズライフ高の原／エントランス

ローズライフくずは

常に介護を必要とする方に…

ホーム見学会 1/26㊱ 2/8㊲ 23㊳ 12:30~

■0120-877-602 大阪府枚方市
楠葉朝日1丁目2番5号

ローズライフ高の原

自立した生活をお過ごしの方に…

ホーム見学会 1/25㊱ 2/8㊲ 23㊳ 11:00~

■0120-716-602 京都府木津川市
相楽台9丁目1番地5

日本酒で言祝ぐ。



こころまちつくろう
KEIHAN
京阪ライフサポート

日本酒発祥の地、奈良には、いま多くの蔵元があります。
今回は、そのなかでも奈良の市街地で地酒を造り続ける
株今西清兵衛商店をたずね、酒造りのお話をうかがいました。
元旦に、一年の無病息災、長寿健康を祈つて飲む屠蘇酒。
今年は奈良の地酒で、といふのはいかがでしょう。

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10号 京阪くずは駅ビル南館3F 電話072-868-0321

今西家書院 上段の間



最近のマンションは、ほとんどがバリアフリーで段差のない設計になっていますが、一般的な住宅では、まだ家中に多くの段差があります。段差での事故を防ぐには手すりをつけるのが最善策ですが、そこにはちょっととした配慮が必要です。

立ち上がりを補助する手すりは、しっかりと握り込める太さのものを縦に設置し、廊下などで歩行を補助するものは、上部が平たく、押さえやすいものが適しています。

階段は、昇降部分の壁際だけではなく、階段の上下にある水平部分にも設置しますよ。手すりの端に袖口を引つけないよう、端を壁側に向けることもポイントです。浴室や

玄関、トイレなどは、体格や体の状態に合わせて、縦横の手すりを組み合わせて設置するといいですね。

手すりは単に安全性を高めるだけでなく、危なくて怖いという精神的なバリアをなくし、行動範囲を広げて気持ちが積極的になり動けるようになれば、それが筋力アップや元気につながることもあります。要介護認定を受けていれば、手すりの設置も可能ですので、関係先に相談してみるといいですね。

くずは探索 お店

予約必須の割烹懷石。隠れた名店の味に舌鼓！

京の風情を感じるお菓子、新春を招く。
「洛樂福壽」桃山製
豆まきの大豆をかたどった「洛樂福壽」は黄身あんを桃山で包んだ、めでたいお菓子です。桃山とは、白あんに卵黄を加えた生地を焼いたもので、暖かみのあるホロッとした歯触りと「桃山」という響きが、なんとも京都らしいですね。「鬼は外、福は内」。可愛い子どもの声が聴こえてきそうですね。幸せいっぱいの春が訪れますように。(文 十代目女将)

繊細で、しかも満足感のある創作懷石を提供する「兆」。味や素材へのこだわりはもちろん、盛り付けや器の美しさ、接遇にも定評があり、予約なしでは入れないほどの人気店です。料理はコース立てで月毎に変化し、旬の食材の斬新な組み合わせと、ひと手間かけた調理法には驚かされるばかり。最寄りの樟葉駅からタクシーを使ってでも訪ねたいお店です。

大阪府枚方市東船橋1-78 TEL.072-864-0505
営業時間／11:00～15:00、17:30～23:00
定休日／毎週水曜日

創業享保元年 京菓子司 笹屋伊織
京都市南区吉祥院池田町35 TEL.075-692-3622
※本店改装中のため、上記の本社・南店にて営業中。

いきいきコラム

暮らしの点検

手すりの設置にひと工夫。
段差での事故を防ぎ、
元気を取り戻すきっかけに。



京阪ライフサポート株式会社
ローズライフ事業部
ケア事業部 次長 真藤英恵
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年入社。現在に至る。

現在の酒造りの技術の多くは奈良で考案され、室町時代以前は、掛け米（醪を造る時に仕込む蒸米）、麹米（麹を作るための米）ともに玄米でした。後に、掛け米だけを白米にした片白、さらに両方を白米で仕込む諸白造りとなり、これを最初に行なったのが奈良、つまり南都だったことから南都諸白と呼ばれるようになりました。南都諸白は上質で洗練された酒として、徳川家康も『奈良酒を以って最上と為す』と絶賛したといわれています。

江戸時代中期以降、奈良酒は日本一の名酒の地位を伊丹や西宮に明け渡すことになります。酒造季の十一月十四日には、全国から多くの醸造元が奈良・三輪大社に集まり、醸造安全祈願祭が行なわれます。このとき拝殿に大きな杉玉が下げられるところから、これが全国に伝わり、新酒ができると酒蔵の軒先に真新しい杉玉を吊るす慣習となりました。



いわき酒のグラス

代表銘柄「純米 超辛口」の穏やかな香りとまろやかな口当たり、凛としたキレ味の良さは、料理との相性も抜群。また、ぶちぶちスイートなお米のシャンパン発泡純米酒「ときめき」は、アルコール分6%で米のふくよかな甘味と爽やかな酸味があり、あまり日本酒が得意でない女性にも好評です。

かつては米を蒸す作業を行っていた釜場が、現在は酒蔵ショップとし

「奈良酒を以つて最上と為す」
家康も絶賛した、南都諸白。

岩手県より南部杜氏が蔵人とともにやって来て酒造りをしており、蔵には南部のお国言葉が飛び交い、活気がありました。しかし、農家の高齢化、兼業化が進む現在は、杜氏が單身で蔵入りし、社員とともに酒造りを行なっています。

当社は明治十七年に創業し、酒蔵は興福寺、元興寺に程近く懐かしい風情を残す「奈良町」にあります。酒銘「春鹿」は春日の神々が鹿に乗ってこの地にやつて来たという伝説に由来しています。

代表銘柄「純米 超辛口」の穏やかな香りとまろやかな口当たり、凛としたキレ味の良さは、料理との相性も抜群。また、ぶちぶちスイートなお米のシャンパン発泡純米酒「ときめき」は、アルコール分6%で米のふくよかな甘味と爽やかな酸味があり、あまり日本酒が得意でない女性にも好評です。

かつては米を蒸す作業を行っていた釜場が、現在は酒蔵ショップとし

ります。酒蔵とあわせてお楽しみいただければと思いまます。

て使われております。天井が高く、落ち着いた雰囲気のスペースでは、鹿をあしらったオリジナルグラスを購入いただくと、季節限定のお酒など五種類のいわき酒が楽しめます。奈良酒の魅力を体感いただければ、きっとお気に入りのお酒を見つけていただることでしょう。



南部杜氏が磨きあげた清酒「春鹿」
季節限定の味わいをいわき酒で。

以前は農作業が一段落した秋に、岩手県より南部杜氏が蔵人とともにやって来て酒造りをしており、蔵には南部のお国言葉が飛び交い、活気がありました。しかし、農家の高齢化、兼業化が進む現在は、杜氏が単身で蔵入りし、社員とともに酒造りを行なっています。

また、酒蔵の隣には、室町時代初期の書院造りの遺構として国の重要文化財に指定された「今西家書院」があ

ります。酒蔵とあわせてお楽しみいただければと思いまます。

文化財に指定された「今西家書院」があ

て使われております。天井が高く、落ち着いた雰囲気のスペースでは、鹿をあしらったオリジナルグラスを購入いただくと、季節限定のお酒など五種類のいわき酒が楽しめます。奈良酒の魅力を体感いただければ、きっとお気に入りのお酒を見つけていただることでしょう。

また、酒蔵の隣には、室町時代初期の書院造りの遺構として国の重要文化財に指定された「今西家書院」があ

ります。