

ローズライフ

Rose Life Vol.24
夏 2015

ローズライフ
インタビュー

大西 勇さん
83歳
(昭和7年生まれ)
作苗さん
74歳
(昭和15年生まれ)
平成23年ご入居

環境や利便性が魅力。
ここは、ほんとうに良い所です。

勇 六十代後半から、体験入居やセミナーへの参加、本や雑誌でホームの情報収集をしていました。ここもその中の一つでしたが、第一印象がとても良く、すぐ気に入りました。

作苗 三重県津市に住んでいたのですが、高の原にはまったく土地勘がなかったのですが、環境がいろいろ便利だし、スタッフの対応も良かったです。いろいろ縁だなと思っています。

勇 ここでの毎日は忙しいんですよ。朝の体操に始まって、フィットネス、囲碁、ピンポン、うたごえサロン、「ひだまり茶ロン」というのもあって、館長を交えてお茶を飲みながら、ホームのことについて意見交換をする機会もあります。その間に外出もしますから超多忙です(笑)。

作苗 二人ともお花が好きで、主人はガーデニング、私はアレンジメントを、三重にいた頃と同じようにここでも二人で楽しんでます。

勇 女房は監督。そのレイアウトはこうよと指示する役で、私は言わ



れるとおりに作業してます(笑)。

作苗 ホーム内でもいろいろ楽しめますが、外出に便利なのがうれしいです。朝起きて、その日の気分で京都へ、奈良へとすぐに出かけられるのがいいですね。元気なうちに住み替えることで、いろいろな外出が楽しめます。そういう意味でも、ここはほんとうに良い所。

勇 入居の最終的な決断を後押ししたのは入居者さんの「ここはいい所ですよ」というひと言だったので、私も見学者と一緒になったときには、いい所ですよ、とお話してるんです(笑)。

(ローズライフ高の原 中庭にて)

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072-8680321



加茂川や清き流れに千鳥すむ

江戸享保年間創業の村山造酢は、

京酢・千鳥酢の醸造元として二九〇年の歴史を刻んできました。

京料理の味を引き立てる名脇役として、

プロの料理人からも高い評価を得ている京酢「千鳥酢」。

友禅染にも関わる京酢の味わい深いお話とともにご紹介いたします。

KEIHAN
京阪ライフサポート

京酢「千鳥酢」と歴代ラベル

京阪グループの「新しい介護付住宅」

ローズライフ京都 Rose Life Kyoto

西大路五条すぐ、京都市立病院北隣。見学会受付中!



常に介護を必要とされる方に...

ホーム見学会 7/18(土) 8/2(日) 22(土) 9/6(日) 10:30~14:30~

京都市中京区
壬生東高田町1番23

☎0120-381-602

ローズライフ 🔍 検索

KEIHAN
京阪ライフサポート



酒を原料とする醸造酢の仕込み

友禅染の色止めにも利用、 歳月を重ねた 酢酸菌が決め手。

京都の酢は、おもに伏見のお酒を原料に造られてきました。調味料としてはもちろん、海から遠い京都市中では、魚の防腐のためにも昔から酢を利用していましたが、元禄時代末期に友禅染が開き、その色止めに酢が使われるようになります。当時は食用より色止め用の酢の需要が多く、工業用の酢を専門に扱うお店がたくさんありました。しかし明治に入り化学薬品が普及すると、工業用の酢の需要が減り、お店も少なくなっています。当社は工業用と食用の両方を扱っていたので、食用の酢屋として商いを続けてきました。

現在は当社を含めて九軒の酢屋が京都府内に残っています。酢は、数種の酢酸菌がお酒のアルコールと空気を取り込んでできあがります。当社では、酢ができたその三分の一を種酢として残し、そこに新しいお酒を加えます。すると種酢の中の菌がまたアルコールと空気を取り込んで酢を造ります。長い歳月のなかで、さまざまな菌が、さまざまな割合で組み合わせられ、千鳥酢の味や風味を作り上げてきました。阪神淡路大震災の影響で社屋は平成九年に建て替えましたが、その際、醸造蔵は修繕と補強だけにとどめました。蔵を建て替えると酢酸菌が変化して酢の味が変わってしまう可能性があったからです。



京酢・千鳥酢、合せ酢、都すみそ
中央は明治時代の陶製容器（非売品）

京料理とともに発展した京酢「千鳥酢」 おいしい酢は、健康にも役立ちます。

千鳥酢は長い歴史の中で培われ、京料理に合う調味料として造られてきました。素材の味を生かす料理では、調味料が表に出てはいけません。また、京都は貴族文化を中心に栄えた街で、貴族たちはあまり体を動かすことがないので強い味付けを好まず、うす味の中にもしっかりとした味を好みました。当社のコンセプトはこうした京の食文化に合った酢を造ることで、千鳥酢はまるみのある味と香りが特徴です。



三条通に面した社屋

活を豊かにしていただけるといいですね。酢には疲労回復、血圧の上昇や動脈硬化の予防、食欲増進の効果もあります。夏に向けてフルーツ酢のドリンクなど、おすすめですよ。



村山造酢株式会社
代表取締役社長 村山忠彦さん

グレープフルーツ酢ドリンク

①グレープフルーツ 400g (1個程度)
②千鳥酢 400cc
③はちみつ 200cc (又は氷砂糖200g)
清潔な瓶に①②③を入れて2〜3日後から果実も食べられます。
水で5倍に薄めてお召し上がりください。
炭酸水や他のフルーツでもおいしく作れます。

いきいき 24 コラム 体の柔軟性を保つ

肩甲骨まわりの筋肉を 意識して動かせば 肩こり、頭痛の予防にも。

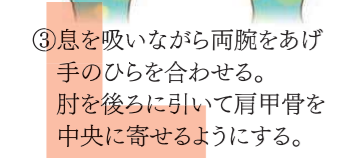
健康維持のためには筋肉を柔らかくすることが大切です。筋肉が柔軟だと血液の循環が良くなり代謝が上がり、疲れにくく怪我をしにくい体になります。体の柔軟性は年齢を重ねても高めることができるので、毎日のストレッチを習慣づけましょう。



京阪ライフサポート株式会社
ローズライフ事業部 部長 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年入社。現在に至る。

おすすめは肩甲骨まわりのストレッチです。肩甲骨周辺には筋肉がたくさんあり、ここが固いと首や肩のこり、頭痛の原因にもなります。また、日常的に猫背になっていると肩甲骨まわりの筋肉が固くなりやすいものです。肩甲骨は上下や内外だけでなく、上方、下方に回旋するよ

うにも動くので、ストレッチの際はこの動きも加えるといいですね。ただ腕を動かすのではなく、肩甲骨を動かすイメージで、大きく腕から動かしてみてください。肩甲骨を意識したストレッチを実践して、より快適な毎日をお過ごしください。



京のお菓子歳時記「夏」

五感で楽しむ京菓子の香り
「露の香」つゆのか 竹入の水羊羹

洋菓子は香料を使いますが、京菓子は香りをつけることはしません。古来より、におい袋やお香など、移り香を楽しむ日本の香りの文化。その奥ゆかしさは京菓子も同じです。この「露の香」も、みずみずしい青竹の香りが水羊羹に移った、ほのかな香りを楽しめます。

(文 十代目女将)

創業享保元年 京菓子司 笹屋伊織
京都市下京区七条通大宮西入花畑町86 TEL.075-371-3333
※本店がリニューアルオープン、イオリカフェも併設。(火曜日定休)

高の原
お店探索

五臓を調える旬の食材をふんだんに。
夏越しの薬食「ならやま茶館」

「日々の食事が心と体を調える」という想いから、薬膳の考え方を取り入れた料理を一品一品手作りしています。高温多湿な日本の夏、水分をとり過ぎたり、夏バテを回復しようと栄養価の高いものを多く摂ると、かえって体調を崩してしまいうことも。地元の有機野菜を使ったやさしい薬食が暑気あたりを解消し、夏を元気に過ごす手助けをしてくれます。

季節の薬食
コースランチ
5品:¥1700
6品:¥2150

奈良市右京1丁目3-1-3-112 (平城第2ショッピングセンター)
営業時間:9:00~20:30 (日曜のみ17:00迄) 定休日:水曜日
TEL.0742-72-1168