

イノチの波 宙に音と生まれ 形無き楽を天空に放つ

言の葉、音と楽 Life-ing Pulsation Vol.10

地に和し合しカタチを得 新しきイノチの波を創成す by Maggiemokuren

ずつと考え続けていた事があります。何故、ヒトは死なないのかという事。死のうと思えば、今の時代、何らかの方法によって死ぬ事は可能です。本当かどうか、真偽の程は定かではありませんが、楽に死ぬ事もできるという話を聞いた事があります。青酸カリ・・・等々。道に迷って死んでしまう人がいるという哀しい現実もありますが、多くのヒトは死なない。もちろん、私も死にません。というより、死を選ぶという事をしない。何故か??

落ち込みたい?
ヒトは、考えるという行為、感じているのでしょうか。もしかしら、良い事が、楽しい事が有るかも知れない。アツクも考えられているのです。幾つになっても、どんなときでも、凶々しく期待する癖さえ付けてしまえば、元気に過ごすことが出来るのです。難しそうだけど、意外に簡単?

しんどい事 哀しい事 辛い事 嫌な事 生きていられない事に出会います。そんな事を言っても仕方ないか・・・元氣を出さなければ・・・などと思ひ、考えるほどに氣は塞ぐ。綺麗事を言つてもありませんし、キレイゴトでは済まないのが現実というもの。正論でヒトが元氣になれることは百も承知です。明るくなんて出来なから、今、しんどい辛いし、せめてそう思う、感じている自分の気持ちを大切にしたい。氣を取り直すことなど諦めて、呆れかえるくらい疲れ果ててしまいう程に、徹底的に落ち込んでしまえば、しんどいと言いつつ、思い続けることに飽きてくるかも知れません。とことん「落ち込みたい自分」と付き合ってみることも必要かと思ひます。

加速度的に落ち込めば、落ち込むにもかなりの氣力と体力、度胸が要する事を実感できます。中途半端には這い上がらない事。落ち込む事に必死になれば、ヒトは案外タフにもなれる。

不幸の認識
ワガママいっぱい、頭をフル回転して考え続けるのですから、どんなに哀しく

でも、時間がたてば当然お腹がすいてくる。ふつと我に返るチャンスが来る。うっかり、つらいことを忘れ、手を伸ばしてしまひます。この瞬間が、とても重要です。こんな時、平日頃から無くてはならないもの、大好きな物があるというの。はとでも大切・・・次々に好きな物が動き始めた元氣に過ごすことが出来る。もう、暗くなつてはいるけれど、あつ、楽しいことを忘れてたつ・・・氣分のままが一番の妙薬。生ま

れながら、ヒトは楽しい事を知っています。だから、不幸を認識し、落ち込む事のできるのです。不幸は「糾える縄の如し」とは古人の言葉。不幸は長くは続かない。

ヒトは、興味のあること、面白い人や物には抵抗できない。「心愉しいイキモノ」としての一面を備えています。草木や花は、きつと、毎日の寒暖雨露が嬉しいのでしよう。毎日を新しく、イキイキと感じている・・・

まあ、彼らにとって、陽光、雨風は死活問題のほすです。ヒトの心の元氣の素は、自分だけに通じる面白い事、取つて置きのナニカを見つて常備する才能かも知れません。

底を蹴って
正気、本気、元氣に戻るタイミングを外してしまえば、惨めな気分にも慣れてしまひ、不快であることが普通になる。我と我が身の取り扱ひ方を間違つて、結果、不幸が染みついてしまひます。「人生なんてこんなモノ」「ヒトの氣持ちはワカラナイ」「どうせ、やはりエトセトラ」に類似する響きが聞こえてきたら、要注意です。

ヒトの数だけシアワセはあるけれど、シアワセは、何故か、何処か似ている。シアワセには共通点がある。ということ。ずつと以前に聞いたことがあります。問題を抱えているからシアワセになるのではなく、解けないと思つてから氣持が重く、沈んでいき、不幸をヒトは造るそうです。返す当てる借金は励みにも成るけれど、返済不能の不良債権だと思ひ込んでしまえば、やる氣の起るはずもない。

仕事が上手くいかなくなつたり、失恋したり、どうも身体の調子が今ひとつだつたり・・・すつきりしないことが山積みになつてしまふ事など、今の時代、ヒトが人である限りいくらだつてあります。無い方が不思議というモノです。浮かび上がれないのは、底までたどり着いていないから。足下が定まらないので、底を蹴つて勢いを付けることが出来ない。思い切ることが難しい。愉しいことは自分で作る。自分でなければ自分を楽しませることなんか到底出来るはずありません。何がシアワセなのかは、自分しかワカラナイ。好きな仕事、好きな人、身体の健康だけは万人共通のよう

あるけれど、シアワセは、何故か、何処か似ている。シアワセには共通点がある。ということ。ずつと以前に聞いたことがあります。問題を抱えているからシアワセになるのではなく、解けないと思つてから氣持が重く、沈んでいき、不幸をヒトは造るそうです。返す当てる借金は励みにも成るけれど、返済不能の不良債権だと思ひ込んでしまえば、やる氣の起るはずもない。

仕事が上手くいかなくなつたり、失恋したり、どうも身体の調子が今ひとつだつたり・・・すつきりしないことが山積みになつてしまふ事など、今の時代、ヒトが人である限りいくらだつてあります。無い方が不思議というモノです。浮かび上がれないのは、底までたどり着いていないから。足下が定まらないので、底を蹴つて勢いを付けることが出来ない。思い切ることが難しい。愉しいことは自分で作る。自分でなければ自分を楽しませることなんか到底出来るはずありません。何がシアワセなのかは、自分しかワカラナイ。好きな仕事、好きな人、身体の健康だけは万人共通のよう

好きな和菓子のナンバー1は、なんといっても「みたらし団子」。次席は「桜もち」。「芋ようかん」と続きます。

自転車で20分くらいの所にあるお気に入りの商店街には、みたらし団子の店と芋ようかんの店の両方があるので、みたらしを食べながらお土産(自分用)に芋ようかんを買つて・・・という贅沢なことをしてしまひました。最初は気づかなかつたのですが、よくよく見てみると、その商店街には、大福を売っている店は何軒かあるけれど、生菓子を売っているお店がないのです。桜もちやおはぎが見つからない・・・近所の商店街の和菓子屋さんでも見つからない。以前、東京の百貨店で桜もちを買つたことがあったので、その時は「季節じゃないから売ってないわあ」とぐらいたまわりました。ところが、去年の冬、大阪に帰省したとき叔母が桜もちを買つて来てくれたのをみて「やっぱり、この季節でも売ってるやん。桜もち」と思ひ、東京に戻つたら再確認しようと思ひました。

東京に戻つて、関東に住む義姉(関西人)が家に遊びに来ることにし、桜もちを買つてきてもらいました。嬉々としてお土産をあげる、なにやら四角い物が3つ入っている。自分の頭の中にある、まあいい可愛い

「桜もち」とは全く違う物が出てくるという思いもよらない展開に・・・絶句・・・氣を取り直し・・・「ん？丸くない四角い物が桜の葉っぱに包まれている。へえ！桜は四角い形で、ピンクのもつちりとした部分はみせへんねんや。銀座のお菓子屋さんに期待できやう」。早速お皿に移して葉っぱをあけると・・・ピンクの茶巾寿司のよう。桜の塩漬が乗っているから桜もち？箱には桜もちと書いてあるしな。ピンク色のクレールの皮にこしあんを包んだ柔らかな風合いです。葉っぱは塩気が完全に抜けてますが、桜の塩漬はとっても美味。オシロイのだけれ・・・

後日、母が東京に来た時に「桜もち」をお土産に頼んで持ってきてもらいました。当分食べなくても大丈夫なくらい食べました。

いつかきつと、そう思つて暮らしたい。何時か屹度、思える間は大丈夫。四月の少しまぶしい光の中で、グッと伸びをして氣持が良ければ、まだまだシブトク生かされる。

何時か屹度
季節の草木と同じように、イノチを賜り人はこの地に生まれ出る。だから、花を願ひ、華となり、稔り、実る事を信じてる事がヒトにはできるのです。

「桜もち」とは全く違う物が出てくるという思いもよらない展開に・・・絶句・・・氣を取り直し・・・「ん？丸くない四角い物が桜の葉っぱに包まれている。へえ！桜は四角い形で、ピンクのもつちりとした部分はみせへんねんや。銀座のお菓子屋さんに期待できやう」。早速お皿に移して葉っぱをあけると・・・ピンクの茶巾寿司のよう。桜の塩漬が乗っているから桜もち？箱には桜もちと書いてあるしな。ピンク色のクレールの皮にこしあんを包んだ柔らかな風合いです。葉っぱは塩気が完全に抜けてますが、桜の塩漬はとっても美味。オシロイのだけれ・・・

後日、母が東京に来た時に「桜もち」をお土産に頼んで持ってきてもらいました。当分食べなくても大丈夫なくらい食べました。

「桜もち」とは全く違う物が出てくるという思いもよらない展開に・・・絶句・・・氣を取り直し・・・「ん？丸くない四角い物が桜の葉っぱに包まれている。へえ！桜は四角い形で、ピンクのもつちりとした部分はみせへんねんや。銀座のお菓子屋さんに期待できやう」。早速お皿に移して葉っぱをあけると・・・ピンクの茶巾寿司のよう。桜の塩漬が乗っているから桜もち？箱には桜もちと書いてあるしな。ピンク色のクレールの皮にこしあんを包んだ柔らかな風合いです。葉っぱは塩気が完全に抜けてますが、桜の塩漬はとっても美味。オシロイのだけれ・・・

後日、母が東京に来た時に「桜もち」をお土産に頼んで持ってきてもらいました。当分食べなくても大丈夫なくらい食べました。

東京 VS 大阪

東京
好きな和菓子のナンバー1は、なんといっても「みたらし団子」。次席は「桜もち」。「芋ようかん」と続きます。

大阪
好きな和菓子のナンバー1は、なんといっても「みたらし団子」。次席は「桜もち」。「芋ようかん」と続きます。

「其の日」暮らし

投稿募集中

「私のペット自慢」
自慢のペットの写真をエピソードを添えてお寄せ下さい。

「ええなあ この店」
お気に入りのお店、おすすめのお店を教えてください。店名、住所、TELを明記の上、ご紹介いたします。

一応募方法
氏名、メールアドレス、撮影日、撮影場所、写真のタイトル、エピソードを明記の上、画像と共に下記メールアドレスまでお送り下さい。
staff@mido-suji.com

大阪市・西区鞆本町

A B S 食堂
女性独りでも和めるお店

大阪市内中心部を細長く東西に広がる鞆公園。公園の東側にあるA B S食堂は、料理は、イタリアンなベールとスとしたアラカルト料理。「鶏と長芋のクリームグラタン」「牛肉の軽い煮込み・ビーフストロガノフ風ピラフ添え」などが人気です。店名は、お店を開店した中澤さんと友人の血液型に由来するそうです。料理好きが高じ、開催していたホームパーティにいつしか名前になったとか。皆の楽しそうなる顔を見るのがうれしくて、料理人の道を選んだという中澤さん。ホームページのようにいつも常連さんが集い、女性独りでふ

けるお店となりました。シエフの中澤時子さんが創る料理は、イタリアンなベールとスとしたアラカルト料理。「鶏と長芋のクリームグラタン」「牛肉の軽い煮込み・ビーフストロガノフ風ピラフ添え」などが人気です。店名は、お店を開店した中澤さんと友人の血液型に由来するそうです。料理好きが高じ、開催していたホームパーティにいつしか名前になったとか。皆の楽しそうなる顔を見るのがうれしくて、料理人の道を選んだという中澤さん。ホームページのようにいつも常連さんが集い、女性独りでふ

らりとも入ってみたい話の輪に入っているという不思議な空間。中澤さんの優しい味の料理が、皆を和ませ、ホッとさせてくれるお店です。

大阪市西区鞆本町2-2-23 鞆交番前ビル1F
TEL 06-6446-2255 休日 月曜日、第3日曜日
営業時間 [火] 午後6時~午後11時
[水~日] 午前11時30分~午後2時、午後6時~午後11時
http://absfoods.jp/absshokudou.html

※御堂筋新聞読者特典 (4/1~4/30)
ワンドリンクサービス
ご注文時に御堂筋新聞を見ました、とお伝えください。

「桜もち」とは全く違う物が出てくるという思いもよらない展開に・・・絶句・・・氣を取り直し・・・「ん？丸くない四角い物が桜の葉っぱに包まれている。へえ！桜は四角い形で、ピンクのもつちりとした部分はみせへんねんや。銀座のお菓子屋さんに期待できやう」。早速お皿に移して葉っぱをあけると・・・ピンクの茶巾寿司のよう。桜の塩漬が乗っているから桜もち？箱には桜もちと書いてあるしな。ピンク色のクレールの皮にこしあんを包んだ柔らかな風合いです。葉っぱは塩気が完全に抜けてますが、桜の塩漬はとっても美味。オシロイのだけれ・・・

後日、母が東京に来た時に「桜もち」をお土産に頼んで持ってきてもらいました。当分食べなくても大丈夫なくらい食べました。