

しゃめん
1面のコラム「斜面」を読もう

斜面

2021.12.28

一歩、また一歩。弱った脚をゆっくり前に運ぶ。近所に住む17歳の日本犬は人に例えれば90代か。日々の散歩は欠かせない。しばし立ち止まっては歩きだす。それを飼い主さんはじっと待つ。寒空に行き会ったびんが温かさが伝わってくる◆写真集に描かれた一匹の老犬と重なる。ベルリン在住の橋本貴雄さんは郷里福岡で働いていた16年前、事故に遭い瀕死の雌犬を保護した。以後写真の道を志し大阪、東京を経てドイツへと移るまで、共に暮らした12年を初の著書「風をこぐ」にまとめた◆フウと名付けられた犬は手術と治療で回復したものの、脊髄損傷で後ろ脚が利かない。排せつも自分で調節できない。散歩すればよろめき、蛇行し、尻もちをつく。前脚を使い、もがくように進んでいく。砂浜で横座りし遠くを見つめる姿は悲しげでありながら、どこか愛らしい◆やがて迎えた看取り。車いすを引いて歩く姿だけが消えた公園…。撮りためてきた約1万枚の写真が残った。3年が過ぎて顧みる心の余裕が生まれ、作品化に至ったという。喪失感が迫ってくるのは終生飼養の放棄とは対極の慈しむ目線が伝わるからか◆保健所のウェブサイトに迷い犬の保護情報がある。長野市内のホームセンター敷地で先週見つかった小型犬はキャリーケースに入っていた。繁殖や販売の規制が進んでも、最期まで寄り添い遂げる準備と覚悟はできているだろうか。筆者も飼い主の一人として、向き合い方を考え続けたい。

斜面

2022.1.1

今朝は多くの家でお雑煮を味わう。近年スーパーなどで売られているおせち料理はあまり家庭で作られなくなってきたが、雑煮には今も手をかけていよう。そのお椀のルーツはいずこ。雑煮の来歴に思いを巡らせるのも味わい方だ◆地域ごとに大まかな違いがあるという。中部から東北は角餅にすまし汁、関西は丸餅に白みそ、九州や四国の一部、中国地方は丸餅にすまし汁で、赤みそやあずき汁の地域もある。餅を焼くのは主に東日本で、西日本は煮るといだが、線引きはできまい◆文化庁が2005年に全国の家庭から募った「お雑煮100選」を発表している。長野県からも3点入った。出版された本を開いて写真を見ると、当然ながらどれ一つ同じものはない。豚カツが入ったユニークな雑煮まであって驚いた。雑煮とは何と多様な食文化かと改めて思う◆同僚らに聞けば、多くは台所に立つ人の実家の味が引き継がれるようだ。郷土色を残しつつ、交わり、新たな味にもなっていく。元日に餅を食べない地域もある。それを含め、正月の食は世代を超えて受け継がれ、あるいは時代とともに形を変えている◆食のグローバル化が進み、世界中から食材が集まってくる。チェーン店では全国どこでも同じ味の料理を同じ値段で食べられる。便利だけれど、そこに作る人、食べる人、地域の物語は見えない。雑煮に代表される正月の食は残された「聖域」だろうか。画一化されない豊かさを守りたい。

しゃめん
1面のコラム「斜面」を読もう

ひらがなを漢字になおして書きましょう。

斜面

2021. 12. 28

いっぽ、またいっぽ。よわったあしをゆっくりまえにはこぶ。きんじよにすむ17さいのにほんけんはひとにたとえれば90だいか。ひびのさんぽはかかせない。しばしたちどまってはあるきだす。それをかいぬしさんはじっとまつ。さむぞらにいきあうたびあたたかさがつたわってくる◆しゃんしゅうにえがかれたいっぴきのろうけんとかさなる。ベルリンざいじゅうの橋本貴雄さんはきょうりふくおかではたらいいていた16ねんまえ、じこにあい瀕死ひんしのめすいぬをほごした。いごしゃんのみちをこころざしおおさか、とうきょうをへてドイツへとうつるまで、ともにくらしした12ねんをはつのちよしよ「風をこぐ」にまとめた◆フウとなづけられたいぬはしゅじゅつとちりょうでかいふくしたものの、せきずいそんしようでうしろあしがきかない。はいせつもじぶんでちようせつできない。さんぽすればよろめき、だこうし、しりもちをつく。まえあしを

つかい、もがくようにすすんでいく。すなはまでよこずわりしとおくをみつめるすがたはかなしげでありながら、どこかあいらしい◆やがておかえた看みとり。くるまいすをひいてあるくすがただけがきえたこうえん：。とりためてきたやく1まんまいのしゃんがのこつた。3ねんがすぎてかえりみるころのよゆうがうまれ、さくひんかにいたったという。そうしつかんがせまってくるのはしゅうせいしようのほうきとはたいきよくのいつくしむせんがつたわるからか◆ほけんじよのウェブサイトにまよいいぬのほごじようほうがある。ながのしないのホームセンターしきちでせんしゅうみつかったこがたけんはキャリーケースにはいつていた。はんしよくやはんばいのきせいすすんでも、さいごまでよりそいとげるじゅんびとかくごはできているだろうか。ひっしゃもかいぬしのひとりとして、おきあいかたをかんがえつづけたい。

1面のコラム「斜面」を読もう

斜面

2021.12.28

一歩、また一歩。弱った脚をゆっくり前に運ぶ。近所に住む17歳の日本犬は人に例えれば90代か。日々の散歩は欠かせない。しばし立ち止まっては歩きだす。それを飼い主さんはじっと待つ。寒空に行き会ったびんが温かさが伝わってくる◆写真集に描かれた一匹の老犬と重なる。ベルリン在住の橋本貴雄さんは郷里福岡で働いていた16年前、事故に遭い瀕死の雌犬を保護した。以後写真の道を志し大阪、東京を経てドイツへと移るまで、共に暮らした12年を初の著書「風をこぐ」にまとめた◆フウと名付けられた犬は手術と治療で回復したものの、脊髄損傷で後ろ脚が利かない。排せつも自分で調節できない。散歩すればよろめき、蛇行し、尻もちをつく。前脚を使い、もがくように進んでいく。砂浜で横座りし遠くを見つめる姿は悲しげでありながら、どこか愛らしい◆やがて迎えた看取り。車いすを引いて歩く姿だけが消えた公園…。撮りためてきた約1万枚の写真が残った。3年が過ぎて顧みる心の余裕が生まれ、作品化に至ったという。喪失感が迫ってくるのは終生飼養の放棄とは対極の慈しむ目線が伝わるからか◆保健所のウェブサイトに迷い犬の保護情報がある。長野市内のホームセンター敷地で先週見つかった小型犬はキャリーケースに入っていた。繁殖や販売の規制が進んでも、最期まで寄り添い遂げる準備と覚悟はできているだろうか。筆者も飼い主の一人として、向き合い方を考え続けたい。

斜面

2022.1.1

今朝は多くの家でお雑煮を味わう。近年スーパーなどで売られているおせち料理はあまり家庭で作られなくなってきたが、雑煮には今も手をかけていよう。そのお椀のルーツはいずれも雑煮の来歴に思いを巡らせるのも味わい方だ◆地域ごとに大まかな違いがあるという。中部から東北は角餅にすまし汁、関西は丸餅に白みそ、九州や四国の一部、中国地方は丸餅にすまし汁で、赤みそやあずき汁の地域もある。餅を焼くのは主に東日本で、西日本は煮るといだが、線引きはできまい◆文化庁が2005年に全国の家庭から募った「お雑煮100選」を発表している。長野県からも3点入った。出版された本を開いて写真を見ると、当然ながらどれ一つ同じものはない。豚カツが入ったユニークな雑煮まであって驚いた。雑煮とは何と多様な食文化かと改めて思う◆同僚らに聞けば、多くは台所に立つ人の実家の味が引き継がれるようだ。郷土色を残しつつ、交わり、新たな味にもなっていく。元日に餅を食べない地域もある。それを含め、正月の食は世代を超えて受け継がれ、あるいは時代とともに形を変えている◆食のグローバル化が進み、世界中から食材が集まってくる。チェーン店では全国どこでも同じ味の料理を同じ値段で食べられる。便利だけれど、そこに作る人、食べる人、地域の物語は見えない。雑煮に代表される正月の食は残された「聖域」だろうか。画一化されない豊かさを守りたい。

1面のコラム「斜面」を読もう

ひらがなを漢字になおして書きましょう。

斜面

2021. 12. 28

いっぽ、またいっぽ。よわったあしをゆっくりまえにはこぶ。きんじよにすむ17さいのにほんけんはひとにたとえれば90だいか。ひびのさんぽはかかせない。しばしたちどまってはあるきだす。それをかいぬしさんはじつとまつ。さむぞらにいきあうたびあたたかさがつたわってくる◆しゃしんしゅうにえがかれたいっぴきのろうけんとかさなる。ベルリンざいじゅうの橋本貴雄さんはきょうりふくおかではたらいいていた16ねんまえ、じこにあい瀕死ひんしのめすいぬをほごした。いごしゃしんのみちをこころざしおおさか、とうきょうをへてドイツへとうつるまで、ともにくらしした12ねんをはつのちよしよ「風をこぐ」にまとめた◆フウとなづけられたいぬはしゅじゅつとちりょうでかいふくしたものの、せきずいそんしようでうしろあしがきかない。はいせつもじぶんでちようせつできない。さんぽすればよろめき、だこうし、しりもちをつく。まえあしを

つかい、もがくようにすすんでいく。すなはまでよこずわりしとおくをみつめるすがたはかなしげでありながら、どこかあいらしい◆やがておかえた看みとり。くるまいすをひいてあるくすがただけがきえたこうえん：。とりためてきたやく1まんまいのしゃしんがのこつた。3ねんがすぎてかえりみるころのよゆうがうまれ、さくひんかにいたったという。そうしつかんがせまってくるのはしゅうせいしようのほうきとはたいきよくのいつくしむめせんがつたわるからか◆ほけんじよのウェブサイトにまよいいぬのほごじようほうがある。ながのしないのホームセンターしきちでせんしゅうみつかったこがたけんはキャリーケースにはいつていた。はんしよくやはんばいのきせいやすすんでも、さいごまでよりそいとげるじゅんびとかくごはできているだろうか。ひっしゃもかいぬしのひとりとして、おきあいかたをかんがえつづけたい。

コラム「斜面」を読んで考えを深めよう

斜面

2022.1.1

今朝は多くの家でお雑煮を味わう。近年スーパ―などで売られているおせち料理はあまり家庭で作られなくなっ

てしまったが、雑煮には今も手をかけていよう。そのお椀のルーツはいずこ。雑煮の来歴に思いを巡らせるのも味わい方だ◆地域ごとに大まかな違いがあるという。中部から東北は角餅にすまし汁、関西は丸餅に白みそ、九州や四国の一部、中国地方は丸餅にすまし汁で、赤みそやあずき汁の地域もある。餅を焼くのは主に東日本で、西日本は煮るといだが、線引きはできまい◆文化庁が2005年に全国の家庭から募った「お雑煮100選」を発表している。長野県からも3点入った。出版された本を開いて写真を見ると、当然ながらどれ一つ同じものはない。豚カツが入ったユニークな雑煮まであって驚いた。雑煮とは何と多様な食文化かと改めて思う◆同僚らに聞けば、多くは台所に立つ人の実家の味が引き継がれるようだ。郷土色を残しつつ、交わり、新たな味にもなっていく。元日に餅を食べべない地域もある。それを含め、正月の食は世代を超えて受け継がれ、あるいは時代とともに形を変えている◆食のグローバル化が進み、世界中から食材が集まってくる。チェーン店では全国どこでも同じ味の料理を同じ値段で食べられる。便利だけれど、そこに作る人、食べる人、地域の物語は見えない。雑煮に代表される正月の食は残された「聖域」だろうか。画一化されない豊かさを守りたい。

① コラム「斜面」を読んで、筆者が言いたいことを簡潔に書きましよう。

② 【意見提示】 「斜面」の内容に対するあなたの意見を書きましよう。

③ 【展開】 あなたの意見の根拠を三つ書きましよう。

()

()

()

伝えたい順番