



京都青少年ゆめネットワーク”ゆめっと京都”広報紙

ゆめっと

NETWORK DREAMS

第36号

発行/
京都青少年ゆめネットワーク
京都市南区上鳥羽石橋町34-1
ウィングバル京都内

TEL/075-672-2722
FAX/075-687-2722

2001 January

ゆめっとホームページ <http://www.bell.ne.jp/yumet> E-mail:reivy@mbf.sphere.ne.jp

新年を迎えて

あけましておめでとうございます。期待に満ちた21世紀を、皆さまお揃いでお迎えになられた事と心からお喜び申し上げます。皆さまには、日頃よりゆめっと京都に対して何かとご協力を賜り厚く御礼を申し上げます。今年で、ゆめっと京都も5年目を迎え新たな気持ちで取り組んで参りたいと思います。

私の小学生の頃は、21世紀という何かバラ色の世界が広がっているような期待を持っていました。しかし、現在の青少年はどうでしょうか。将来に夢を持っているのでしょうか。マスコミ等でも、日本の将来に対して、いろいろな予想が立てられ、このままでは日本はダメになるといった悲観論が多く、述べられています。残念なことです。しかし、このまま手をこまねいても何も始まりません。誰かに期待するのではなく、将来のために自分たちが行動を起こしていくことが、本当に必要な時だと思っています。ゆめっと京都に関係されておられる各加盟団体の皆さまは、特に青少年活動との関わり合いが深い関係もあり、日夜努力されていると思いますが、その活動をより確かなものにしていくためにも、様々な団体間の結びつきを深くしお互いが切磋琢磨していく関係づくりが必要だと考えます。

今年度のスローガンは「よりよいネットワークづくり」ということで、新たな取組として各団体を紹介した冊子製作を考えております。皆さまには、貴重なお時間をとっていただき、面談や情報提供をお願いすると思いますが、ネットワーク構築のためとお考えいただき、あたたかいご協力をお願いいたします。

なにとぞ本年もゆめっと京都に対し変わらぬご支援、ご協力をお願い申し上げます。最後に皆さまのご健勝とご多幸をお祈り申し上げまして、年頭のご挨拶と致します。

ゆめっと京都 代表 北村 隆 幸

新年あけましておめでとうございます。

いよいよ21世紀の幕開けということで、年末はカウントダウンイベントの目白押し、大騒ぎの連続でした。子どもの頃、21世紀なんて遥か彼方のことの様に思っていました但那がやってきたのだなあと思ったとき、テレビも消して心静かにしみじみと新世紀の到来を味わいたいと思ったのは、ただの天の邪鬼の中年だからでしょうか。ペランダで子どもと聞いた除夜の鐘は心に沁みわたりました。

世の中はIT革命が叫ばれ、情報化社会にますます拍車がかかっています。しかしながら、システムは整備されつつあるもののその運用についてほんとうに有効に使いこなすには、未だ至っていないように思われます。ゆめっと京都という「ネットワーク」もある意味では既にできあがっていて、後はそれをいかに有効に運用するかということではないでしょうか。加盟団体が80を超えるネットワークは、その利用方法によっては無尽蔵の可能性を秘めているといえます。「情報化」とはどういう事なのか改めて確認して、新しい世紀に新しい発想、型の活動ができるになりたいものです。

100年前、1901年は明治34年。当時の人々は100年後のこの世の中を想像だにしなかったことでしょうか。100年後の世の中はいかなるものになっているのでしょうか。ドラえもんが、本当に出現しているかも知れませんね。最低でも竹コプターはほしいなあ。

ゆめっと京都 統轄 永井 崇博

青年塾『京都解体新書』

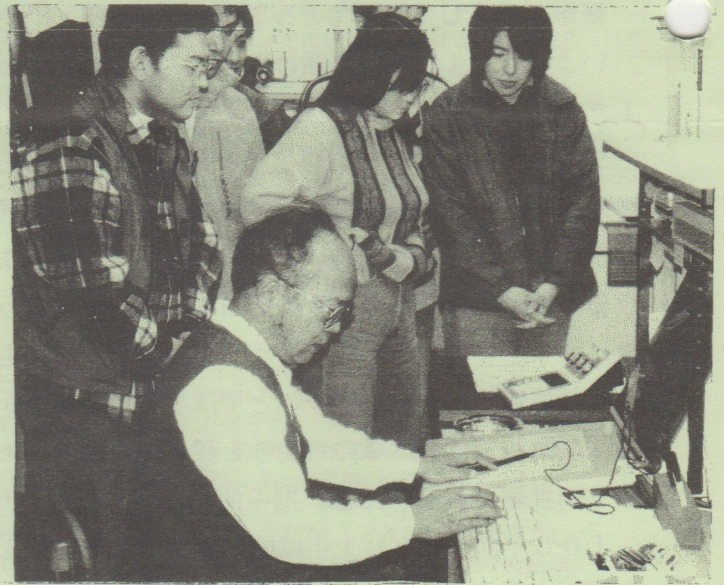
丹後路に探る

京都を様々な角度から見つめ、京都についてより深く知り、自分なりの京都を考えるプログラム『京都解体新書』。その第3回目の講座が昨年11月18日～19日に行われました。今回は丹後地方まで足をのぼし神社や縮緬工場を訪れながら**丹後の歴史や文化**を探りました。



1 日目は大江の**元伊勢神宮**や宮津の郷土資料館、江戸時代の豪商・三上家の邸宅などを訪問。地元の官司さんや職員の方から、丹後の自然や歴史、産業についてお話を伺いました。夜はコーディネーターの小野さん、岩田さんから地元の方のお話をふまえ丹後と京都を含む**地域の関わり**についてお話いただきました。

2 日目は加悦の縮緬帯の工場「**体験工房たけとら**」へ。和装産業の現状について伺ったり、参加者がデザインした織りのコースターを作っていただきました。工場では普段は見ることのできない、織機や図案を読み取るコンピューターを見学することができました。また「若い人にも織物に親しんでほしい。どのようなものなら欲しいと思うか。若い人のニーズをもっと知りたい」とのお話もあり、我々ももっと和装・着物に関わっているのではないかと思います。



参加者からも「訪れたところでその歴史を守ってこられた方からお話を伺えたことは、感銘をうけることがたくさんありました。」「日頃は行くことのない丹後半島で色々な伝統や歴史文化を学ぶことができたので大変良かったです」といった感想があり、丹後を知り、丹後からも京都を考えるきっかけになったのではと思います。

ヒーリング(癒し)レクリエーションワーク 報告

～自分を見つけることでまわりが見えてくる～

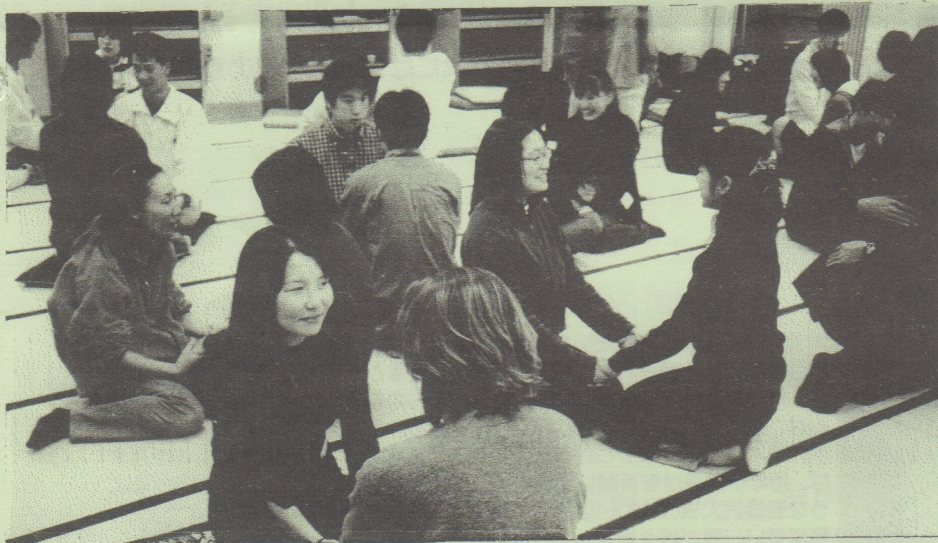
10月28日土曜日。その日は朝から雨が降っていました・・・
徳島県より伊勢 達郎氏(自然スクールTOEC代表・龍谷大学カウンセリング課程ほか各校講師)、牛木 えりか氏(同スタッフ)を迎え、青少年野外活動センター「友愛の丘」(城陽市)にて39名の参加者と「かくれていたわたし」を見つけるステキな1泊2日過ごしました。

プログラム中は、参加者それぞれが、自分を知りたい機会になり、自分がどういう人間で、日頃人とのように関わっているかということを経験を通して知ることができました。

見つめ直しが、元気の「モト」となって参加者のなかで共有でき、素晴らしい笑い涙と、体験でいっぱいプログラムになりました。



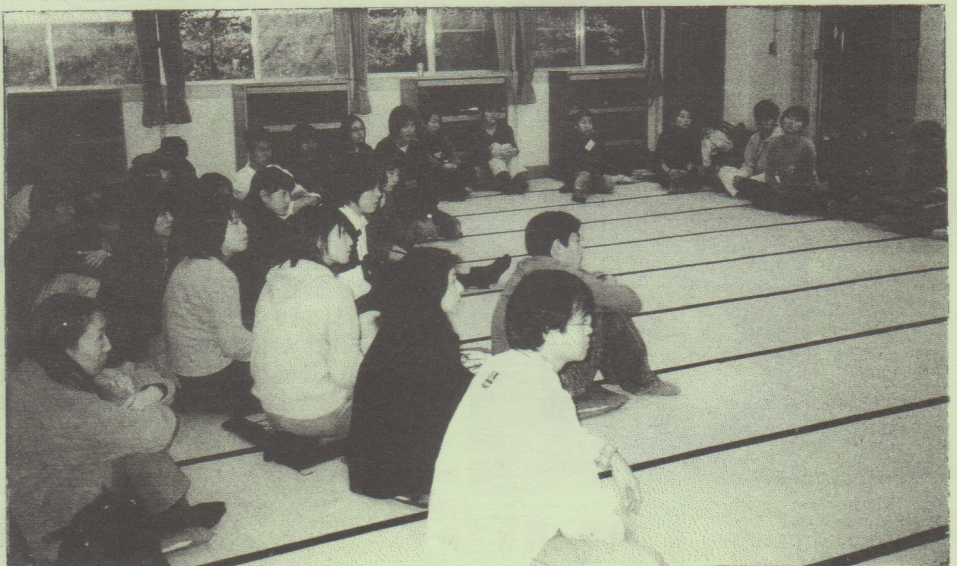
たった2日間のプログラムなのに、みんながとても仲よくなり心から分かり合えたような気がする。どのプログラムも、終わったあとはとても元気になれた。今まで知っていたレクリエーションはどれもただ楽しむだけのようものが多くて、今回のヒーリングレクリエーションはレクリエーションを通して自分がとても変わっていく感じがした。
(男性・塾生)



最初はお話だけかなあと考えていましたが、「ボディワーク」とか、体で感じる事ができるレクリエーションだったので「いやし」「いやされ」を感じる事ができた。初めは自分を出せなかったけれど、徐々に自然に自分を出す事ができるようになっていった。最後の時の「言葉なしの・・・」の時は、すごく永遠の別れという感じがして悲しかった。でも今回会った人々といろんな事ができて嬉しかった。「好き好きゲーム」の時も、人から「こんな所が好き」なんて言われた事がなかったし、すごく照れくさくて、恥ずかしかったけど、その倍以上にとっても嬉しかったです。
(女性・加盟団体)

とてもゆったりとした時間を穏やかな気持ちで過ごす事ができました。最近、頭に力が入っているなど感じる事が多くあったのですが、この2日間はそんなこと全然ありませんでした。今まで自分で感じていても言葉に出来なかった事を言葉にすることができたり、自分でも気づいていなかったことに気づくこともできました。いつもより感性が豊になっていたと思います。

(女性・スタッフ)



京の歳時記

今号は、京野菜を取り上げてみました。題して、「京の野歳時記」です。

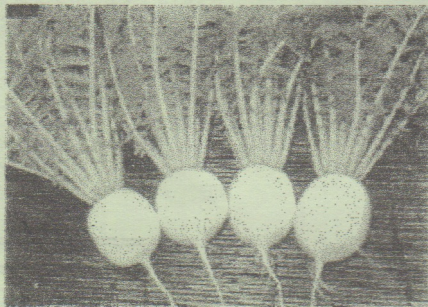
延暦13年(794)、京都に都が移され、朝廷を中心に人々が集まって平安京の町ができると、その周辺に市民の日常の食料として、穀物や野菜が作られるようになりました。京野菜のはじまりはおよそこの頃からだったようです。長い間都であった京都には、国の内外からいろいろな野菜がもたらされ、それらがこの土地に根付き、野菜の種類が豊富になったといわれます。

海から遠い京都では、当時一般庶民はもとより貴族でも菜食中心の食生活となり、いきおい良質の野菜が求められ、特に精進料理や懐石料理の発達が品質向上を促しました。また、京都のおだやかな気候と腐植質に富む肥えた土が野菜の栽培に適していることもあって、恵まれた環境下で培われた京野菜は「品質が良い」との評価が高まりました。

時代を経るにつれて、市民の嗜好に合わせて改良が重ねられ、江戸時代には、ほぼ今日の京野菜と同じ品種のものが栽培されていたと伝わっています。

以下の3種は、今が旬の京野菜です。

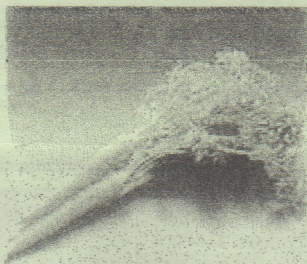
聖護院だいこん



大きく真ん丸な聖護院だいこんは、元は長大根だったとか。170年位前に、尾張の国から奉納された大根を、京都の篤農家が聖護院辺りで栽培するうちに、丸い大根になったとか。苦みがなくほんのり甘味さえある聖護院だいこんは、長時間炊いても煮崩れせず、とろけるような味わいになるのが特徴です。千本今出川から少し西に行ったところにある千本釈迦堂では、12月半ば、毎年中風除けを祈願しての大根焚が行われます。アツアツのとろけるような聖護院大根の味わいは、1年も2年も寿命を延ばしてくれるようだ、毎年長い行列が絶えません。

(10月下旬~2月下旬)

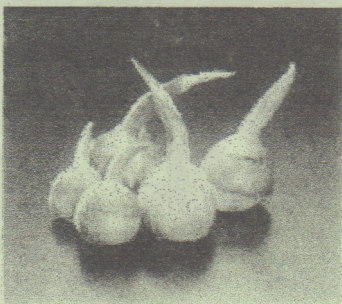
金時にんじん



「京にんじん」ともいわれ、京野菜の代表のように思われていますが、正確には明治以前から京都が主産地で栽培していたという史実はなく、京の伝統野菜には含まれていません。しかし、京料理に欠かせない彩りとして古くから用いられ、特に京都で栽培された人参は同じ金時にんじんでも、軟らかくかつ芯まで真っ赤であることが特徴とされてきました。金時にんじんの紅は、リコピンを多く含み、最近特にガンを予防する効果が高いことが評価されています。金時人参は生えにくく、厚めに種をまいて間引くのが栽培の特徴ですが、その間引き菜も「にんじん菜」として流通し、多くのファンを集めています。

(11月上旬~1月)

くわい



「良い芽が出ますように」との願いを込めて、京都のおせち料理に欠かせないのがこの「くわい」。漢字では慈姑と書きます。かつて、くわいの産地は、京都市南区の東寺の周辺だったそうで、この辺りは標高も低く、昔から井戸を掘ればすぐ水が湧きだすような低湿地であったため、くわい作りに適していたといえます。昔は染料の藍の裏作としてたくさん作られていたのですが、人造藍の出現や農地の減少により市内ではほとんど作られなくなりました。現代は京都府最南端の南山城村で細々と栽培が続けられているのが現状です。

(12月~1月)