



ハンコ

何年か前に韓国で彫ってもらったハンコが手元にあります。骨董の街として知られるソウルの仁寺洞です。ここには、その道一筋の名人がいて、客の姓名判断なども施したうえで、雅趣豊かな印章を仕上げてくれます。

ときには年賀状などに落款にみたいにそれを押してひとりで楽しんでいきます。IT先進国のかの国でも、ハンコ文化はしっかり残っているわけです。

日本統治時代に持ち込まれたとされる印鑑登録制度も台湾と並んで命脈を保っているという。韓国でさえそんな具合ですから、ニッポンのハンコはまだまだ元気です。宅配の受け取りにポンと押せる認め印を玄関に置いているお宅も少なくない。

新政権は行政のデジタル化に躍起です。河野太郎行政改革担当大臣は省庁の書類のほとんどはハンコ不要と鼻息が荒い。非効率な「紙」のやりとりをやめる好機になるし、押印のために出勤というリモート化の障害も減るに違いない。とはいえ、これが社会にどこまで広がるか。印鑑登録制度のあり方も、もっと検討されてもいいのではないか。

ハンコはアートとしての顔を持ちます。ソウルの仁寺洞には印泥（朱肉）を収めた陶磁器の小さな壺を売る店もあって、好事家が足を運んでくる。こういう伝統文化にはきちんと継承しつつ、実務面での電子化はもっと進めたいものです。ともすると議論が単純になりがちですが、あまり判で押したような反応には走りたくないですね。



都商会 鎌野



2020年

2020年は、コロナ色の年となってしまった。願わくば2021年はコロナのワクチンが普及して、怯えて暮らさなくてもいいようになりたいものだ。

アメリカ・イギリスでワクチン接種が始まったという朗報が届いたが、時を同じくしてイギリスで変異したコロナが、従前の1.7倍の感染力を持って、そのためにイギリスが再びロックダウンしたというニュースが飛び込んできた。

そしてそのウイルスは既にイタリアにも飛び火したとのこと。日本も海外からの入国者をキチンと管理しないと、2020年の中国の春節（中国の正月休み）の時の二の舞を演じることになりかねない。

コロナは人を介してしか広がることはできないが、逆を言えば人間が行ける所ならどこへでも縄張りを広げることができる。これは人類とコロナの明らかな戦いです。

しかも、始まったばかりである。この戦いには、どうしても勝たなければならない！



英樹



配り

第 259 便

勝亦製材駿河鉄骨㈱

住まい塾御殿場教室

TEL (0550) 87-0048

FAX (0550) 87-1237

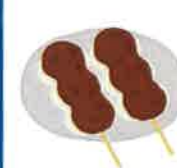
〒412-0035 御殿場市中山518番地



ありがとう元気で前を向く老いの

道を行くなり天にまかせて

林 なをみ



法多山参り厄除けだんご買う

青空透かすうろこ雲の下

勝亦 りつ子





一期一会



最近ウイスキーにハマっています。2016年から新たに地ウイスキー蒸留所として稼働を始めたガイアフロー静岡蒸留所。その3年熟成のシングルモルトウイスキーがついに12/19に発売されました。国内販売のみ5000本、全国の酒屋とメールマガジンから応募の抽選販売。飲んでみたくてメルマガに登録するも僕の不幸か、相手のエラーかはわからないが、19日に来るはずの応募用メールが来ないのだ。仕方ない、どうせ抽選だし当たりっこないだろう。諦めよう。それから3日後仕事で下土狩へ。昼過ぎからの用事を済ませて帰る途中、ちょっと寄り道して割りとお揃いの良い大型酒店を冷やかす。ちょっと良いウイスキーを正月用にでも、と思ったがウイスキーを買うのは月に一本までと決めているのだ。今月は既にニッカのウイスキーを買ってしまったので買いません。

そして帰路に、途中なんとなく町の小さな酒屋さんに立ち寄った。やはり冷やかす。いや冷やかすというか開拓だな。店内棚の一角、日本酒や焼酎に比べるとこじんまりとしたラインナップ。洋酒がメイン。棚の一番上に目をやると、あれ？あれれ？お前なんでここに居るの？ガイアフロー静岡蒸留所初出しの「プロローグK」が鎮座しているではないですか。恐る恐る店の親父に興奮気味に聞いてみる。

僕「これ、売り物ですか？」店主「はい」僕「えー？マジすか5000本しか出してないやつですよ？」店主「そう、そのうちの一本がうちに入ってきたの」僕「これ一本だけ？」店主「そうよ〜」聞くと19日には店頭にあったらしい。しかし地元の客の人はそれに気付かず今日まで残っていた。なんとという強運！店主「ほとんどの人は気付かなかったんだよ〜」気付いた人はそれほどウイスキー好きが居なかったみたいです。僕「いや〜、悩むわ〜」店主「次の入荷は多分無いよ〜」僕「ですよ〜」

しかし気になる値札が無い。僕「ちなみに、おいくら？」店主「ちょっと待ってね」ピッ。店主「9300円、と税」

少し定価より高い。まあポッタクリ価格ではないし、ある種のプレミアは仕方がないだろう。悩む。財布には諭吉が一人と小銭。税込で10230円。ギリギリ足りる。

今月の月一本ルールはすでに購入済だ。しかし国内5000本の中のレアもの、これはもう買うしかない。だって僕らは出逢ってしまったんだもの。今を逃したら次は無いよね。と自分に言い聞かせる。月一本ルールも年末年始特例で大目にみよう。そして僕は店主にこう言ったんだ。「これください」と。「いやあ、正直ね、こっちもウイスキー好きな人を買って貰いたかったんだよね」と店主。マスク越しに僕の興奮が伝わっていた様です。

諭吉とプロローグKとを引き換えて僕はこう言った。「ありがとう、大切に飲みます！」

っていう年末の一コマ。皆様、今年もお付き合いありがとうございます。良いお年を。

柳田 敏和



年末



コロナコロナで、2020年の年末となりました。幸いにも？住んでいる地域では感染者が未だ出ていないようなので、第一号になることに恐れがある。熱も出せない。咳も気を使う、一体いつまで続くのだろう。そんな年末、イロイロあって、タクワンを漬けることになった。自慢ではないが漬けたことはない。大根から収穫し、洗って、葉っぱの部分を紐で縛り天日干しに。乾くまで2週間ほど雨にあたるといけないと、むしろを毎日夕方掛け。朝にはむしろをはずす。ここまでは手伝いをした経験があるので、説明をして大根の世話をしてもらった。今は、便利なユーチューブで動画がみられる。大根の曲がり具合などが視覚で見られるのはとても便利かつ安心。言葉で説明されても人それぞれの感覚もあり、長年の経験がない者にとっては、実際見ないとわからない部分がある。味付けは聞きながら・・・。経験豊富な諸先輩方の話を聞き、味付けはその家の味なのでどうしようもないが、漬け方は、ほぼ一緒。『干した大根を並べるのにぎゅっ！！と敷き詰めるのよ、空気を入れないように』この作業がまた、初心者マークにはなかなか難しい。聞いたときのイメージはできる。が、聞くのと実際やるのとでは違う。(なんでもそうですが)この大根こう並べてこの小さい大根で隙間を埋めて・・・最後に干した大根の葉っぱを敷き詰め。重しをのせ。あとは何ヶ月後のお楽しみ？失敗を想定し、市販のタクワンの素で漬けたものも用意した。世の中、やってみないと分からないことは沢山ある。だから、やってみる。やっても失敗しても次があれば工夫すれば良い。但し、命に関わることは慎重にしなければいけない。

皆様、お体に気をつけて、良い新年をお迎えください。

ねがみ



気づいたら



2020年も残りわずかとなりました。365日もあったはずなのに、やりたかった事、やらなくてはならない事あまりできなかったように思う(毎年だけど)。家の中のいらぬもの、結局片付かなかった。やりかけの物もいくつもある。今年もあと数日。年賀状も書かなくてはならないし、大掃除もしたいが時間が足りない！せめて台所の換気扇だけでも掃除したい。



祥子