



2018年(平成30年)創刊
一般財団法人 燈和会
〒849-0904 佐賀県佐賀市金立町薬師丸997番地1
☎ 0952-65-4216
FAX 0952-65-9650
E admin@touwakai.jp
http://touwakai.jp/

燈輝新聞



優益のチカラを食卓へ
通常購入 14,800円(税込)
定期購入 11,800円(税込)
内容量:720ml
賞味期限:製造日より半年
保存方法:要冷蔵10℃以下



全国の普及活動所より
お求め頂けます

新聞 (朝刊) 2019年(平成31年)4月6日 土曜日



⑤ランチルーム(右側の建物)を活用し飲食店がオープンした旧津江小跡地で「地域の活性化につなげたい」と意気込む河津邦彦理事長(右)ら＝日田市上津江町川原



日田市上津江町

学校跡生かす飲食店

日田市上津江町川原にある旧津江小の跡地で飲食店が試験営業を始めた。食事を提供する店舗が少ない地域で、弁当の宅配などを担っている。統廃合により2014年3月から寂しくなった校舎。再び活用されることになり、地元住民らは「近くにより、どこまでか」と喜んでる。

店名は「食卓 燈和会」。加工を手掛ける佐賀市の膳茶屋。薬用植物の生産 一般財団法人燈和会(河津邦彦理事長)が建物を買取り、昨年12月から運営している。

店がランチルーム跡を改装した。学校の雰囲気を残そうと、椅子などの備品を活用。新たにいろいろと設置した。

地元食材を使った日替わり弁当を作っており、上津江地域の住民方に配達している。

弁当を宅配、宿泊施設化も準備

「地域の輪つなげたい」

平日に利用する近くの会社員足達さん(62)は「コンビニなどが付近になく、本当にありがたい」と笑顔。農業松上洋一さん(45)は「学校が息を吹き返したよう。中学生的の娘を含め、この小学校に通っていた子どもたちもうれしそう」。

同法人は教室などを宿泊施設にしようとする。完成次第、飲食店の営業を本格化させる。新メニューを住民と一緒に考えたいという。

河津理事長(61)は「コミュニティ空間として地域の輪をつなげ、活性化に貢献したい。食事を通じ、健康寿命の延伸について考えるきっかけになれば」と話している。

問い合わせは同店(☎0973・55・2750)。(宮本穂裕)

日田市によると、旧津江小は津江中津江村(現津江町)に移転して小中一貫校になった。跡地の貸し付け対象は鉄筋コンクリート2階の校舎・木造平屋の給食調理場など。延べ床面積は約2千平方メートル。期間は2022年3月末まで。期間終了後は同法人に譲渡する予定。

燈和プロジェクト

利益をもたらす環境作りⅡ

想いで繋ぐ人の和Ⅱ

大分合同新聞

3月下旬に、大分合同新聞社日田支社から、取材の依頼があった。旧津江小学校にて、当会が大分の津江の地で活動している内容を話した。何度かやり取りの後、新聞へ掲載することになった。

4月6日付の大分合同新聞に掲載(左記)された。

昨年9月より、現地の活動を開始し、地域のお祭りやイベント、宅配弁当など、地道な活動により、地域の方々と少しずつ繋がりが出てきた。人が人を呼び、徐々に燈和益

膳茶屋を利用する人も増えてきている。今回の掲載にもあらうように、現地の方からの感謝の言葉を励みに、支えてくれる多くの方々の為に、今後も、人の和を大切に、プロジェクトを推進し、想いを形にしていこう。



テレビ局取材
新聞の掲載直後に、OAB(大分朝日放送株式会社)より、新聞に掲載されていたのを見て、取材に来た。(4月20日放送)

廃校再生プロジェクト 研修施設へ向けて

小学校の2階の教室を研修施設として、現在改装中。

5月中旬の稼働に向け、人手がない中、急ピッチで作業を進めている。

利用する方に、より良いものを提供し、喜んでいただきたい。その想いで日々奮闘しています。完成は、間近です。お楽しみに！



燈和ニュース

生益生産プロジェクト

燈和益草園「生益栽培」試験開始

3・4月は、昨年開墾した農地の一角を、燈和益草園として、生益栽培の試験を開始した。

大分県の地で収穫したものを皆さんに届けたいという想いで、野菜栽培から始め、この度は、数種類の生益を植栽した。

現在、漢方の国内需要の90%は輸入に頼っている現状の中、いくつかの生益の自社栽培に成功はしているが、大分の地で栽培をするのは、初の試みである。

今後、出来た果実は、「燈和益膳茶屋」や「益膳鍋の素」などに使用する予定。



2018年11月



生益栽培の試験のため植栽した生益(山茱萸、大実ナツメ、枸杞子、ザクロなど)

打ち合わせ

4月19日〜21日に、梅田秀男先生と中医学博士の佐野智子先生が来会した。

人の和により、支えられながら、いろんな方との出会いがあり、今回燈和益膳茶屋にて、先生方と打ち合わせする運びとなった。

これまでは、梅田先生監修の下、益蓬蒸(よもぎ蒸し)、などの取り組みを進めてきた。そして、昨年12月に、オープンした燈和益膳茶屋、いよいよ本格的に始動してきたプロジェクト。



右:梅田先生、左:佐野先生

漢方薬剤師、中医学博士の観点から、プロジェクトを進めていくにあたり、先生方より貴重なアドバイスをいただくことが出来た。

漢方薬剤師のワンポイントアドバイス!

みなさん夏に冷たい物ばかりを摂っていませんか？秋から冬に入ってくると、とたんに風邪をひきやすくなってくる。あるいは、年明けて春になると鼻水ばたばた、目もかゆくてたまらない、こんな状態になるのは、今年の夏の過ごし方に、その原因があると思われます。

夏に、鍋(温かいもの)を食べよう！なぜならば、夏に腸を冷やせば、秋冬に「つけ」が回ります。夏こそ温かいものを摂ることで、風邪にかかりにくいとも言われています。つまり、腸を冷やし過ぎてはダメということです。とにかく体を温めるように工夫してください。これだけでも大変助かります。(燈輝新聞第9号 第九話「春よ来〜い、でも来たらどうしよう?」より抜粋)

漢方薬剤師、薬膳の先生来会

人の和で繋がっていくII

すぐれた短編小説を数多く世に出した米国のO・ヘンリー。日本でよく知られた作品の一つに「賢者の贈り物」という短編があります。主人公は貧しいが幸せに暮らす若い夫婦。この二人こそ賢者だと、作者O・ヘンリーが最後につづるこの作品は、どんなお話なのでしょう。

月ハドルの安いアパートに暮らす、ジムとデラという若い夫婦がいました。クリスマス前の日、妻のデラは財布の中のお金を何度も数えますが、一ドルと八十七セントしかありません。愛する夫ジムに素敵なクリスマスプレゼントを買うためのお金がたったこれだけしかない、と、ソファに倒れこんで悲嘆に暮れます。彼女はジムのために、彼にふさわしい、素敵で、珍しくて、そして立派な何かをプレゼントしたいと考えていました。しかし、手持ちのお金では、どうにもなりません。ふと立ち上がり、デラは部屋の窓のそばにある細長い鏡に自分の姿を映しました。

するとそのとき、自分たち夫婦が二つのすばらしいものをもっていることに気付きます。一つはジムの家に代々受け継がれてきた金の時計。そしてもう一つは、デラの長い髪でした。その髪は、まるで、どこかの国の王女様が身につける装飾品のような、いえ、それ以上にすばらしく美しい髪でした。デラは鏡の前で、その髪をまとめ上げると、一瞬

ためらい、涙を浮かべました。しかし茶色のジャケットと帽子をかぶって、ドアを開け、通りへ降りました。そして「マダム・ソフロニ一髪用品」という看板がかかっている店の前で足を止め、中に入りました。「私の髪を買ってくださいませんか。」「帽子を取ってみてください。」とマダムに言われ、デラが帽子を取ると、褐色の小滝がうねるような落ち、すばらしい長い髪が現れました。

二十ドルでデラの髪は売れました。彼女はそれのお金を持ってジムのプレゼントを探して店を見て回りました。そしてついに彼女は見つけたのです。それは、ジムの金の時計にぴったりなブラチナのチェーンで、ジムが使うために作られた物のように思われました。二十ドルでそのチェーンを買って、家に戻りました。髪を切ってしまったことを何と言われるかという不安と、そしてジムに素敵なプレゼントを渡すことができる期待とが入り交じる中、夕食の準備をしながら、デラはジムの帰りを待ちます。

家に帰ってきたジムは、デラを見て立ちすくみましました。しかし、デラには夫の表情が読み取れません。怒りでも驚きでも落胆でも恐怖でも、彼女が想像していたどれも違う表情なのです。デラはジムに寄り添い、事の次第を語ります。ジムはしばらくぼうっとしていましたがデラを抱きしめました。そしてポケット

から包みを取り出し、机の上に置きました。それは、デラがずっと欲しがって、けれども高価なのであきらめていた、長い髪のためのとても美しい櫛だったのです。そしてジムはそれを買うために、大切な金の時計を売ってしまったのでした。



文部科学省発行の冊子「私たちの道徳」に、次のようなことが書かれています。人間は一人では生きていくことができない。強さも弱さももち合わせた人間が、互いに認め合い尊重し合う「思いやりの心」によって私たちは支えられている。思いやりは単なるわれわれとは違う。他者の思いやりに触れることで、人は感謝の気持ちを抱いだくとともに自分が今こうしてあるのは、多くの人に支えられてきたからであることに気付く。そして、自分も誰かを支えたいと願う、心を育てていくのではないだろうか。人の気持ちがあがる人間になっていくってほしいと思います。

令和元年となりましたが、燈和会では、これから少子高齢化社会に備え、過疎化対策、貧困化対策など多くのプロジェクト事業を更に進めていきます。それには、今、目の前の人々を大事にし、お互いに認め合い、尊重し合っていく。そうやって、思いが繋がって、「和」となっていく。すべてを、人の想いと人の手によって作り、令和の時代を、正に「和」の力で切り開いていきます。

漢方薬剤師一寸話

第十一話 「病氣と食財を考える」



漢方相談 あうん堂薬局
漢方薬剤師 梅田 秀男さん

皆様こんにちは、私のいる丹波では、この一週間が桜祭りの時期で、近くの1400年前建立の寺や川代溪谷では、赤い提灯が桜の木の間を縫って吊り下げられて、幻想的に夜桜を映し出していました。私が最も好きなのは、八重桜でして5月初旬、八重のつぼみが出てくる頃を見計らって、はしごを使って木の真ん中の枝の所に座ります。ピンク色の光の中で、漂ってくるのもいわれぬ香りの中に、ふんわりと浮いている自分を感じることができます。大きな八重桜があれば上ってみて下さい。花咲爺さんのさもち、気も体も浄化されます。

漢方薬を学んでいくと、食事との関連からは切り離して考えることはできません。で、普通の健康体では、あまり問題にはなりません。が、深刻な病気になる、五行表に基づいた食事の考え方が意味を持つてくるように思います。この前、否定形抗酸菌症(マック菌)の方が来られました。病院で

は、ある状態になると抗結核剤が出されますが、それまでは何ら打つ手がないようです。しかし、漢方にはあります。それと並行して食材のアドバイスもさせていただきます。このような場合の食事内容は、非常に大きな意味を持つてくるようです。その上に呼吸が楽になって咳も和らいでくる方法もお伝えしました。ですから薬ばかりで抑えるのではなくて、食材の持つ意味を考え、且つ物理的な方法も取り入れて根本治療とはこのよう

なことに食欲が湧いてこないのです。歳がいったからやろ？いやそれは違うぜ。俺まだ元気だぜ。体が変化してきたのさ。薬膳の歴史を見ますと商時代(BC1700~1100)「呂氏春秋」に料理が得意な庖人伊尹が君主に「味の根本は水にある。味の調和は必ず甘・酸・苦・辛・鹹の五味にある。最もおいしい味は、四川の陽朴産の生姜と貴陽の招揺産の桂枝を組み合わせたものである」といったとされる。その伊尹は、煎じた湯液を作り始め「湯液経」を書いたとされる。この時代に、漢方の基礎と言われて、今でもその著述を勉強しているものに、有名な「傷寒論」がある。張仲景が著したとされる。宋時代(960~1276)陳直の「養老全書」には、「いくら医者

が薬を上手に使っても、食による治療には及ばない」と言っている。中医薬膳学(辰巳洋著)、中薬学の歴史その他より、

というところで、

「益膳鍋」万歳！

今後の発展を期待したいです。

「益膳研究会」募集のお知らせ

募集趣旨

- 今後訪れる危機に備えて、身体に良いものを開発し、多くの人に提供していくことを目指す。
- 人に良いと書いて食。自然食材重視の食養生の確立。

募集要綱

研究会を開設する為の

条件: 普及指導所、普及所を開設している方

- ・普及所となって、独自の研究会を構築し、**燈和ブランドの開発**
- ・研究会員の**生活の糧を構築**する **・地域産物の活用**
- ・**地域への貢献** **・高齢者への雇用促進**など

研究会員になる為の

条件: 16歳以上の男女ならだれでも参加できます。

入会金: **12,000円**(※燈和プロジェクト会員の方は不要です。)

活動日時・場所は、地域ごとに取り決めする。

月会費は、研究会の会長に一任する。

「益膳研究会」の募集をしています。

「優益酵素」「益膳鍋キット」をはじめ、普及予定の「益膳麺キット」「益茶」「益酒キット」等の普及品開発。

また、食益に関する研究及び試作品の製作をしています。

試食会や試飲会にて、事業説明会も致しておりますので、普及所または、当会までご一報下さい。

※当会では、使用薬草の純国産化(津江産化)及び自社農園での栽培を目指しています。



「優益酵素」



「益蓬蒸」



「益膳鍋」



「益酒キット」



「益茶」

※詳細は、下記までご連絡ください。



また、改装中の校舎を案内する中で、荷物の移動や清掃など、お手伝いをしてくださいました。

また、ゴールデンウィーク期間中には、家族で、燈和益膳茶屋の利用がありました。子ども達は、オリジナルアイスクリーム作りを楽しんでいました。

イベント、各種宴会

薬膳

一日一善 一益膳

どうわ食堂だより



予約受付中

一日一善 一益膳

♥心と身体が喜ぶお鍋セットです♥
おすすめレシピ付きで作り方簡単!

キット化しました!

大分・津江産の薬草エキスを配合した人気の益膳鍋
大自然の恵みをふんだんに詰めた栄養満点の
益膳鍋を、ぜひこの機会に!

1,500 円
(税込)

枸杞子、大蓟、生姜、大蒜、菊芋、十薬、枇杷葉、椎茸、茴香など

益膳

YAKUZEN

鍋の素

注文方法

電話の場合

- 1 お名前・ご住所・お電話番号をお伝えください。TEL: 0952-65-4216
- 2 注文する数量をお伝えください。
- 3 お届け先住所をお伝えください。
- 4 お届け日・時間をお伝えください。

メールの場合

- 1 QRコードを携帯で読み込んでください。
- 2 メール作成というボタンをクリックしてください。
- 3 メールの送信画面が開いたら、項目を入力してください。
- 4 入力が終わりましたら送信してください。



LINE の場合

- 1 QRコードを携帯で読み込み友だちを追加してください。
- 2 「どうわ食堂」のトークルームを開いてください。
- 3 メッセージにお名前・ご住所・お電話番号・数量・お届け先住所・お届け日・時間を入力し、送信してください。



お支払方法

お支払いは、先払いで、口座振込みのみとなります。

ゆうちょ銀行から:
記号17770
番号19067431

ゆうちょ銀行以外:
店名 七七八(ナナナハチ)
普通1906743

口座名義: ザイトウワカイ

※振込手数料は振込者のご負担

食益伝説 古き良き時代の伝統を今に受け継ぐ

益膳

人に良いと書いて食。

益膳とは、自然の素材を使いそれぞれの特質を引き出し、心と体が喜ぶ食養生を言います。

美肌や健康維持
胃腸にとってもやさしいエキ스가いっぱい!

- * 冷え性・低体温の改善
- * 美肌・美髪を求める方
- * 血行促進・代謝の改善
- * アンチエイジング
- ...などを求める方におすすめ!



つえばと紹介

前号で募集した鯉のぼりが、皆様のご協力により、多数寄せられました。さっそく鯉のぼりを揚げると、近くの保育園の子ども達が、遊びに来てくれました。子ども達は、多くの鯉のぼりを見て、大はしゃぎ。掲揚するのも手伝ってくれ、「また遊びにくる!」と言って、笑顔でした。

子ども達の元気に校庭を走り回る姿、鯉のぼりが元気に泳ぐ姿、廃校となった校庭が、息を吹き返し、だんだんと賑やかになってきました。

来年には、グラウンドを覆いつくすほどに鯉のぼりを掲揚しようと考えています。引き続き、鯉のぼり募集しております。皆様のご協力お待ちしております。

