

ろっぽう 通信



【発行】
たじま医療生活協同組合
理事長 千葉 裕

【連絡先】

〒668-0851
兵庫県豊岡市今森465番地の1
ろっぽう診療所 ☎ 24-7007
ホームページ
<http://tajima-coop.com/index.html>

第113号 2014.5.15



撮影 池田芳久 撮影地 新温泉町田君川

梅花藻（バイカモ）はその名のとおり、初夏に梅の花のような花を水面一杯に咲かす。開花のピークは6月中旬から7月上旬頃である。

梅花藻は水温15℃前後の清流の中でしか生きていけない。25℃を超えるような川では生きていけない。だから、梅花藻を見ることが出来る場所は限られている。但馬では、浜坂栎谷の田君川、村岡大笠の山峡ランド、村岡和池の但馬高原植物園、日高戸の清水などが知られている。

写真は新温泉町の田君川の梅花藻公園の梅花藻である。一年を通して清流の流れる場所を好む梅花藻が、新温泉町浜坂の河口から約4キロ、標高わずか10数mの水域に群生するのは珍しい景色である。

初夏の日ざしを受けて田君川がキラキラと光っている。澄んだ水が絶え間なく流れ川面一面に、無数の星のように、白い可憐な花が揺れている。谷橋の上から眺めると遙か天上に身を置いている気持ちになる。水音、風音と共に体が自然の中に溶け出していく。至る所からあふれ出る命の一つになつていく。

梅花藻の声流るるや田君川 なお規

梅花藻（バイカモ）

健康づくり

神美支部 田中 千代野
今、私達が健康づくりに励んでいることは、ラージボールである。これは卓球と同じで、玉はピンポン玉より少し大きくあまり飛ばない。ある友人宅の大きな倉庫をお借りして、2台の卓球台を置いて、いつでも出来るように始めた頃は毎日2回やっていたが、始めた頃は毎日2回やっていた。

◆材料(4人分)◆	
新ゆでたけのこ	300 g
鶏ささ身	4本(約160 g)
赤とうがらし	小4本
木の芽	適宜
ごま油	大さじ1
調味料	
酢	80 ml
しょうゆ	小さじ2(10 ml)
砂糖	大さじ2 (20 g)
塩	小さじ1 (5 g)



「私のおすすめ料理」⑯
旬のたけのこヘルシーおかず
たけのこと鶏肉の焼きづけ

管理栄養士 川戸 宏子

128Kカロリー
蛋白質 12.0 g
脂肪質 3.9 g
塩 1.7 g

1人分

◆作り方

- ① たけのこは厚さ約6mmの縦薄切りにする。ささ身は筋を除き、1本ずつ2~3つにさき切る。
- ② 赤とうがらしは種を抜いて調味料と合わせ、南蛮酢を作つておく。
- ③ フライパンを熱してごま油大さじ1をなじませ、たけのことささ身を並べ入れ、中火で両面をこんがらせづけで焼く。
- ④ 焼きたての熱いうちに南蛮酢に浸し、20分ほどおいて味をなじませる。途中、1~2回上下を返す。
- ⑤ 器に④を盛り、木の芽を散らす。

たが、昨年より班会として火・金と週2回、半日ずつ会社で行っている。常に6、7人は集まってやつている。
なんと言つても楽しいのはコーヒータイムで、持ち寄りのお菓子で世間話に花が咲く。この老夫婦のことを私たちはお父さん、お母さんと呼んでいた。お母さんの手作りで、ほたもぢや漬物、お出し、煮豆、ふかし芋など季節によつて色々と馳走が出る。味付けがよく美味しいと、これまた楽しみである。「気の毒だからしなくていい」といしながら、心待ちにしている。こうした家庭的な雰囲気のなかで健康づくりができる私達は、ほんとに幸せである。いつまでも続いくことを願っています。興味のある方は、ぜひ一度のぞいて見てください。

シリーズ 神鍋高原で見られる山野草②

5~6月

一番沢山の花が見られるシーズンです

案内人 泉 鐘八郎
(神鍋山野草を愛する会)

名前を覚える秘訣は何回も同じ花を見る事で、その為には写真に収めて繰り返し名前を呼ぶことです。名前の由来を調べたり漢字表記したり、写真集等にして身近に感じ、季節が来れば繰り返しその場所に行ってみましょう。花はくさかんむりに化けると書きます。植物の命のリレーの瞬間で、化粧して美しい姿で昆虫等に認められるドラマを愛でるのです。野草花の花弁の色と形が変化している不思議を見つけに、野山を散歩して心身共にリフレッシュしましょう。

