

世界遺産の合掌造り、棟方志功、伝統工芸...

富山

平成27
首都圏が盤
産の合掌
画作品な
食などで
のチャン
ン・ジャ
手真一は
の魅力を

激しい情熱も、胸な情感も、スタイリ
に描き上げる
・ヴァッ
平ルガ
豊か23歳で英国が
が、ロイヤル・オペ
テ・マスターに迎えら
身を包んだフォーマ

ルなクラシックにとどまらず、革
パンツにTシャツのいで立ちで野
外の大ステージでスポットライト
を浴びるなど、音楽のジャンルを
超えた活動で世界を沸かせる。マ
イケル・ジャクソン、ロン・ウツ
ド、ステイニング・共演ミュージ
シャンも超大物ばかり。

今回のアルバムには、数多くの
映像作品で注目を集める作曲家兼
プロデューサーの田中拓人、昨年
に全米デビューを果たして人気、
実力ともに急上昇中のニュージャ
ズバンド「BLUESWING」
が参加。

大人気ピアノリスト、イングリッ
ト・フジコ・ヘミングとブルガリ
アでのライブを収めた「アヴェ・
マリア」も同時発売される。

レット

社で分かった。いつ
は場所では気分も変
賜がゆるむようだ。
べ、この夏のポーナ
品にいくらかの
相力月)を聞いたと
和均で約4万100
山約2万2000円
真実が約4倍、嗜好
な、景気の上向き感
消費に意欲的な結
は、

同社マーケティング部の角田智
恵美さんは「アウトレットといっ
お得意に加え、都市からの距離感
がお客さまのわくわく感を高め、
買い物へ前向きになることがわか
りました」と話していた。

調査は今年6月4、5日、首都
圏在住の20〜40代の女性500人
を対象にインターネットを通じて
行われた。

「近場の
「駅ビル」・「ショ
ー」・「百貨店」の
算(1回あたり)
アウトレット」が約
「百貨店」が約
オンラインが約58
から離れるほど高



グランドルート66(東京都文京区)のカツカレー

本格的な暑さがやってきた。この夏カレー好きの定番「カツカレー」が注目を浴びているという。

カレー文化の普及に努める「カレー総合研究所」(東京都渋谷区)の井上岳久所長は、「カレーの名店は主に大都市にあるが、カツカレーだけは地域に根差した名店、人気店が全国にある」とし、理由について「家庭でカツはあまり揚げないし、揚げてもカリッと揚がらないから」と説明する。

同研究所によると、東京発祥の「ジョニー」、金沢発祥の「チャンピオン」といったカツカレー専門店がチェーン店を拡大し、カツカレーの名店も100店以上が全国に存在するという。

エゾカツカレー(北海道南富良野町)、じゃこカツカレー(広島県呉市)など、地域のまちおこしに活用するケースも急増。東京の老舗カレー店「デリー」は今夏、同研究所とのコラボレーションで、「究極のイペリコ豚カツカレー」を商品化し、産経ネットショップで8月5日から販売する。

あじかる

暑いカツカレーで暑い夏を乗り切れ!

◇今回は7月26日(金)に掲載

産経国際書会だより

産経国際書会顧問
三上 錦水さん(80)



自分の気持ちを書に託す

16歳から就いた林錦洞に楷、
行、草と教えられ、若くして習字
の先生に押し上げられた。子供に
教えることは楽しく、すべて自分
の勉強にもなった。

だが結婚後、育児のために書か
ら遠ざかり、3年ほど休んでいる
間に後輩の進歩にショックを受け
た。これではいけないと自分の書
を振り返り、気づいた答えは「自
分の書を書いていこう」だった。
以後、がむしゃらな書修行がスタ
ートした。

同時に、作品への思いが見えて
きた。「書とは何だろうか」。内
なる声からの問いかけに、ひたす
ら書いて、書いて、書いた。しか
し、思うように書けない。

悩む錦水に錦洞は厳しかった。
「人まねはするな。何を表現した
いのか、自分の書を作れ」。錦洞
の言葉から得た答えが、「自分の
気持ちを書に託す」だった。これ
が、錦水の書哲学になった。

70代後半を過ぎ、ようやく書を
楽しめるようになってきた。思い
通りに筆が走る、字が生きている
ように流れていく。「これだっ
」と思える作品が書けるようになって
きた。いま、そう実感する。

(柏崎幸三)

おの清涼感

「開場
「開場」
若者のアルコール離れが叫
ばれる中で、20〜30代の男女
を中心に支持されているとい
う。「サトウキビを原料とし
た蒸留酒のラム酒は芳醇な香
りが特徴で、果汁本来の甘さ

財布の
るかも
いる硬貨
流通量
るなど、
さらに電
流通量は
クター熱
一般流
一円玉が
も3年連
6種類の
記念販売
がついて
5月に
た国内最
国際コン
ン」。

30〜40代男性を主な購入層に
想定。夏場になると清涼感を
求めて需要も伸びるコーラ系
飲料のユーザーを取り込む。
販売予定数は11万軒。

お米に免疫活性化成分

お米を食べて生活習慣病予
防。米ぬかとでんぷん層
(白米)の間に挟まれている
「亜糊粉層」と呼ばれる組織
に、人間に生まれつき備わっ
ている自然免疫の働きを活性
化させる成分「糖脂質」が多
く含まれていることが、香川
大学医学部などのグループの
研究で分かった。

研究に使われた米を提供し
た東洋ライス(東京都中央
区)が都内で先月開いたセミ
ナーで、同大医学部の稲川裕
之准教授は「主食として毎日
食べるご飯で、生活習慣病や
感染症、アレルギーなどの予
防効果が期待できる」と研究
の意義を話した。

稲川准教授によると、糖脂

生活習慣病の予防効果期待

質は「免疫力や自然治癒力を
高める細胞を活性化し、元氣
にする物質」という。この細
胞は「マクロファージ」と呼
ばれ、脳やリンパ節、皮膚、
肺、骨など至る所に存在。体
内に侵入した細菌、ウイルス
などの異物を認識して、これ
を取り除き、健康維持を図っ
ている。

研究グループが、東洋ライ
ス独自の精米技術により亜糊
粉層を残した「金芽米」を調
べたところ、1粒当たり0.
53粒と、精製白米の5.9
倍の糖脂質が含まれていた。
亜糊粉層はぬかと強く結びつ
いており、従来の精米技術で
はぬかにくっついたまま取り
除かれていた。

稲川准教授は、セミナーで
「キノコや乳酸菌(に含まれ
る免疫活性化物質)と比べ、
糖脂質はごく微量でマクロフ
アージを元気にする力があ
る。『免疫のビタミン』とい
っていいのではないかと
指摘した。

金芽米は、消化と食味の良
くないぬかを取り除き、栄養
価とつまみの高い亜糊粉層と
胚芽の底の部分(金芽)を残
した高付加価値の無洗米。全
日空のファーストクラス機内
食や東京・丸の内「丸の内
タニタ食堂」でも採用され、
一日2合を食べると、糖脂質
の一日当たりの望ましい摂取
量の3分の1をまかなえる計
算になるという。糖脂質はワ
カメ、生薬などにも多く含ま
れている。