

マイ・ホスピタル

VOL.9
'07/SPRING
無料

マイ・ホスピタル Vol.9 2007 Spring (第9号)

腹腔鏡下胃切除手術ってなに？

アイムス探険隊 琴似ロイヤル病院

豆腐を極める

トレンドナビ

ヘルシークッキング

タケノコの春色揚げ団子

川村ひかるの「マイ・ボディチェック！」



アイムス赤羽

介護付有料老人ホーム

平成19年 **7月オープン!** (予定)

入居者募集中



- | | | | |
|--|--|---|---|
| 共用設備 <ul style="list-style-type: none"> ■多目的ホール ■リラクゼーションルーム ■アミューズメントルーム ■ダイニング&リビング ■研修室 ■ロビー | <ul style="list-style-type: none"> ■理美容サロン ■キッズランド ■リハビリルーム ■健康管理室 ■談話コーナー ■アトリエ | <ul style="list-style-type: none"> ■和室 ■読書コーナー ■ゲストルーム ■屋上テラス | 介護居室内設備 <ul style="list-style-type: none"> ■ユニバーサルデザイン ■洗面設備 ■車イス対応トイレ ■介護ベッド ■空調設備 ■ヘルパーコール |
|--|--|---|---|

■介護付有料老人ホーム「アイムス赤羽」施設概要 ●所在地/東京都北区東十条6-5-15 ●交通/JR京浜東北線・埼京線・東北本線・宇都宮線・高崎線「赤羽」駅より徒歩10分、JR京浜東北線「東十条」駅より徒歩10分 ●建築竣工日/平成19年5月31日 ●開設予定/平成19年7月1日 ●敷地面積/1768.01㎡ ●延床面積/874.06㎡ ●総床面積/3,988.90㎡ ●総部屋数/71室(個室(1人部屋)69室、個室(2人部屋)2室) ●介護居室面積/19.81㎡~41.39㎡ ●構造・規模/鉄筋コンクリート造地上5階建 ●土地・建物所有者/株式会社名旺エステート ●土地・建物権利形態/賃貸契約、期間/平成19年4月1日~20年間、以降自動更新 ●事業主体/株式会社ハンドベル・ケア ●東京都指定介護保険特定施設入居者生活介護・介護予防特定施設入居者生活介護(申請予定) ●類型/介護付有料老人ホーム ●居住の形態/利用権方式 ●入居資格・要件/契約時満65歳以上で介護保険制度において要支援・要介護の認定を受けている方 ●介護に関わる職員体制/介護居室入居者:介護・看護職員=2:1以上 ●掲載の外観・室内パースは図面に描き起こしたもので、実際とは多少異なります。

“ふれあい”と“ささえあい”で人と人の心をむすぶ(アイムスシリーズ)

<p>入居者募集中</p> <p>アイムス蓮根</p> <p>所在地/東京都板橋区蓮根3丁目14番10号 交通/都営三田線「蓮根」駅より徒歩7分 総部屋数/78室(全室個室) ☎0120-658-164</p>	<p>平成19年3月リニューアルオープン</p> <p>アイムス旭山公園</p> <p>所在地/北海道札幌市中央区双子山4丁目3-8 交通/JR北海道バス旭山公園・ロープウェイ線「界川」駅より徒歩15分 総部屋数/89室(全室個室) ☎0120-973-600</p>
---	--

お申込み・お問合せは **0120-756-164** www.ims-home.jp

営業時間 9:00~18:00

ケアスタッフ募集中!

【事業主】 板橋中央総合病院グループ **株式会社ハンドベル・ケア**
〒174-0051 東京都板橋区小豆沢2丁目19番11号

発行：株式会社アイセルネットワークス マイ・ホスピタル編集部 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-2 新丸の内センタービルディング11F ☎03-5220-5400

お腹を切らずに胃がんの手術ができる! 腹腔鏡下胃切除手術ってなに?

2006年7月、プロ野球の王貞治監督の胃がん手術で注目された『腹腔鏡下胃切除手術』。お腹を切らない、痛みが少ない、回復が早い…など、加えて王監督の回復ぶり、元気な姿に、新しい手術方法として、いま医学・治療の世界だけでなくマスコミからも広く注目されています。

どんな手術方法なのか、胃がん治療の“切り札”なのか、そしてどんなメリット・デメリットがあるのか…など、菊名記念病院の消化器センター長・嘉悦 勉先生にお話を伺いました。



消化器外科学会認定医・専門医・指導医／内視鏡学会指導医／
内視鏡外科技術認定／日本胃癌学会評議員
菊名記念病院 消化器センター長 嘉悦 勉 医師

●内臓疾患に広く適用されている!

嘉悦 かんたんに言いますと、お腹(腹壁)に小さな孔(あな)を開け、その孔の一つにCCDカメラを入れ、モニターに映し出された映像を見ながら、器具を用いて患部を切除する手術を言います。手術部位によりお腹に3〜6カ所ほどの孔を開けます。

— 孔は大きいのですか? —

嘉悦 かつては3〜5センチの孔でしたが、カメラの大きさにより1.5センチ弱のものや、小さいものでは3ミリのものもあり、孔も小さくなりました。いままでのお腹を大きく切り開く開腹手術に比べると、患者さんの負担は格段に少ない手術方法ですね。

— これは胃がんのために開発された手術なのですか? —

嘉悦 いえ、元々はお腹の中を観察するために開発され、産婦人科や内科などでも用いられていました。その後、他の病気治療にも導入され、いまでは胆石手術の8割ほどが腹腔鏡下手術で行われ、消化器外科では他に食道がん、食道裂孔ヘルニア、十二指腸潰瘍穿孔、脾臓摘出、結腸がん、直腸がん、肝腫瘍などに、広く応用されています。

— いつ頃から導入されたんですか? —

嘉悦 そうですね、1987年フランスで初めて腹腔鏡下胆嚢摘出に成功し、日本でも1990年に胆嚢摘出術が行われ、以後胆石症では腹腔鏡下手術は広く普及しました。その後、1991年には胃がんの手術でも成功し、だんだんいろいろな病気治療に使われ、その適用範囲は広がりました。

— お腹の病気はすべて対象ですね。 —

嘉悦 そうですね。最近では前立腺や膀胱などにも応用されています。肺の気胸の病気にも使われますが、これは胸のところに孔を開けるので、胸腔鏡と呼ばれています。適用範囲の広い手術法ですね。

— 内視鏡手術との違いはどんなところですか? —

嘉悦 ちょっと整理しましょう。胃がんの低侵襲性治療には、口から消化管の中に内視鏡(胃カメラ)を入れて行う治療と、お腹や胸に直接小さな孔を開け、そこからカメラ(腹腔鏡・胸腔鏡)や手術器具を入れて治療を行う方法があり、いずれの治療もカメラを用いて行う手術の分野です。

川村ひかるの マイ・ボディチェック!

●カラダにいいこと — その①/ゴルフ

ゴルフって年取っても夫婦でできるでしょ。

こんにちは。川村ひかるです。今号からこのコーナー、私が担当します。ヨロシクね♡。ところで今年のソニーオープン(in Hawaii)見ました? 私、本戦前のプロアマで、あの丸山さん(丸山茂樹プロ)といっしょにラウンドしたんですよ。スゴイでしょ? このプロアマには約250人が参加、TUBEの前田亘輝さんや、俳優の石黒賢さんも参加したんです。

実は出場が決まったのは2日前! もう、ごはんもノドを通らないほど緊張しまくり。だって、ホントはゴルフを始めてまだ3年とちょっと。スコアだって、やっと100を切るか切らないかだし…、この1カ月練習もしてないし…。試合当日の朝の練習なんか、まわりを見ると、み〜んなテレビでよく見るビッグネームのプロばかりなんです。これであがらない方がおかしいでしょ?

ところが…いざ始まったらウソのようにボールが「飛ぶ飛ぶ」(笑)。丸山プロのお父さまにも「うまい!」ってほめられちゃうし。ソニーオープンはとってもいい思い出になりました。



ソニーオープンで緊張している私

プロアマで優勝!

プロアマといえば、私、去年の平尾昌晃先生のチャリティゴルフのゲストの部(あさぎりコース)で優勝したんです。ちなみに準優勝は中野浩一さんで、3位は田淵幸一さん。プロアマの試合ってシャッター音とかスゴイし、ギャラリーの声も大きくてけっこう大変なんです。このときのハンデは32。実は自分が優勝って表彰式まで知らなかったんです。まわりの人たちは知ってたのに教えてくれなくて、だからとってもビックリしちゃって…。

ゴルフって知らない人でも、いっしょにラウンドすると、その人となりがわかって仲良くなれるでしょ。それから、年を取っても夫婦で楽しめるでしょ。そんなところがとってもいいなあ〜って。

— 今の目標はコンスタントに100を切ること(笑)。今年は5月の叙々苑カップに出場します。応援してくださいね。 —



つい最近、友人とラウンドしてきました!



私のお気に入りのZOOTYのクラブカバーです。ドライブは迷彩のお猿さん。ウッドはカバとコウモリです。可愛いカバーだとゴルフもテンションあがります。スコアが乱れても…カバーを掛ける時にいやされます(笑)



●川村ひかる プロフィール
[生年月日] 1979年10月18日
[趣味] ゴルフ・料理・アロマセラピー
[資格] 健康管理士・アロマコーディネーター
[サイズ] 150 cm 83/54/77 cm

川村ひかる初主演舞台
Air studioプロデュース公演
『A MIDSUMMER NIGHT'S DREAM ~夏の夜の夢~』
◎脚本/演出: 藤森 一朗 ◎原作: W・シェイクスピア
◎期間: 5月10日(木)~13日(日)
◎劇場: 東京芸術劇場小ホール1
チケット販売中!
詳しくは <http://www.airstudio.jp/>

胃カメラによる内視鏡手術は、あくまでも内臓の内側から見て病巣を切り取る治療です。病的には、リンパ節転移の可能性がほとんどない粘膜炎がんに限られます。

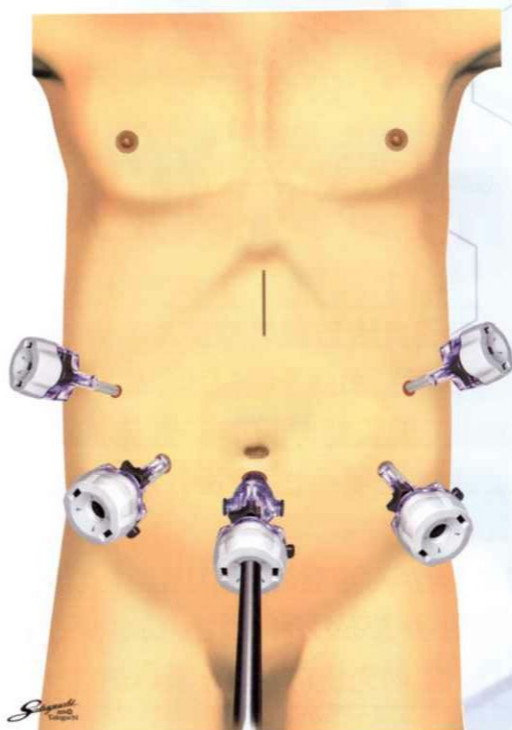
これに対し、腹腔鏡とか胸腔鏡という鏡視下手術は、臓器の外側、お腹や胸といった外側からカメラを入れて、それをモニターで見ながら、同じく外側から入れた電気メスや鉗子といった手術器具を操作して、切り取っていくという手術です。つまり、お腹や胸を大きく開ける直視下手術、通常の開腹手術と同じ方法を、モニターを見ながらやるのが鏡視下手術なんです。

●負担が少なく、認定制度で安全確保!

胃がんな手術では腹腔鏡は多いんですか?

嘉悦 多いですね。2005年には年間2600例と聞いています。胃がんの場合、早期のが

腹腔鏡下手術のイメージ



んでもリンパ節転移の可能性があるがんには、胃の周囲のリンパ節も一緒に切除するリンパ節郭清を含めた手術が必要です。そうした場合、いままでは早期でも、お腹を大きく切る開腹手術で対応していましたが、近年は、腹腔鏡下手術へと急速に移行しています。

腹腔鏡下手術が増えた理由としては?

嘉悦 メリットとしては、まず、お腹を大きく切らないために、痛みが少なく(鎮痛剤も少ない)、患者さんの負担が少ないことがあげられます。2つめは、傷が小さく、また臓器が空気が少なく腸の動きなど手術後の回復が早い。3つめは、社会復帰が早い。入院期間は、従来の開腹手術に比べ、半分から3分の2くらいの期間で退院できます。4つめは、傷が小さく、見た目大変きれいです。

いいことづくめですね。

嘉悦 いや、必ずしもいいことばかりじゃありません(笑)。モニターを見ながらの遠隔操作ですから、開腹手術よりも手術時間は1.5倍くらい長くなります。それに、難易度が高いため、どの病院で、どんな医師にでもできる手術ではありません。胃がん治療ガイドラインでは「臨床研究」段階であり、患者さんにもよく説明する必要があります。できれば認定医に手術してもらおうのいいでしょう。

— この病院でも、どんな医師でもいい、というわけではない!

嘉悦 そうですね。医師免許を持っていれば、誰でもできる「日常診療」というのがあります。

ちゃんとコントロールできているか、などを審査します。

●初期がんに対応した手術法

— どんながんにも対応できるのですか?

嘉悦 いえ、やはり進行したがんには、通常のお腹を大きく開いて、直接視認しながら行う開腹手術が必要です。

がんは進行状況(病状期)によって大きくステージⅠA、ⅠB、Ⅱ、ⅢA、ⅢB、Ⅳの6段階に分け、それぞれの段階ごとに治療法を決めています。

腹腔鏡下手術は、6段階中の初期2段階、つまりステージⅠAとⅠB段階のがんには適用されますが、それ以上の進行がんには現時点では適用されていません。限界はありますが、今後器材の進歩により技術が向上し、長期成績(生存率など)が開腹術と同等になれば、適応にな



腹腔鏡下手術

必要ですね。いままでは、病気を治すことが優先されて、手術によってできる傷や手術によって失われる機能といったことは無視されがちでした。これからは、手術後の生活を考えた手術、Quality of Life(生活の質)を考慮することが必要です。こうした考えを持つ病院を選ぶべきでし



日本内視鏡外科学会のホームページ
http://www.asas.or.jp/jses/index.html



医療法人 五里会 菊名記念病院
〒222-0011 横浜市港北区菊名4-4-27
TEL.045-402-7111(代)
http://www.kmh.or.jp/

これは学会などで制定したガイドラインに従って治療を進めることができる治療というのですが、腹腔鏡下手術は、まだ歴史も浅く、手術後5年10年という長期の経過を観察できたケースが少なく、同じ確率でがんを治せるというデータがまだ少ないため「臨床研究」として行うことになっています。

また、モニターを見ながらの遠隔操作ですから、従来の開腹手術より技術的に難しく、十分にトレーニングを積むことが必要です。

医師を選ぶ眼が必要、ということですか?

嘉悦 そうですね。かつて知識も経験もない医師による腹腔鏡下手術の医療事故がありました。そうした経験をもとに、平成16年に日本内視鏡外科学会は技術認定制度を設け、一定の手術経験のある医師を対象に審査をし、認定医の資格を与えています。



腹腔鏡手術技術認定証

— どんな審査なんですか?

嘉悦 手術の状況をビデオ撮影し、医師の名前を伏せ、ノークットの状態で二人の審査員が判定します。医師の技術はもちろん、助手、カメラを操作するスコピストを、指導者としてき

ようね。
— ところで嘉悦先生は、認定医の資格は?

嘉悦 はい、平成17年に取りました(笑)。

●炭酸ガスでお腹をふくらませる!?

— 一つ疑問があるのですが。

嘉悦 何ですか?
— いろいろ臓器がひしめいているお腹の中では、カメラや器具を入れても、操作するには空間が少なすぎませんか?

嘉悦 あ、それはですね、気腹といってお腹の中に炭酸ガス(CO₂)を入れてふくらませて視野を確保し、カメラや器具を自由に操作できるようにします。もちろん、孔の部分はガスが漏れ出ることのないように処置してあります。

なるほど。疑問解消です(笑)!

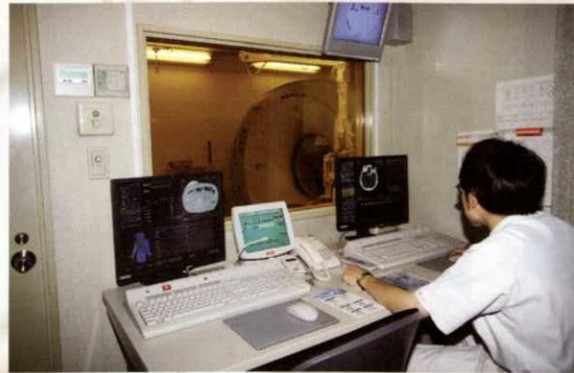
もう一つ、質問です。認定医のいる病院は、どうやって調べたらいいんですか?

嘉悦 私の所属している日本内視鏡外科学会のホームページには、認定医と病院名が一覧で出ています。ぜひ確認してください。
— どうもありがとうございました。

※注) 縫合不全…つなぎ目がきちんとつながらないこと。つなぎ目の漏れ。吻合部狭窄…つなぎ目が狭くなること。



KOTONI ROYAL HOSPITAL



16列マルチスライスCT

専門外来の紹介

禁煙外来

循環器の病気の重大な原因の一つは喫煙や受動喫煙です。自分で吸わなくても他人の煙で心筋梗塞、乳癌などの病気の可能性が増します。今後は禁煙の援助、さらに受動喫煙被害者の力になりたいと考えています。

種畑 昌明

全国的にも喫煙率の高い札幌において、当院でも敷地内禁煙を機に昨年8月から禁煙外来を開始しています。ニコチン貼付薬を処方し、喫煙本数の推移と呼気中のCO濃度を指標に禁煙到達までのサポートを行っています。

小林 達也

●診療医担当表

平成18年10月1日～

	月	火	水	木	金	土
午前	頭痛・脳卒中外来 遠山	糖尿病外来 北川	禁煙外来 種畑	糖尿病外来 谷口	禁煙外来 種畑	—
午後	禁煙外来 小林	—	頭痛・脳卒中外来 遠山	頭痛・脳卒中外来 遠山	—	—

受付時間 午前8:30～11:30 午後1:00～4:30



医療法人社団 明生会

琴似ロイヤル病院

〒063-0842 北海道札幌市西区八軒二条西1丁目

TEL:011-611-1391 FAX:011-621-1100

http://www.ims.gr.jp/kotoni/

関連施設：手稲ロイヤル病院・星置クリニック

タバコをやめられないのは心理的依存(習慣)のほかに、身体的依存(ニコチン欲求)があるからだと思います。禁煙には、やはり専門の先生のアドバイスが必要ですね。



探検隊長から…

通所リハビリ1日体験通所が可能!
琴似ロイヤル病院では、通所リハビリを行っています。通所リハビリとは、入院のように24時間病院に在るのではなく、日ごろ外出の機会が少ない高齢の方に、1日6時間程度利用していただくもので、リハビリテーション・お食事・入浴などを通して、住み慣れた地域で安心して日常生活が営めるようお手伝いいたします。利用できる方は、介護予防・介護認定を受けた方です。
当院では、通所リハビリを体験していただくため、昨年より「1日体験通所」が可能になりました。介護保険を申請済みの方はもちろん、申請中の方もご利用可能。食事代(自己負担500円)以外は、送迎も含めて無料です。

糖尿病外来

一般内科(内科学会認定医)、消化器(消化器病学会専門医、消化器内視鏡学会専門医・指導医)外来、および専門外来として糖尿病(糖尿病学会専門医)外来を担当しております。糖尿病三大合併症や糖尿病に多発する動脈硬化性疾患の発症、進展阻止を心がけており、高齢者でも積極的にインスリン治療を勧めています。

北川 隆

糖尿病、消化器、一般内科の外来を担当しています。中でも糖尿病は近年急速に増加しており、私どもの外来でも、新たに見つかる患者さんが後を絶ちません。治療の基本は「名医」や「良薬」よりも生活習慣の改善が重要なわけですが、当院におきましては、循環器、呼吸器、消化器、脳神経疾患の各専門医が常勤していることもあり、心血管・脳血管・肝胆膵の精査と治療がとて充実しています。総合病院にも勝るとも劣らない高度な医療をホームドクター的気遣いで地域住民に提供できているものと自負しています。

谷口 由輝

頭痛・脳卒中外来

頭痛外来では、まず、頭痛問診表をとらせていただき、神経学的診断を経て頸椎XPおよび頭部CT(16列)などで器質的頭痛・機能的頭痛を鑑別し、生活指導ならび薬物治療を行っています。脳卒中外来では、脳卒中の2次再発予防だけでなく、生活習慣病の発症予防を含めて1次発症予防として食事・生活および運動指導等で積極的に行い、また動脈硬化疾患の危険因子(高血圧、糖尿病、高脂血症、喫煙など)を合併されている方には、動脈硬化の他覚的評価として頸部エコーでの動脈壁内臓膜厚および脈波伝播速度測定を行っています。

脳梗塞の既往がある方(ご希望される方)には頸部エコー、3D-CTangiography、さらにperfusionCTIによる脳血流評価を行い、治療の外科的適応の有無を確認しています。動脈塞栓の原因としての心房細動(発作性も含め)が疑われる方には24時間連続心電図、経胸壁心エコー、さらに循環器専門医による経食道心エコーにより、動脈塞栓発症リスク診断ならび脳塞栓の発症予防を行っています。

遠山 義浩



突撃! イムス探検隊

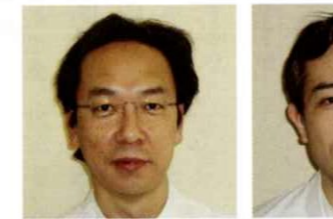
禁煙、頭痛・脳卒中、糖尿病の専門外来がスタート!

琴似ロイヤル病院

併設施設として、人工透析センター・指定居宅介護支援事業所・通所リハビリ・人間ドック(日帰りコース)を持ち、昨年より専門外来をスタートしました。専門外来は診断・治療が難しい症状や、専門的な治療が必要な病気などについて専門の医師が診療に当たるもので、当院では禁煙、頭痛・脳卒中、糖尿病の3種について専門的な診断・治療を行なっています。
特に、禁煙外来の注目度は高く、もとの外来患者、その家族、そしてホームベ



呼吸検査は、呼気中の二酸化炭素濃度を測定する検査です。
広々とした作り、デイリウムは別棟にあります。



きたがわ たかし 北川 隆 医師 【消化器科】



こばやし たつや 小林 達也 医師 【呼吸器科】



たにぐち よしあき 谷口 由輝 医師 【消化器科】



たねはた まさあき 副院長 種畑 昌明 医師 【循環器科】



さいとう しんじ 副院長 佐藤 信司 医師 【消化器科】

1ジをみて来られる方もいます。担当は種畑副院長と小林先生の2名。
禁煙外来は医師の診断後に、ニコチンパッチを処方します。ニコチンパッチは副作用もあるので、医師の診察後の服用が肝心。昨年8月の稼働時から取材時まで7名が受診し、4週目で2名が禁煙に成功しました。
頭痛・脳卒中外来は担当は遠山先生が担当。昨年12月末に導入した16列マルチスライスCTにより、診断がしやすくなりました。
糖尿病外来の担当は谷口先生と北川先生の2名です。
なお、ご相談くださいれば、専門外来日以外の日でも診察可能です。

●指定居宅介護支援事業所とは…

介護保険をご利用になる、介護の必要な方やご家族のご要望を尊重し、心身の状態や家庭の状況に考慮して、適切なサービスが利用できるように支援する事業所です。介護支援専門員(ケアマネージャー)が、ご利用者とサービス事業者のパイプ役となり、ケアプランの作成に当たりさまざまなご相談に応じます。担当は齊藤所長、藤林の2名。

イムスヘルシークッキング

透明容器に入れてお花見弁当にいかが？



今回のテーマ

春の旬野菜でひとくちぶんづ

ビタミン、ミネラルたっぷりの新芽や山菜を食べて体内パワーもアップ!!

春といったらお花見の季節。お花見の場をグッと盛り上げる、かわいくてオシャレなメニューを公開。ファミリーにもカップルにも大ウケです！

タケノコの春色揚げ団子

春といえばタケノコ。タケノコは水分と食物繊維が豊富なため、便秘解消にも効果的。ポリウムがあるのに低カロリーな食材です。

また、カリウムも豊富で体内のナトリウムを排泄し、高血圧を予防する効果もあります。今回はタケノコをそのまま使わずに趣向を変えて、ふわふわモチモチのピンク色のお団子にしてみました。

エネルギー 106kcal (1人)
塩分 2.4g (1人)
材料費 ¥700 (4人分)

作り方

- ① ブラックタイガーは殻と背わたをとり、包丁で細かくたたいて酒をふっておく。
- ② 茹でタケノコをすりおろし、①と甘酢しょうが、片栗粉、昆布茶、塩、食紅を加えてよく混ぜ、小さな団子状に丸める。
- ③ ②に片栗粉をまぶし、180度に熱した揚げ油で転がしながら揚げる。
- ④ あたためたダシ汁に調味料を加え、煮立ったら水溶き片栗粉でトロミをつける。
- ⑤ 揚げたお団子を盛り付け、あんをかける。



POINT 2
片栗粉は軽くまぶす程度につける。つけすぎると白っぽくなってしまいますので注意！



POINT 1
茹でタケノコをすりおろす。根元部分を使うとおろしやすいく。



料理：渡辺 真紀

(株)アイセルネットワークス クックチルシステム マネージャー

管理栄養士。板橋中央総合病院にて栄養指導を行うかたわら、病院食のメニュー開発に長年たずさわる。現在、その経験を生かし医療施設に向けたメニュー提案や人工透析を受けている方に向けた弁当の開発、院外調理を導入する施設へのコンサルタント業務等を行う。

撮影協力(キッチン設備)：エレクトー株式会社



●材料(4人分)
【団子】
茹でタケノコ……………300g
えび(ブラックタイガー) 150g
酒……………小さじ1
甘酢しょうが……………50g
片栗粉……………大さじ4
昆布茶……………小さじ2
塩……………少々
食紅……………少々
片栗粉……………適宜
揚げ油……………適宜
【あん】
ダシ汁……………200ml
しょうゆ……………大さじ1
みりん……………大さじ2
塩……………少々
片栗粉……………適宜
木の芽……………適宜

春の彩り重ね寿司

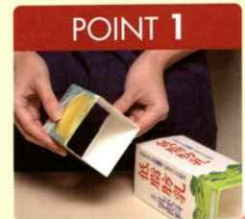
具材に使用した菜の花はビタミンAやB₁、C、鉄分やカルシウムが豊富に含まれる栄養価の高い、美容効果バツグンの野菜です。玉ねぎに含まれる硫化アリルはビタミンB₁の吸収を高める働きがありますが、水にさらすと流れでてしまうので、そのまま使うか少量のお酢を加えて辛みをやわらげて使うとGOODです。また、新玉ねぎには脂肪吸収を抑制し、抗酸化作用もあるケルセチンという成分が多く含まれているので、お好みでたっぷり加えてみては☆

作り方

- ① 炊き上がったご飯に粉末寿司酢を加えてよく混ぜる。
- ② 菜の花の根元の固い部分を切り落として塩茹でする。
- ③ ②を小口切りにきざみ、粒マスタードで和える。
- ④ 鮭は焼いてから、細かくほぐしておく。
- ⑤ 玉ねぎをみじん切りにし、調味料で味付けする。
- ⑥ たくあんをみじん切りにする。
- ⑦ 型に①と具材を交互につめていき、型から抜いてから錦糸卵、でんぶ、イクラをトッピングする。ちなみに今回はこの順番で重ねています。

エネルギー 433kcal (1人)
塩分 2.5g (1人)
材料費 ¥600 (4人分)

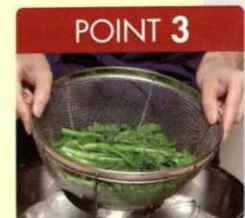
●材料(4人分)
米……………2合
粉末寿司酢……………大さじ2
菜の花……………1束
粒マスタード……………大さじ1
紅鮭(甘塩)……………2切れ
新玉ねぎ……………1個
マヨネーズ……………大さじ2
塩……………適宜
コショウ……………適宜
ベーコンチップ……………適宜
たくあん……………適宜
錦糸卵……………適宜
でんぶ……………適宜
イクラ……………適宜



POINT 1
抜き型には牛乳パックも利用できます！



POINT 2
ペットボトル再利用の抜き型は、中が見えるので重ねやすい！



POINT 3
茹でた菜の花を長時間水にさらすとビタミンCが減少するので注意。



”豆腐を極める“

豆腐と納豆はその字面から、途中で名称が入れ替わったのではないかとよく言われます。「腐」という字から連想し、腐って見えるのは納豆ではないかというのです。豆腐という名前は中国から伝わったものですが「腐」は「くさる」という意味ではなく、液状のものが寄りあつまって固形状になったやわらかいもの、液体でもなく固体でもないようなものという意味なので、やはり豆腐で正解なのです。

豆腐の歴史

豆腐発祥の地は、中国とされ、日本へは奈良時代に、遣唐使によって伝えられたとされていますが、明確な記録はありません。豆腐が記録として登場したのは、1183年、奈良春日大社の神主の日記に、お供物として「春近唐符一種」の記載があり、この「唐符」が最初の記録といわれています。

当初は、寺院の僧侶等の間で、次いで精進料理の普及にとまない貴族や武家社会にも伝わり、室町時代になって、ようやく全国的に浸透したようです。製造も奈良から京都へと伝わり、次第に全国へと広がっていきました。

本格的に、庶民の食べ物として取り入れられるようになったのは、江戸時代。天明2年（1782年）に刊行された豆腐料理の本「豆腐百珍」は、爆発的な人気を呼び、翌年「豆腐百珍続編」、翌々年「豆腐百珍余録」が出版され、当時ブームとなった料理本「百珍物」のさきが

けとなったといわれています。

その後、豆腐製品は、日本の気候、風土、水、あるいは日本人の繊細な気質等にはぐくまれ、日本の豆腐として独自に発展してきました。

豆腐の栄養

豆腐の原料は、大豆のみ。大豆は、畑の肉といわれるように、良質なタンパク質や脂質の含有量が多い、栄養価の高い食品ですが、そのほかミネラル、ビタミンをはじめ、機能性食品としての成分が各種含まれていることが解明されています。

大豆は消化のあまり良くない食物とされていますが、豆腐となった場合は、92〜98%消化吸収されます。栄養的に優れているが消化のあまり良くない大豆の栄養成分を、消化吸収の良いように固め加工したものが豆腐なのです。

大豆サポニン

他の食べ物に含まれているサポニンには多用すると危険な物がありますが、大豆のサポニン

は毒性がなく安全です。肝機能障害の改善に効果があり、また腸で働いて肥満を予防する働きがあるといわれています。

・イソフラボン

活性酸素の活動を抑え、がんの抑制に効果があるといわれています。また骨の中のカルシウムを逃がさず、骨密度を維持する働きがあります。

・食物繊維

便秘を解消し、老廃物の排出を助け、大腸がんの予防をする「不溶性食物繊維」に加え、生活習慣病の予防に効果があるとされています。

・レシチン

血管に付着したコレステロールを掃除してくれるのがレシチンです。動脈硬化、心筋梗塞の予防に効果があるとされています。

豆腐の種類

豆腐は、その製法から、木綿（もめん）豆腐・寄せ豆腐・絹ごし豆腐・充填（じゅうてん）豆腐の4つに大別できます。



この道50年の豆腐職人が、できたての豆腐をていねいに扱う（一丁庵にて）

◎豆腐（木綿豆腐）の製法

①凝固

豆乳を熱いまま凝固器（寄せ桶）に注入。→凝固剤を入れる。→凝固剤が均一に行き渡るように攪拌する。→一定時間をおくと凝固してこける。



②崩すし

豆腐状に凝固したものを用具を用いて「崩すし」をする。これは、豆腐に取り込まれなかった水分や油分（上澄み＝「ゆ」）を分けやすくすること、次の工程の型箱にきちんと入れやすくするため。



③型入れ・圧搾

崩すし・上澄みを取った凝固物を柄杓（ひしゃく）などで型箱に盛り込む。型箱は孔があいたものを用い、箱の中に布を引いておき、凝固物がまぼ一杯になったら布を覆い、蓋をして、上から重しを乗せ圧力を加える。これにより、箱の穴から「ゆ」が出て、キッチリとした豆腐がかたちづくられる（成型）。



④型出し・水晒し・カット

型箱の中で成型された凝固物（豆腐）を、水槽に取り出し、水晒しを行い、一定の大きさに切り分け（カット）し、木綿豆腐ができあがる。その後、通常は、日持ちを良くするため水槽の中で豆腐の芯まで冷却（そのまま、または包装して）し、冷蔵庫に保管、出荷という運びとなる。なお、工程のなかの水晒しは、製品を冷やすと同時に、余分な凝固剤や「アク」などを除くために行うもの。また、工程のなかで他の豆腐と異なる点は、重しで圧搾し「ゆ」を出すことだが、それにより量目当りの蛋白質の割合が高くなっている。

・木綿豆腐

木綿豆腐は、もともと一般的な昔ながらの製法です。従来、型箱の中に木綿の布を引いていたため、豆腐の表面にその布目が付いていたことから、木綿豆腐とよばれます。

なお、木綿豆腐の工程中、あまり「崩すし」を行わないで、かつ、圧搾を少なくし、「ゆ」をあまり取らないで仕上げた豆腐を「ソフト豆腐」と呼ぶこともあります。木綿豆腐と絹ごし豆腐の中間の軟らかさと滑らかさをもち、木綿豆腐同様のしっかりとした特徴があります。最近の「やわらか」指向に応じて、このような仕上げが増えています。木綿豆腐の一種です。特に表示をしない場合が一般的です。

・寄せ豆腐（おぼろ豆腐・ざる豆腐）

木綿豆腐の工程中、型箱に入れる前の「寄せた状態」のものを器に盛って製品としたものを「寄せ豆腐」といいます。別名の「おぼろ豆腐」は、おぼろ月夜のもやもやとした状態に似ているからとの説があります。昔は、持参してきた

井などの容器に盛って渡していましたが、最近ではプラスチック容器などで売られるようになりました。また、この「寄せた状態」のものをザルに盛ったものがざる豆腐です。ザルから自然と「ゆ」が出て、これも木綿豆腐とは一味違った食味です。

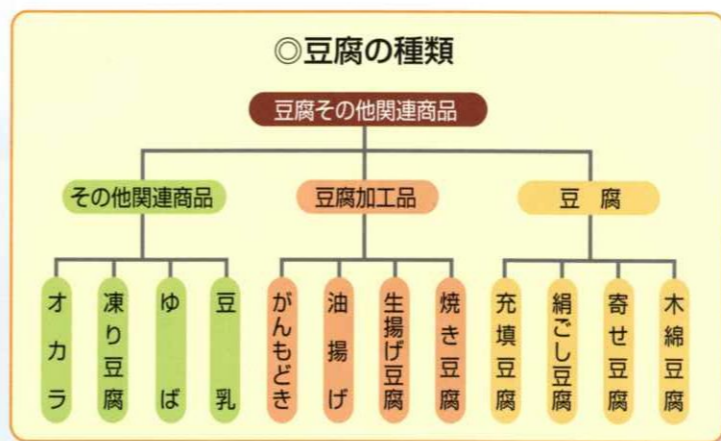
・絹ごし豆腐

絹で漉すから「絹ごし豆腐」というのはマチガイ。絹のように、あるいは絹の布で漉したようになめらかなので、このように呼ばれています。製法は、木綿豆腐のように、寄せ桶のなかでの攪拌、「崩すし」や型箱での圧搾を行わず「ゆ」を取ることはしません。熱い豆乳を、凝固剤を入れた穴のない（布を引かない）型箱に直に一気に流し込みます。その後の型出し、水晒し等は、木綿豆腐と同様ですが、圧搾や「ゆ」取りをしないため、濃い豆乳を用います。

・充填（じゅうてん）豆腐

絹ごし豆腐と同様ななめらかなさがあり、充填絹ごし豆腐ともいわれます。製法は、豆乳をいったん冷やし、凝固剤と一緒に1丁ずつの容器に注入（充填）・密閉し、加熱して凝固させます。豆乳を冷やすのは、熱いとすぐ凝固し容器への充填に不便なためです。型箱に入れない、水晒しをしないのも特徴です。この豆腐の製法は機械化による流れ作業の大量生産に適しており、戦後機械化の進展に伴い生まれました。また、豆乳充填・容器密閉後、加熱凝固させるので、その間殺菌が行われるため、日持ちの良いのも特徴です。

《参考文献》全豆連HP「豆腐の歴史」



What's BEAN CURD "TOHU" ?



http://www.icchoan.co.jp/



代表取締役 高地 広氏

老舗豆腐店を訪ねる

八王子 一丁庵(有限会社 豆匠たかち)

八王子 一丁庵は創業40周年というお豆腐の老舗。八王子本店の他にも10店以上の直販店と、数多くの百貨店などで販売されています。社長の高地 広氏にお話を伺いました。

豆腐作りはどこにこだわっていますか？

社長 やはり、豆と水です。もちろん大豆は国内産を使っています。が、国内産のものにも、レンキリがあるんですね。うちは宮城、北海道新潟の大粒1等・2等を使用しています。煮豆で使うような等級です。国内産をうたう豆腐屋さんでも、3等や等外を使っているのが普通なんです。ちなみに豆腐屋さんは全国で約14,000店あります。

が、9割以上は輸入大豆です。にがりや水にももちろんこだわっています。

ほかには？

社長 豆は一晩水に漬けるんです。大きさが2・2倍にもなるんです。浸漬時間が長いと臭みもとれます。それから、うちは釜が特許なんです。一釜一釜でいねいにつくっています。

日本地豆腐倶楽部とは？

社長 「元氣な豆腐屋」の若手経営者同士の交流から始まったグループです。メンバーはみんな豆腐作りに真剣に取り組んでいます。

豆腐の売り方は？

社長 店頭で豆腐を並べただけでは売れないんです。うちでは豆腐にひと工夫加えた惣菜商品を増やしています。食べ方の提案をしてくれるとダメな時代なんです。

BOOK

いつでも豆腐

新しい100のおいしさ

◎小田 真規子

「もっと豆腐を」の声に応え、まったく新しい豆腐レシピ100品。和洋中エスニック、メインおかずからサイドディッシュ、食べるスープ、さっぱりおやつまで。身近な材料ばかりだから、今晩からでも始められる。

¥1,470(税込) / 単行本 / 103ページ
高橋書店(2007/03)
ISBN: 978-4471400200

風に吹かれて豆腐屋ジョニー

実録男前豆腐店ストーリー

◎伊藤 信吾

売れるはずがないといわれた「風に吹かれて豆腐屋ジョニー」大ヒットの舞台裏を伊藤ジョニー自身が語る。男前ものづくし。その他「ジョニー」と「男前」だけじゃない、こんなにあった男前豆腐店の商品をラインナップ。

¥1,365(税込) / 単行本 / 203ページ
講談社(2006/08)
ISBN: 978-4062135122

※書籍の紹介であり、書籍の内容をおすすめするものではありません。
※書籍のお問い合わせはお近くの書店、もしくは出版社にお尋ねください。

日本地豆腐倶楽部

「日本地豆腐倶楽部」とは、「元氣な豆腐屋」の若手経営者同士の交流から始まり、平成11年、京都「久在屋」の東田和久社長の呼びかけによって、一丁庵(東京)、豆光(神奈川県)、おとうふ工房いしかわ(愛知)、久在屋(京都)、豆の力屋(大分)、山下ミツ商店(石川)の6社が集まり、「既存のシステムにとらわれず、健全でおいしい豆腐づくり、子どもたちに胸を張って伝えられる豆腐づくりをしながら、メンバーそれぞれが、それぞれの地域で「地豆腐」ブランドを確立し、良質大豆の産地形成にまで関わっていく」という趣旨で発足されたものです。



http://www.jidoufu.com/



RECIPE ●お豆腐レシピ

●材料(1~2人前)

- お豆腐.....1丁
- だし醤油.....10cc
- 帆立水煮缶.....1/2缶
- 人参.....少々
- ※1.5cm長さの千切り
- 糸三つ葉.....少々
- ※1.5cm長さにカット
- 水.....80cc
- 水溶性片栗粉.....適量
- ごま油.....少々

作り方

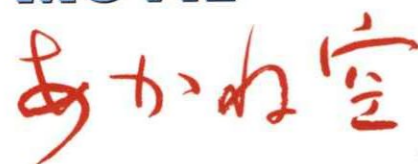
- ①お鍋に水80ccとだし醤油10ccを加え、火にかけます。
- ②人参と帆立を加え一煮立ちさせ、水溶性片栗粉を加え、帆立あんを作ります。
- ③火を止め、ごま油少々を加えます。
- ④お豆腐の水を切り、電子レンジで約2分温め、帆立あんをかけます。
- ⑤三つ葉を飾って出来上がり。



※「八王子 一丁庵」のホームページより引用しました。

POINT ①あんかけに、きのこなど季節の具材を加えるのもおすすめ。
②冷たくても温かくても美味しく召し上がれます。

MOVIE 京生まれの永吉と深川育ちのおふみ。ふたりで作った京やの豆腐は...



© 2006 あかね空LLP

しゃきっと腰のある江戸前木綿豆腐と、柔らかい上方豆腐。京で修行を積んだ永吉と江戸っ子のおふみ。若い二人が出会い、深川の長屋に店を開く。初めは売れなかった永吉の豆腐だが明るく気丈なおふみの努力で次第に客もついてくる。やがて3人の子どものも恵まれ、小さいながらも「京や」には幸せが満ちていた...

主演はNHK大河ドラマ「風林火山」で主役の山本勘助を演じる内野聖陽と「嫌われ松子の一生」など話題作に主演している中谷美紀の二人。スクリーンを彩る200年もの大江戸全景、人々が行きかう巨大な永代橋などが卓越したVFX映像でリアルによみがえり、波乱万丈の原作世界を余すところなく描き出しています。

●原作:山本一力 監督:浜本正機 配給:角川映画



3/31(土) 新宿ガーデンシネマ・恵比寿ガーデンシネマほかにて全国ロードショー

お豆腐いろいろ

ざる豆腐

◎八王子 一丁庵

内容量: 300g ¥504

職人による手作りの寄せ豆腐をひとつずつ手盛りにて作りあげる。大豆は宮城県と北海道の大粒大豆、にがりは北海道オホーツク海産を使用。



竹筒入り濃厚豆腐

◎八王子 一丁庵

内容量: 300g ¥630

国産の大粒大豆を濃度15度の濃さで固めたためからてコクのある豆腐。季節限定(4~9月)生産品。



生しぼりとうふ

◎アニュー

内容量: 300g ¥126

熱を加えずに豆乳をしぼる「生しぼり」製法でつくられた豆腐。



クシ南瓜豆腐

◎アニュー

内容量: 80g ¥147

マクロビオテックの世界的権威・久司道夫先生推奨。かぼちゃで味をつけた充てん豆腐。シリーズに「クシ黒ごま豆腐」もある。



クシ豆乳豆腐

◎アニュー

内容量: 200g ¥294

マクロビオテックの世界的権威・久司道夫先生の推奨を受けたとてまやわらかい豆乳豆腐。



白ごま豆腐 豆仙房

◎アニュー

内容量: 200g ¥189

国内産大豆使用。白いり胡麻入りの充てん豆腐。シリーズに「黒ごま豆腐」もある。

●問い合わせ先(順不同・敬称略)

- ・八王子 一丁庵(豆匠たかち).....TEL:042-622-5877
- ・anew(アニュー株式会社).....お客様相談室:0120-002070
- ・男前豆腐店株式会社.....お客様相談室:0120-59-3030

豆腐に似た豆腐?

大豆を使わなくても、豆腐に似ているため「豆腐」という名前が付けられているものもあります。

- ◆たまご豆腐 溶き玉子に調味料を加え蒸したものです。
- ◆ゴマ豆腐 胡麻をすり、くす粉で固めたもの(大豆からつくったゴマ豆腐もある)。
- ◆クルミ豆腐 胡桃を原料とし、くす粉で固めたもの。
- ◆杏子(あんじん)豆腐 中華料理のデザート。杏子の種の成分(アーモンドで代用の場合もある)を入れ、寒天で固めたもの。
- ◆ジーマーミー豆腐 ピーナッツを使った沖縄の豆腐。ジーマミ豆腐やジーマーミ豆腐とも呼ばれる。市販のものは豆腐と一緒にタレがついており、それをかけて食べる。



だだちゃ豆とうふ

◎八王子 一丁庵

内容量: 220g ¥294

山形県庄内産の極上枝豆(だだちゃ豆)使用。だし醤油付。豆のつぶつぶ感と枝豆の香りが楽しめる。

読者プレゼント

★詳細はプレゼントコーナー参照



風に吹かれて豆腐屋ジョニー

◎男前豆腐店

内容量: 380g ¥300

「ジョニー」とは現・男前豆腐店の社長の愛称。以前に父親の経営する三和豆友食品(現在、「波乗りジョニー」という商品を販売)で常務として勤務していた際にこの豆腐を開発。今までにない豆腐を作る思いからこの商品名となったらしい。

純国産 絹生しぼり豆腐

◎アニュー

内容量: 300g ¥126

国内産大豆使用。南アルプス山系の伏流水を使用し、丹念につくった充てん豆腐。



男前豆腐

◎男前豆腐店

内容量: 450g ¥300

北海道大豆使用。豆腐は柔らかく、布に包まれている。なんととてもデザインが大胆でユニーク。「水もしたたるいトーフ」

豆腐加工品・関連商品にはこんなものがあります。

◎焼き豆腐

堅固に造った木綿豆腐を水切りしてから、炭火やガスなどで焼いて焼き目を付けたもの。崩れにくく、味がしみます。

◎生揚げ豆腐(厚揚げ豆腐)

通常木綿豆腐を水切りしてから、高温で揚げたもの。油揚げの別称「薄揚げ」に対して厚揚げ豆腐ともいう。形は豆腐同様のものほかに三角形なものもある。

◎油揚げ(薄揚げ)

木綿豆腐を薄く小さく切ったものをしし脱水をして「生地」を作る。最初は低温で揚げ、徐々に温度を上げて「バス」という、次に高温で揚げて水分を飛ばして表面を硬くし「カラ」という「収縮を防ぐため」の工程となる。油揚げ用の豆腐は「膨張」等のために豆乳濃度を薄くする。最初から油揚げ用に作る。

◎がんもどき(煎豆腐)

木綿豆腐を崩すし、十分の水を切り、つなぎに山芋のすりおろしを入れ練った中に、貝(かやく)と「ホウ」人参、キクラゲ、昆布「マキ」ナン、麻の美などを入って成型し、一度揚げたもの。なお、かやく(雁元、雁髪)は主に関東方面の呼び名で、関西では「ひりきりす」飛竜頭、ひりきりすと呼ばれている。

◎豆乳(豆乳)

豆乳から採れる製品。製法は、豆乳を加熱すると表面に膜が張るがこれを竹串で引き上げたままのものが「生ゆば」。一般にはこれを乾燥したものが市販されている。

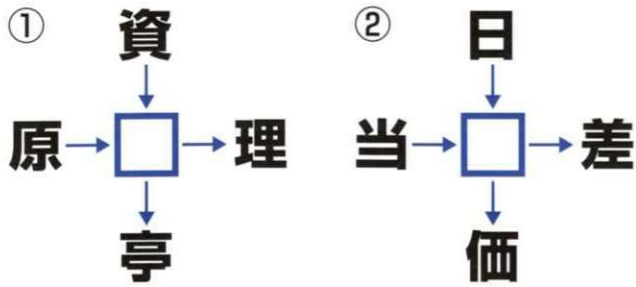
◎凍り豆腐(凍豆腐・高野豆腐)

豆腐を凍らせた後、乾燥させてゆばへ。栄養価の高い保存食品だが長野県で圧倒的な生産高を占めている。名称は、高野山の宿坊で作られたことから「高野豆腐」、信州あたりでは凍みるの意で「凍み豆腐」と呼ばれる。

※商品の価格は編集部調べです。

脳のサプリメントクイズ

① 四つの熟語があります。
□に入る漢字は何でしょうか？



※答えは11ページにあります。

③ ちょっといじわるなスケルトンクイズです。マスの中に文字を入れて完成させてください。文字は上から下。左から右に読みます。

入れる文字：シコク
アクリル
タマゴ

④ ある法則で文字が並んでいます。□に入る文字は何でしょうか？

A 2 3 4 5 6 7 8 9 10 □ □ K

PRESENT ●プレゼントコーナー



A 一丁庵 オリジナル豆腐セット 5名さま

●提供：八王子一丁庵(豆腐たかち)
マイ・ホスピタル読者のためのオリジナル豆腐セット。内容は人気の「ふわふわおぼろ揚」「だだちゃ豆とうふ」「手売り豆腐 絹」「一丁庵 絹生揚げ」「だし醤油」の5点セット。お豆腐たちをつくるための大豆は、国産であることはもちろんのこと、産地や銘柄にもこだわったものに、そして心にもやさしい一丁庵のお豆腐たちです。
※生ものなので、一丁庵より直接配送となります。当選者には前もって電話連絡いたします。

B 特選 これこそ日本の塩 5名さま

●提供：三好良社
内容量：350g ¥3,675
満月の日に汲み上げた新潟県の海水を新で10時間煮、浮かび上がった塩の花(結晶)を大切に集めた一番塩。バランスのとれたミネラルたっぷりの塩です。



C 神馬藻塩+満月の塩 5名さま

●提供：三好良社
内容量：神馬藻塩 400g ¥3,150
満月の塩 500g ¥1,680
神馬藻塩は海水を含んだ神馬藻(ホンダワラ)海藻を焼いて水に溶かし、その上澄みを満月に汲んだ海水で煮詰めた塩。ヨード分たっぷりのお塩です。満月の塩は、満月の日に汲み上げた海水で作ったお塩です。



応募方法／官製ハガキに希望の商品名と、郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・電話番号を明記のうえ、ご投函ください。本誌の記事に対するご感想などをお聞かせいただければ今後の企画編集に役立てたいと思います。Eメールでのご応募も可能です。

応募締切／2007年5月15日(当日消印有効)
宛先／〒100-0005 千代田区丸の内1-6-2
新丸の内センタービルディング11F
(株)アイセルネットワークス
「マイ・ホスピタル編集部」プレゼント係

発表／厳正な抽選の上、当選者を決定します。発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。
商品の発送は6月上旬を予定しています。なお、プレゼントAは生ものなので、当選者には前もって電話連絡いたします。
※ご記入いただきました個人情報、商品をお届けするため、またお届けに必要な情報の確認等のために利用し、その他の目的では利用いたしません。はがき及びデータは抽選に選れた方のみは抽選後ただちに断絶・消去し、当選された方のみは6カ月を越えて保有することはありません。

マイ・ホスピタル VOL.9/'07/SPRING

発行日 2007年3月30日
発行所 株式会社アイセルネットワークス
マイ・ホスピタル編集部
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-2
新丸の内センタービルディング11F
発行人 渡辺 智
編集人 取知 浩一
編集長 中沢 武之
編集スタッフ 蒔田 潤子、郡司 珠子、渡辺 眞紀
ステイブン ナイト、佐藤 麗、井上 るり子
コピーライター 野村 文男
フォトグラファー 佐久間 哲男
アートディレクター 山田 博司
協力 IMS本部事務局
印刷 株式会社ブリックス
Printed in JAPAN
●お問い合わせ先
マイ・ホスピタル編集部
Tel.: 03-5220-5400 Fax.: 03-5220-3930
E-mail: myhospital@i-cell.co.jp

次号

VOL.10/'07/SUMMER

「マイ・ホスピタル」

第10号は2007年6月下旬発行予定です。



神田の「書肆ひやね」の2階では、週末にこけし愛好家が集まる。
東京こけし友の会: <http://www.tokyo-kokeshi.jp/>



My Hobby Life vol.9

”伝統こけし”

量より質。良い古品がほしいです。

こけしに興味を持ったのはそんなに昔じゃないんです。2年ぐらい前に福島県の土湯温泉に旅行したときに、みやげ店で7寸(約21センチ)のこけしを買ったのがきっかけです。で、伝統こけしにのめり込んでいったんです。こけしにも、伝統こけし・新型こけし・創作こけしなどいろいろ種類があるんですが、ほくが集めているのは伝統こけしです。

伝統こけしとは、木材をロクロにかけて挽き、伝統的な模様を描いたもので、代々、師匠の製作方法・形態・面相・頭部や胴模様を引き継ぎながら、さらに時代に応じて、各工人の工夫を加えながらその系統を守って製作されるこけしをいいます。現在、その系統は10とも11とも言われていますが、すべて東北地方に発生したものです。土湯温泉の土湯系を始め、弥治郎・遠刈田・鳴子・山形作並・蔵王高湯・肘折・木地山・南部・津軽などがあります。こけしの収集は、工人さんとなかよく

なり、その地方の物語などを伺いながら作品を手に入れる方法と、戦前の古品にこだわり、入札会などに参加して手に入る方法などさまざまあります。ほくと

「東京こけし友の会」に入会して例会頒布に参加したり、神田の「書肆ひやね」のこけし入札会に参加したりして、今では300点ほど集まりました。でも量じゃないんです。量より質、だんだんと良い「古品」が欲しくなるんですね。蒐集とは欲深いものなんです。こけしを収集されている方や興味ある方は一報ください。つたない蒐集をこ笑覧いただければ幸いです。

1回のネットオークションで750万円!

昨年のネットオークションでのお話ですが、伝統こけし愛好家の間で、ちょっとした騒ぎがありました。非常に状態の良い古品が、一挙に104点も出品されたんです。なにしろ、これだけ質の高いこけしが100点以上出品されたのは、ネットオークション始まって以来のことでした。

入札後の集計では、104点すべてに入札があり、その落札総額は749万4千550円。最高値落札は尺1寸で33万2千円。1点当たりの平均はなんと7万2千円です。普通のこけしの落札額が数千円単位であることを考えれば、なんとも驚異的な額でした。



写真のこけしは各系統の自慢の収集品



池袋ロイヤルクリニック院長
にしゅうじ
二木 修司 医師

医療法人社団 明芳会 池袋ロイヤルクリニック
〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-21-11
<http://www.ims.gr.jp/ikebukuro/>
※このコーナーはイムスグループの病院スタッフに、ご自分の趣味を語っていただく持ち回りのコーナーです。

酒の肴は棚の中の古品

古品の取り扱いは注意が必要です。水拭きなんかもつてのほか、模様が流れてしまったら価値がなくなってしまう。なるべく、製作されたときと同じ状態が好ましいです。

目焼けも大敵。ですから、普通は和紙に包んで箱に入れてしまっておくんです。でも、それじゃ楽しめないでしょ(笑)。だからほくは棚に並べて酒の肴にしています。今は食器棚に所狭しと並べていますが、もう少し、こけし専用の部屋に移動する予定です。家族に理解があつて助かりますね(笑)。

