

姿はよく見られた。関西での国電運転開始は7年だから鋼製車で揃えられていたが、荷物車だけは関東圏の大正期木造車が改造転用されていた。その中に異形の姿の一輪があった。

城東線（のちの大阪環状線）では13026号を幾度か見かけたが、13027号は実見したことがない。二、三葉の写真でその存在を知ったのだが、インパクトは真に強烈！覚束なくも再現してみたのが左

に遭遇せしや、復旧に際して元姿とは似ても似つかぬご面相にされてしまった。必要最低限の運転台の窓と、必要に迫られたのかのぞき用（？）の小窓の他は、全面板張りの殺風景な面構えになってしまった。写真は明石や大阪で撮られていたので、東海道本線で使われていた様だ。大阪駅頭で城東線の13026号に「無理しなや…」と声をかけられるシーンがあったかも。実際、東海道本線では高速で

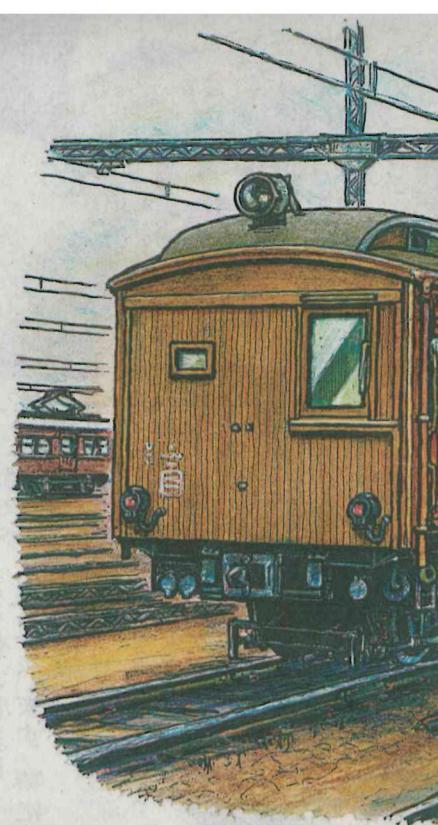
文  
閑  
三  
平

車

116

走らされるので、傷あとに秋風が沁みたことだろう（タイトルは前回に借用した詩の続きの一節。国道は「国有鉄道線路」の意味と曲解してお許しいただきたい）。

この後、鋼体化改造されて他の仲間と同じ平凡なロクサンスタイルの荷電となり、阪和線に転じたのも束の間、再度改造されて中間部が切り開かれ無蓋化され、凹形の転用車となり中京圏に転じていった。前面も傾斜2枚窓という他に例のない顔にされたのも、異形の血のなせる業とでも言うべきだろうか…。（迷図作家）



## 遊々楽々

Yayu  
Rakuraku



泡醤油に大根おろしやレモン汁、豆板醤などを加えれば味のバリエーションも広がる（北村博子撮影）



人気  
MONO

京都市

### 舞妓さんの泡醤油

京の舞妓さん本舗

食事の席で、客をもてなす舞妓さんの着物に配慮し、「醤油」の飛び散りを防ぐために考案された「泡醤油」。この知る人ぞ知る京都・祇園ならではの食文化を広く伝えたいと、京都市の食品販売会社「京の舞妓さん本舗」が、自宅で手軽に楽しめる「舞妓さんの泡醤油」を開発。服も汚れず、取り皿も要らない便利な調味料で、口に入れると泡がじわりと溶け出します。

作り方は簡単。泡醤油の粉末1袋（25g入り）と水（75g）を小瓶などの密容器に入れ、30秒間シャカシャカ振るだけ。泡は長時間持続され、冷蔵庫で冷やすと安定期が増すという。塩分量は5%。これは市販の醤油の約3分の1で、減塩醤油に匹敵する少ない分量だが、だしを利かせておいしさを引き出している。

大根おろし（汁も含む）やレモン汁、柚子胡椒などを加え、味にバリエーションを利かせて、水炊きのタレやスティック野菜のディップとしても楽しい。同社の今井洋之社長（41）は「釜玉うどんや納豆とあえるのもおすすめ。それ好みの食べ方を見つけてもらえた」と話している。通信販売のみで、2袋入り1050円から（送料込み）。京の舞妓さん本舗（☎ 06・6534・7486）。

地球のかおり

ツチ。大波が次々と襲いかかるが、彼らは倒されても倒されても立ち上がり、また向かっていく。これほどのファイトがあれば、きっと人生も成功するだろう。若者たちから元気をもらつた。

（夢絵作家　久樂迎吉）

無心

<http://kuraku.jp>

人生を  
熱く豊かに  
九州で。

## 別荘＆田舎暮らしセミナー

九州の別荘＆田舎暮らしで、これから的人生をもっと熱く豊かに生きてみませんか。火の国、豊の国で過ごすダイワハウスの暮らしを実感していただけるセミナーです。

通信販売のみで、2袋入り1050円から（送料込み）。京の舞妓さん本舗（☎ 06・6534・7486）。



今年最後の志望校最終

入学案内資料 無料配布



日 時

平成25年12月7日（土曜日）  
PM1:30～4:00 \*ご都合のよい時間に随時ご入

会 場

京橋・大阪ビジネスパーク

ツイン21 MIDタワー20階

大阪市中央区城目1-1-61

進学  
保護  
双方  
納得  
ご相