

# ここから PLUS

『二二十九から』は、あなたの「ココロ」と「カラダ」に元気をプラスします。

**ここから**は学校法人 森ノ宮医療学園の登録商標です。

# 天王寺 阿倍野編

# シリーズ「ひとあるき、まちさんぽ」 第6回

「破しました」と三ツボ  
カラダにうれしいヘルシーレシピ「のり佃煮ソースのピザ」  
「ころん&からだに読むサプリ」「作り笑い“でも、福来る!?”」  
自宅でかんたん!リラクシング「エクササイズ&ツボのはなし」  
いいこと・いいもの・インフォメーション



**WINTER  
2014**

vol.5

ニニカラ Vol.5

2014年12月1日発行(季刊) 企画・発行／ここから編集委員会 〒537-0022 大阪市東成区中本4-1-8

校内 ☎ (06)6976-6889



## 「教育訓練給付制度」について

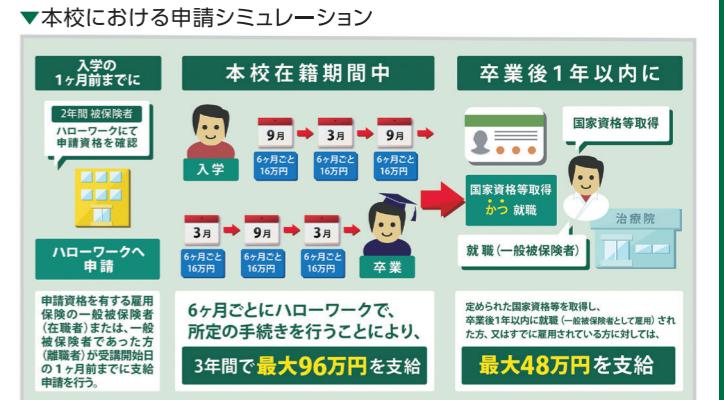
## (専門実践教育訓練)

**教育訓練給付制度における支給額が  
最大144万円に拡充されました。**

2014年10月から新しくなった教育訓練給付制度における  
「専門実践教育訓練講座」に本校の全学科が厚生労働大臣の指定を受けました。  
これにより、一定の条件を満たす社会人の方が本校に入学し修了された場合、  
教育訓練給付金として、総額上限144万円の支給をハローワークより  
受け取ることができます。トヨビノナリ吉田

●詳しくは、森ノ宮医療学園専門学校の  
ホームページをご覧ください

検索



A photograph of a white cardboard box with four compartments, each containing a different type of moxa stick. The compartments are labeled with green text: 'Fruity' (pink box), 'Floral' (light blue box), 'Earthy' (green box), and 'The vert' (yellow box). Each compartment also features a small illustration of a plant or flower.

★プレゼントの応募は、こちらから。→→→  
メールの件名を「せんねん灸プレゼント」としてお送りください。  
※当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。  
**締切:2015年1月20日(火)**  
cocokara@morinomiyac.jp

**Q1：「ここ+から」をどこで入手されましたか？**

(1)鶴橋駅 (2)生駒駅 (3)鍼灸院・整骨院 (4)飲食店など  
(5)ダイレクトメール (6)その他( )

**Q2：どの会員が購入されたですか？**

Q2. この企画が興味深かつたですか?

(7)ひとあるき・まちさんぽ (8)カラダにうれしいヘルシーレシピ  
(9)こころ&からだに読むサプリ (10)エクササイズの話 (11)ツボの話  
(12)いいこと・いいもの・インフォメーション (13)特になし

**Q3：読まれた感想はいかがでしたか？**

(14)大変おもしろかった (15)まあまあおもしろかった (16)普通  
(17)面白いけれどもよくわからず (18)わからずよく面白くなかった

**Q4：ご意見などありましたらお書きください。** ※Q1～Q3は番号でお答えください。

お灸でセルフケアをめざす  
みなさまのためのお役立ち情報サイト

# せんねん灸 セルフケアの森

URL: <https://www.sennengq-selfcare.jp/> セルフケアの森 検索

「せんねん灸 セルフケアの森」には、せんねん灸セルフケアセンターのご紹介、お灸教室やイベントなど、あなたが知りたいお灸情報がいっぱいです。



# 天王寺～阿倍野 編

変わりゆく街の中で、力強さが輝いていました。

人が歩くと出会いが生まれます。ちょっと、そこまで、ひと歩きして、まち散歩。第6回目は、再開発の波と昔ながらの波が交わる天王寺から阿倍野を歩きました。

今回のお散歩は、JR天王寺駅北口からスタート。まず駅構内で手にとったのは、地元で活動しているNPO法人まち・すまづくりが10年前から発行している上町台地の地域情報紙「うえまち」。大阪で昔から歴史と文化の中心地であつて、現在も文化施設や寺社・学校・病院が多く集積し、居住区としても人気の高い地域のまちづくり活動を推進しているフリーペーパーです。今日の上町台地(中央区天王寺区・阿倍野区)の文化や生活の情報が満載でした。

## うまさら

### さつまいも一筋60数年の名店。

A 天王寺駅から阿倍野筋を南下すると人だかりを見た。それがこの阿倍野の街に創業以来、60数年にわたってさつまいも一筋に営業してきた嶋屋本店です。名物あべのボテト(184g、324円)は多くのメディアにも取り上げられている、まさに名物中の名物。大学芋のようですが、鹿児島の契約農場で栽培されたさつまいもの皮を剥いて大きめにカットし、ふっくら揚げてから水あめではなく秘伝の蜜に漬けこむので、カリッではなくしつとり。やわらかな食感と、素材の味を大切にした優しい甘さが楽しめます。

B 阿倍野筋を少し戻ると、ランチタイム早々な行列のできているお店が。それが玄米カフェ 実身美(サンミ)です。「実があつて、身体に良くて、美しい」という願いを込めた店名で、オーナーの大塚三紀子さんが26歳の時に始めたそう。現在は関西を中心に5店舗を経営していて、12年目を迎えるあべの店は川久保祥子店長が切り盛りしています。毎日でも食べられる

ように、素材や手作りにこだわったお料理は、まさにおうちご飯。「食べることは生きること」を実感できるお店でした(日替わりランチ 味噌汁付き 885円)。

### 太刀魚にとことんこだわった店。

C 阿倍野筋の交差点から東へ進むとあるのがたちじゅう園(その)。なんと、太刀魚料理専門の割烹です。「たちじゅう」とは、店長の園佳典さんが和歌山の有田で料理長をしていた時に考案した太刀魚の蒲焼き重のこと。大阪で独立する際、何か名物料理をとの思いで取り入れました。やがてお客様の声で太刀魚料理専門店になつたとのこと。ランチのたちじゅうは40食限定ですが、他にも新鮮な太刀魚を乗せたたち丼やボリューム満点なたち丼も。夜は1品やコースで楽しめます(たちじゅう並800円、上1000円、特上1250円、かけ出汁150円)。



⑥ いつたん天王寺駅を通り過ぎ、北口から線路沿いに進むとカジュアルなカフェが。でも店頭のメニューを見るとお団子や日本茶にあんみつ…それはこの店が和スイーツ中心のJapanese Sweets & Cafe MARUFUJIだからです。

「新潟産こしひかりの上新粉や北海道十勝産小豆のあんこなど国産原料にこだわり、そして無添加にもこだわっています」と店長の橋田彩佳さん。素材や味だけではなく、接客にもこだわっているとのことで、ほっこり休まるお店でした(まるふじだんご、1人前3串380円)。

だつて考えています。「イベントなども定期的にやっていますのでぜひ気軽に足を運んでください」とのことでした(ナシゴレンブレート 900円、チキンフロー 780円)。



⑦ 天王寺から阿倍野界隈には夜だけオープンする魅力的なお店もたくさん。近鉄大阪阿部野橋駅より少し南側にあるLezzet Craftbeer & Food Experience Barもその一つです。オーナーの久禮あづささんによると、「Lezzet」とはアラビア語由来のトルコ語で『味わい、楽しみ』などの意味です」とのこと。當時15~18種類あるという日本各地から届いたクラフトビールの味をもつと広めて、おいしい料理とのマリアージュを体験(Experience)してほしいとのことです(呑ビールケルシユハーフパイント810円)。

⑧ パクチーが好きな人も、苦手な人も。

⑨ 店の前を通ると、なんだか陽気な音楽とおいしそうな香りが。つられて入ったのは、小川川村人さん・愛さんが営む酒と炭とタイ料理 オッソです。「店名はタイ語で何と言いう意味ですか?」と尋ねると、なんとオーナーのニックネームなのだそう。年に数回、タイやベトナムに食べ歩きに行つては取材し、その上で日本人の口に合った料理を作っているとか。「あべの初オッソでしか飲めないパクチー醤ハイもあり、ライスもあつたりなので、一人でも大人気でも楽しんでもらえるお店です」と相性もピッタリのお二人でした(炭焼き盛り合わせ3種 780円、パクチー醤ハイ600円)。

最近では再開発が進み、昔の面影も少なくなってしまった天王寺～阿倍野。けれど、その街で20年以上続くお店や最近スタートしたお店など、頑張っている方のためにたくさん出会いました。

機会があれば、ぜひ訪ねてみてください。

F 阿倍野筋から脇道に入ると、アジアの美味しいものが並ぶアジアのおいしいもの、てんこもり。Bien Surから入った路地にあるのが南あわじ美食農園(オリザ)。安心安全な旬の美味をお腹いっぱい召し上がるが、でも阿倍野地区エスニック料理界の元祖のお店。稲瀬俊紀さんはもともとアルバイトからスタートして今ではオーナー。メニューはアジアのおいしいものをベースに、味と見た目のインパクトにこだわっているそうです(ハンバーグランチ 味噌汁付き880円)。

G 阿倍野筋から脇道に入ると、アジアの美味しいものが並ぶアジアのおいしいもの、てんこもり。Bien Surから入った路地にあるのが南あわじ美食農園(オリザ)。安心安全な旬の美味をお腹いっぱい召し上がるが、でも阿倍野地区エスニック料理界の元祖のお店。稲瀬俊紀さんはもともとアルバイトからスタートして今ではオーナー。メニューはアジアのおいしいものをベースに、味と見た目のインパクトにこだわっているそうです(ハンバーグランチ 味噌汁付き880円)。

※ 文中の価格はすべて消費税込みです。  
1993年から営業されている遠東(ファーワード)は、阿倍野地区エスニック料理界の元祖のお店。稲瀬俊紀さんはもともとアルバイトからスタートして今ではオーナー。メニューはアジアのおいしいものをベースに、味と見た目のインパクトにこだわっているそうです(ハンバーグランチ 味噌汁付き880円)。





# “作り笑い”でも、福来る!?

「笑い」が、身体的にも精神的にも良い影響をもたらすという多くの研究報告があります。血糖値の低下やがん予防に繋がるとも言われ、医療現場に「笑い」を取り入れる施設も増えているようです。

「笑い」には、NK（ナチュラルキラー）細胞が活性化され免疫機能が約30%アップする、自律神経の働きが安定してストレスの軽減につながる、ストレスホルモン「コルチゾール」が減少する、脳内モルヒネとも呼ばれる「エンドルフィン」の分泌が高まる、脳血流量が増加し脳の活性化と老化防止にも役立つ、など様々な効果が認められています。

そんな効果は分かっていても、イライラしたり、落ち込んだり、怒ったり、様々な感情がわきおこる日常の中で、いつも笑顔でなんていられない…というのも現実です。

しかし興味深いのは、「作り笑い」でも同じ効果が得られるということ！

「心から自然にあふれ出てくる本当の笑顔ではなく、作り笑いの表情をするだけでもストレスが緩和される」という研究報告※があります。口角を引き上げるという表情筋の変化が感情を引

き起こし、「嬉しいから笑うのではなく、笑うから嬉しくなる」という心の変化が起こるようです。

～笑う門には福来る～

～作り笑いでも福来る～

お金もかからず、自分も周りの人も幸せにする「笑顔健康法」。慣れないうちに少し不自然に感じるかもしれません、心を落ち着かせたいときに試してみてはいかがでしょうか。

年末年始、みなさまの周りが笑顔の輪で包まれますように。



※Tara L. Kraft and Sarah D. Pressman

Grin and Bear It : The Influence of Manipulated Facial Expression on the Stress Response.  
Psychol. Sci. 23(11): 1372-8. 2012.

イラスト:YURI MAEKAWA

## 簡単アロマレシピ～Winter～

日照時間が短くなる冬場は、“心”的体調を崩す方が多くなります。落ち込み、憂うつ、無気力など、この時期に多くみられる症状にアロマがお薦めです。自律神経の調整や抗不安、抗うつ作用のある精油を取り入れてみましょう。

☆おすすめの精油はこちら☆

- ・ピチグレン
- ・マンダリン
- ・ネロリ
- ・フランキンセンス
- ・ベルガモット

これらの精油の中からお好きなものを2~3種類組み合わせ、芳香浴やアロマバスとしてお使いください。

※病気治療中の方や妊娠中の場合は医師や専門家に相談の上、使用してください。

☆芳香浴☆

ディフューザー（芳香器）に入れて焚く、またはティッシュに数滴落としてお部屋に置くだけでも優しい香りに包まれます。

☆アロマバス☆

天然塩大さじ2杯に精油を計5滴混ぜ、お風呂に入れます。よくかき混ぜて入浴しましょう。

## 心と体のキレイのために ウェルエイジング講座のお知らせ

### 【テーマ】東洋医学的体質診断 & 体質別アロマブレンドオイル作り

東洋医学の基本である気・血・津液に基づいた体質診断を行い、食養生や生活習慣、体質改善に効果的なツボの取り方などを学びます。さらに体質に合わせた精油を用いて、自分だけのブレンドオイルを作成して頂きます（ブレンドオイルはお持ち帰り頂けます）。

開講日時:2/21(土)15:00～16:30、3/20(金)19:00～20:30

【講座はすべて1回完結】

講師:弘中 昌博(鍼灸学科教員)、森 美侑紀 定員:各回先着30名様  
受講料:1,000円(材料費込み)

●お申し込みは、お電話またはeメールで。●男性の受講も歓迎です。  
■電話 0120-98-1192 ■eメール cocokara@morinomiya.ac.jp



森 美侑紀(医学博士)

森ノ宮医療大学大学院 保健医療学研究科准教授  
森ノ宮医療学園専門学校 柔道整復学科教員  
大阪エヴァッサ メディカルアロマトレーナー  
著書『もっと身近にアロマセラピー メディカルから日常まで』(著者名:森 広子)  
<http://hanadayoriyear.blog40.fc2.com/>



PRESENT

森美侑紀先生の著書「もっと身近にアロマセラピー メディカルから日常まで」(著者名:森広子、森ノ宮医療学園出版部刊)を抽選で5名様にプレゼントいたします。ご希望の方は、件名を「アロマ本プレゼント」として空メールをお送りください。

※当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

◆締切: 2015年1月20日(火) [cocokara@morinomiya.ac.jp](mailto:cocokara@morinomiya.ac.jp)



## のり佃煮ソースのピザ

健康を意識されている、大阪の企業とコラボしたレシピをご提案。今回は、「磯じまん」の長年愛されている定番商品を使ったレシピです。



### 作り方

- 鶏肉を細切りにし、塩・胡椒をしてからサラダ油で軽く炒めておく。
- 市販のピザ生地に磯じまんを塗る。
- 玉ねぎスライス、炒めた鶏肉、とろけるチーズ、刻んだねぎをのせ、最後にマヨネーズをかける。
- オーブントースターで約10分焼いたらできあがり。

お好みで、鶏肉の代わりにツナや竹輪をのせても美味しいだけです。

### 青さのりはなぜ、カラダにいいの?

のり佃煮の主原料の青さのりは植物繊維が豊富（約40%）な健康食品です。

その中に含まれる多糖類のラムナン硫酸は血糖値上昇抑制作用、インフルエンザへの抗ウイルス作用、血管新生阻害作用等が報告※され最近注目されています。



### 今回のレシピをご提供いただいた



### 磯じまんに 行ってきました!

地下鉄谷町線都島駅から10分ほど歩くと、突然ビルの屋上に巨大な瓶のオブジェが。それが今回お世話になった「磯じまん」の本社です。大正15年に創業し、やがて都島の地へ移り、そして昭和52年からは現在の本社ビルにて製造まで行っているそうで、私たちがうかがった時も、のりの佃煮の良い香りが漂っていました。

代表商品である「磯じまん」がそのまま社名にもなっている珍しい会社で、それだけこの商品にこだわっています。原料の青さのりは、主に伊勢志摩で養殖されたものを使い、今でも丁寧に手作業で製造されています。



### PRESENT

今回レシピにも使用した「磯じまん 大瓶(140g)」を抽選で24名の方にプレゼントいたします。ご希望の方は、件名を「磯じまんプレゼント」として空メールをお送りください。

※当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。



締切:2015年1月20日(火)  
[cocokara@morinomiya.ac.jp](mailto:cocokara@morinomiya.ac.jp)

※ ●インフルエンザの抗ウイルス作用:富山大学医学系研究部生薬学研究科 林京子  
●血管新生阻害作用:三重大学大学院医学系研究科病態解明学講座分子病態学 鈴木宏治(三重研究フォーラム2007)、  
血管新生阻害剤及びその利用 鈴木宏治、大谷淨治、田中茂男(特開2009-57285)

# いいこと・いいもの・インフォメーション

ちょっと耳よりなニュースをあつめました。

## MUSEUM

### 昔から大事な、五臓六腑。



腹心之図(『秘鍼要語集』の内)  
著者:未詳 江戸時代 (25.5×18cm)

### はりきゅうミュージアム Museum of Traditional Medicine

大阪市東成区中本4-1-8 森ノ宮医療学園専門学校3F(受付2F) TEL.06-6976-6889  
【開館時間】月～金／13:30～18:30  
【入館料】無料 ※事前にお電話でご予約のうえ、ご来館ください。  
<http://www.harikyumuseum.com/>

## EXHIBITION

### 「珠玉の日本画コレクション展」

●開催中／2015年1月31日(土)まで  
●山王美術館  
大阪市浪速区湊町1-2-3  
ホテルモントレグラスミア大阪22F TEL.06-6645-7111  
【開館日】毎週木～日曜日・祝日(12/29～1/1は休館)  
【開館時間】11:00～17:00(最終入場は16:30まで)  
【休館日】月曜日～水曜日(祝日は除く)  
【入館料】一般1,000円/大学・高校生500円  
※学生証を提示ください。



上村松園「美人納涼」  
山王美術館蔵

JR難波駅に隣接するホテルの高層階にある美術館。5周年を記念して、同館の所蔵する近代日本画コレクションから横山大観、川合玉堂、小林古径、前田青邨をはじめ、上村松園、伊東深水、東山魁夷、杉山寧ら諸々たる有名作家の作品を展示しています。「日本画」とは、明治時代に西洋画が流入するとともに用いられた概念。その100年の歩みが概観できます。一度にこれだけのコレクションを見られる機会は貴重であるとともに、初めて日本画に触れる方にも親しみやすい構成となっています。

<http://www.hotelmonterey.co.jp/sannomuseum/index.html>

### PRESENT

本展覧会の入場券を抽選で5組10名様にプレゼントします。  
ご希望の方は件名を「日本画展入場券プレゼント」として空メールをお送りください。

※当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。チケットは本展覧会開催期間中のみ有効です。

◆締切: 2014年12月26日(金) [cocokara@morinomiya.ac.jp](mailto:cocokara@morinomiya.ac.jp)

## CIRCUS

### 木下大サーカス 奈良公演

●2015年2月21日(土)～4月13日(月)  
●近鉄新大宮駅 南西800m 特設会場



魔法の赤い大テントで繰り広げられる、夢と笑いとスリルに満ちたエンターテインメント。今回は「奇跡のホワイトライオン世界猛獣ショー」や「地上15m決死の新空中大車輪『New Wheel of Death』」をはじめ、話題のステージが満載です!

### PRESENT

木下大サーカスの平日ご招待券を抽選で10組20名様にプレゼントします。  
ご希望の方は件名を「木下大サーカス プレゼント」として空メールをお送りください。  
※当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。チケットは2月21日～3月20日の期間のみ有効になりますので注意ください。  
◆締切: 2015年1月20日(火) [cocokara@morinomiya.ac.jp](mailto:cocokara@morinomiya.ac.jp)

## 自宅でかんたん! リラクシング

### 楽に継続できるエクササイズ。

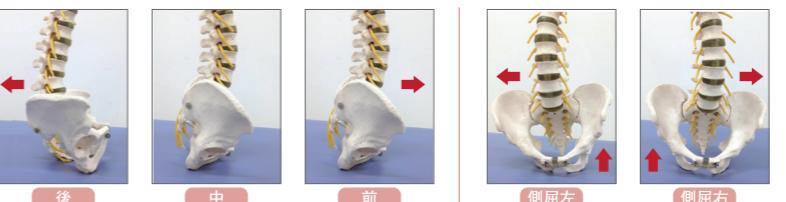
森ノ宮医療学園専門学校  
柔道整復学科教員 井上 譲

- \*1:「腰痛・腰痛・骨折に関する高齢者介護予防のための地域代表性を有する大規模住民コホート追跡研究」(2012年度)吉村典子  
\*2:「腰痛診療ガイドライン2012」日本整形外科学会・日本腰痛学会監修 南江堂

#### ① 骨盤の下にある坐骨を動かす(図1)。

少し硬めの椅子の座面で坐骨を感じてください。その感じた坐骨を前・後・左・右・回旋とゆっくり動かしてください(側屈のときの坐骨はたくさん浮かないよう注意してください)。そうすると骨盤が動くこと腰の骨が動いているのを感じていただけると思います。硬く固めている筋の力を抜くように動かしていただけと、硬くなった筋がストレッチされるのを感じると思います。動きを無理に広げようとしてください。

(図1)骨盤の運動(坐骨を中心に動かす)



#### ② 脱力ではなく、少しだけ下腹部に力を入れて動かす(図2)。

下腹部が出てくるとボッコリお腹とも言いますが、この下腹部の筋肉をうまく使えると腹横筋という筋肉が働きコルセットの役割をして腰を安定させてくれます。力を入れすぎないで少し下腹部に力を入れるようにしてから骨盤を動かすようにしてください。

(図2)下腹部の大切な腹横筋の部位  
(腹横筋はコルセットの役割があります)



### このツボが、ここに効く。

森ノ宮医療学園専門学校  
鍼灸学科教員 西田 隆



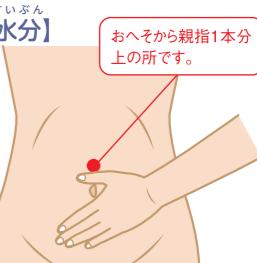
土踏まずの内側をつま先方向へ撫でて骨で指が止まる所です。



手をバーにして、膝小僧を覆った時に薬指の先が当たる所です。



手首のシワの上で脈拍を感じる所です。



おへそから親指1本分上の所です。

内臓の働きを活発にすることにより、胃腸における消化と吸収を促します。これによりカラダに必要な水分や栄養を無理なくカラダに取り込むことができます。

◆いずれのツボにも、「ジワ～」と心地よい程度の強さで、10回程度の押圧刺激をゆっくりと。

## 「カサカサ肌もウルウルに」

いよいよ冬本番ですね。冬は乾燥の季節ですので、約60%が水分でできている私たちのカラダにも影響が出やすく、特にどの痛み・風邪・乾燥肌などの症状を訴える方が多くなります。

東洋医学では、乾燥による症状を予防・改善するため、カラダの水分バランスの調節を目的として、胃腸と肺の動きを助けることが重要であると考えています。水分バランスを整えて、乾燥に強いカラダにしましょう。