

---

 Catch the eye 2016年12月
 

---

 2016/12/1  
 (木)

顔力

いよいよ今年最後の月。2017年1月は来月なのだけど、もっと遠い感じがしてしまうのは、カレンダーが区切られているせい。そこで今年は新年の予定表を今年のものにテープで仮止めした。手帳用一枚物のジャバラタイプ、片面六カ月が一覧できる。今年7月から12月に続いて来年1月から6月までを一望。ちなみに来年旧暦では閏5月がある。

“顔に力があるなあ…”。昨朝の地下鉄女性専用車両で見かけた女性、他の女性たちとは一線を画した空気感。何より顔が違う。顔に目がとまったのだった。対面のドア側に立つ位置から座っている彼女の様子を見る。

海外生年協力隊で活動経験があるような印象。南米風の刺繍が入ったボンチョのような上着。一つに束ねた髪もコシがしっかりしていそう。背は165cmぐらい、顔も少し大きめ、全体的に大柄。大阪には不慣れなようで、車内の広告や降車案内の電光表示を何度となく確認。

キレイということもないけど、何かしら魅力的。映画監督の黒沢明がいつかテレビのインタビューで、『最近はいい顔の人間がいなくなった』と語っていたことを思い出す。彼女は<いい顔>だ。自分で考え、行動して、結果はどうあれ、自分の責任と受けとめる。

話したわけではないけど、そんな印象をもつ彼女の顔力。さて、わたしの眼力は利いていただろうか。

 2016/12/12 『ダイビングベル』  
 (月)

今日は寒い。この冬はじめてロングコートを着た。天気は晴れ。グランフロント北館西側人工川に並ぶイチョウも枝だけになった。街にはクリスマスソング。いよいよ2016年も終わる。21日は冬至。

歴史が教えるように、時に『凡庸の悪』をひきおこす治政者とマスメディア。その渦中にあつては鵜呑みにする受け手。翻弄される義侠心ある人びと。それらを世に知らしめようと闘うメディア人もいて、救われた、ドキュメンタリー映画『ダイビングベル』。昨夕小さな上映会に出かけた。

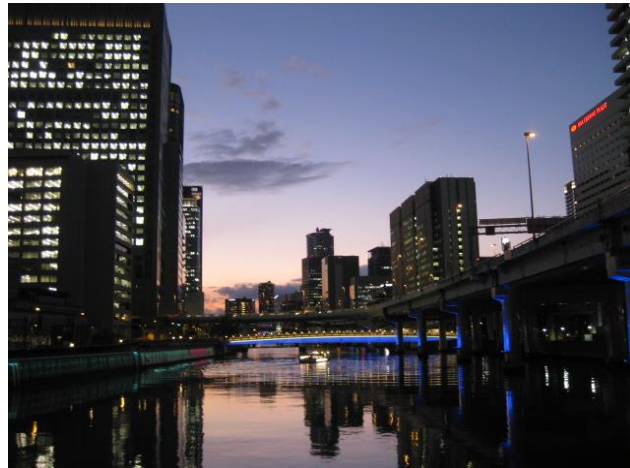
先のアメリカ大統領選でもメディアの功罪が取り沙汰された。ネットメディアが生活の場に広がり、自分で意識しないうちに判断を左右させられかねない。2009年7月7日の毎日新聞に載った認知神経科学の「下條信輔」の記事は今もとってある。

実験からわかってきたことは、人間は自分でも気づかないうちに「なじみにある顔」、「長く注視した顔」を選ぶのだとか。『自由意思が働いていないわけではないが、自由に選んでいると感じながら、広告戦略などに左右される部分が現代社会では増えている』。

「まとめサイト」の問題もあったばかり。個々人が相当に知性を磨き感性を鋭くして、観察眼をそなえなければ、『凡庸の悪』を招き入れる。大部分はAIでまかかったとしても、究極の判断、超シンプルな善悪の判断はできるようにしておきたい。大きな節目の2017年を前に、思う。

2016/12/15  
(木)

中之島



2016/12/16 『女性の時代』  
(金)

ぐっと寒くなってきた。京都市内は初雪の報。明日まで冷え込み、来週は逆に気温が上がるそう。実質年内の仕事納めの週、年末の大掃除のしどころ。日の入りは少し遅めになり、21日は冬至。

今年もあっという間に過ぎた感。でもさかのぼってみると、1月の出来事が遠い昔のよう。1月、2月、3月……。たどると、濃淡おりませた日々があった。例えば4月。熊本地震が起きた前後に、いよいよPCがダメになり、あの手この手で、『自業のすすめ』をとりまとめ、ホームページにアップし終えた時は、なんとか逃げ切った感。

今年も仕事をとおしてたくさんの人と会った。ほとんどは自分で何かをしている人、始めた人。場所は違っても、何か共通する点がある。そういうことに気づくのも、この仕事の利点。バブル崩壊後の1995年あたりからメディアが「女性の時代」ともちあげてからも20年。激変する生活環境を目の当たりに、生活にねざして生きる女性たちのセンスが活きる。

2005年の春、当時『あきない・えーど』のおサポーターとして、月に数日相談窓口を担当していた。訪れる相談者には女性も少しずつ増えていた。男性の相談者と女性の相談者。両方の話を聞いていて、そのうち感じたこと、 “女性を応援することが社会をよくすることになる…”。あの時の社会変化に男性はついていけないようだった。

同質的な状況にはあまり意味を感じないタチだった。だから「女性のための…」というものには距離をおいていた。でも2005年春のあの時に気持ちがかわった。不思議なもので、そうすると、自然に仕事がやってきて、現在に至る。今年あらためて「女子の時代」は本物と思った。そしてこれからこそが本領発揮。

強権と強欲の空気が日本を世界に漂い始めるのではないかと思わせる2016年末。来年2017年は歴史の大きな転換点になりそうな気配。大きな波にのみこまれて、気づけば「こんなはずじゃなかった」とならない社会のために、小さくても多様な女性たちの動きが今後の鍵。そういう女性たちを応援し、自分もまたその一員であること。来年へつなぐ。

2016/12/17 大阪城公園梅林  
(土)



クレオ東館の起業相談の日。その前に大阪城公園の梅林を訪ねる。観光客は多いのに、梅林には地元の人らしき一人、二人。早ければ蠟梅が咲いているはずと、お目当ての木をめざす。一見すると、まだ葉ばかり。でもおの奥に…。



2016/12/21 冬至  
(水)

今週は寒さやわらぐ。今日も軽めのコート、天気は晴れ、室内にいるのが少しもったいない。今朝デパートを通りぬけると途中で和菓子の一角。どこも冬至にちなんだ一品。おもわず買ってしまった、柚子とかぼちゃの饅頭を。

大阪の日の入り時間は8日に反転して徐々に遅くなっている。日の出は新年1月9日から早くなり始める。古くは冬至を新しい年の節目をとらえたとか。また冬至から夏至までを陽地、夏至から冬至までを陰地とも言う。あとひと月少々で立春。

世の中はクリスマス、大みそかに気をとられているが、個人的にはすでに春に気が向く。先週土曜、早ければ咲いているかもと、仕事前に訪れた大阪城梅林。お目当ては蠟梅。観光客はたくさん通り過ぎるのに、人を見かけたのは地元らしき、一人、二人。

以前にくらべて少なくなってしまった蠟梅。身近に眺められる木も数本になった。その一本へ行ってみる。一見まだ葉ばかりで、花芽も見えない。でも近づいてよく見ると、しっかり準備を始めていた。葉と枝に隠れて中には咲いているものもあった、人目に見えにくいところで。

まだほとんどの人は気にとめない春の兆しに、ひと足早くその姿を探し見つける年の瀬。時間に追われるのではなく、時の流れを待つ感覚。茶道が日常の中に宇宙を感じる間なら、自然を眺めて歩く道もまたその間。間がつらなり、わが道となる。と言えるでしょうか。

2016/12/29 旧交温める  
(木)

昨日も今日もすっきりは晴れないお天気。ほとんどの会社は昨日が仕事納め、当所ビルも静か。ほんの一週間後には日常の慌ただしさに戻る。今この間にゆく年くる年をしぬ。

今朝ふと知人のことを思い出した。働きざかりで大手企業を退職し、家業を継いだ青年。大阪へ赴任している時期に知り合い、東京へ戻ってから12年も会っていない。おの間に何度か東京へ行っているのに。

『サーモンマリネ率が高すぎますよ！』。初期の事務所で定期的にかけていたリーズサロン。用意するメニューには必ずサーモンマリネ。作り置きが利くので、ついつい多めになってしまう。

他の参加者も同じように思っていたかもしれない。彼が大きな声で冗談まじりに言った時、一斉に笑いがおこった。「そうそう、いつも、ぜったい、サーモンマリネよね」などと、皆が頷き合う。

好青年とはこういう人を言うのかと常連メンバーの女性陣から声上がるほど、見た目も言動も、清々しかった。さて今はどうしているだろうと、ダメもとでショートメールをしたら、澁刺とした返信が来たのだった。

たまに思い出してはいたが、連絡しようとは思わなかった。それが今朝は思った。こういう時は躊躇しないことにしている。相手も思い出しているかもしれない、何かあったかもしれないと意味づけ、便りを出す。

年の瀬、この一年をふりかえる気持ちが、その前にも向かったか。旧交温め、ほっこり過ごす事務所年内最終日。

年末恒例

今では年一度訪ねるだけの「Giro」さん。今年も女性三人で29日に遅ればせのクリスマスディナー。独特のキャラクターは健在、調合間ジロー節を聞きながら、手の込んだ料理に舌鼓。2016年も無事に終わりました。

**Menu de Noël**  
2016 12/20 (火)-30 (金) 土・日も営業  
¥8,000 (税込/お一人様/要予約)

*Amuse*  
アミューズ

*Vol-au-vent au Foie Gras et Champignons au Truffe*  
フォアグラと茸 トリュフのヴォローヴァン

*Mousse de Carotte en Geleé de Consommé*  
人参のムースとコンソメジュレ

*Étuvée de Homard, Confit de Aileron de Volaille en Nage de Homard*  
オマール海老のエチュヴェ  
地鶏手羽先のファルシのコンフィと共に

*Selle de Chevreuil Piêlée, Sauce Poivrade*  
エゾ鹿のポワレ ソース ポワヴラード  
(牛フィレ肉に変更可)

*Dessert de Noël*  
クリスマス 特製デザート

*Petit Four*  
プティフル

*Café*  
カフェ

Petit Restaurant  
**GIRO**  
Tel. 06-6231-8808