お役立ち情報



患者さんも参加できる「学会」のご案内です。

第34回 日本リンパ学会総会

市民公開講座 「リンパ浮腫治療の最前線」 日程...2010年 6月27日(日) 場所...東京大学 山上会館 大会議室

事務局電話番号 03-5800-8777(ダイヤルイン)

〒113-8655 東京都文京区本郷 7-3-1

最寄駅:本郷三丁目(地下鉄丸ノ内線・大江戸線)など

ホームページ http://lymph34.umin.jp/index.html

りんぱだより春号をお届けいたします。どうぞご自由にお持ちください。 (担当:田中・川井)

lymph_dayori@yahoo.co.jp 皆様からのご意見をお待ちいたしております。

(セルフケアで工夫していること、大森のおすすめ店などなど......どしどしお聴かせくださいませ)

学校法人後藤学園附属マッサージ治療室

〒143-0016 東京都大田区大森北4-1-1

TEL 03-5753-3941/FAX 03-5763-8297

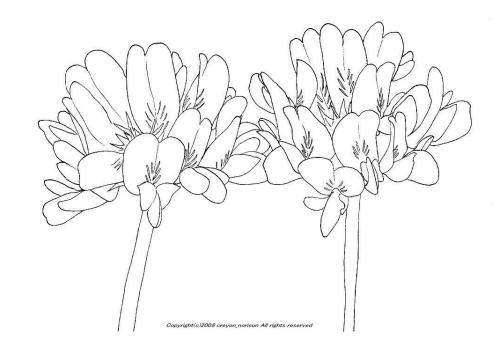
2010年4月発行(季刊 年4回発行)



りんぱだより

vol.11 2010

花々が咲き始め、新芽が芽吹き、 生きとし生けるものが美しい生命を表現しはじめる...... そんな季節が訪れました みなさま、いかがお過ごしでしょうか



花ことば れんげそう......あなたは幸福です

*ぬり絵としてもお楽しみください



番外編:大森・今は昔



今回はこの地域の地名についてお話させていただきます。 みなさまもご存知の通り、マッサージ治療室の隣のクリニック名は 「入新井(いりあらい)クリニック」です。

この「入新井」って、どういう意味? と感じられたことがあったのではないでしょうか。 実は...このあたりの古い地名だったのです。ご存知でしたか?



昔の地名では、おおよそ、 山王・中央地区あたりを「新井宿(

山王・中央地区あたりを「新井宿 (あらいじゅく) 村 _。 大森北地区あたりを「不入斗 (いりやまず) 村 」と言いました。

不入斗とは……一斗の米も取れない痩せた土地であるとか、入山瀬(いりやませ)が なまったもので谷間の入口であるとか、神社やお寺があり免税の 十地という意味があるらしいです。

大森にも磐井(いわい)神社があるので、免税の地域かもしれません。 日本のあちらこちらに、この地名があるようです。

磐井神社大森海岸駅の近くにあり、鈴石・烏石・磐井の井戸で 知られています。東海七福神の弁才天でもあります。

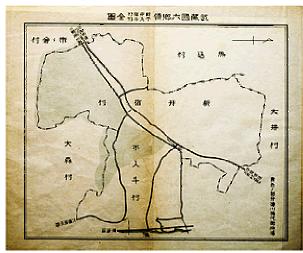
参考文献: 西村敏康著「大森にお城があった」

大田区の史跡と歴史・デジカメ散策 http://www.photo-make.co.jp/hm 2/oota.html
NATURE EXPLORER http://www.bekkoame.ne.jp/~mssaitou/index.html

明治の時代に「新井宿村」と「不入斗村」が合併して「入新井村」になったとのことです。

昭和の初めくらいまでは、「入新井町」という地名が残っていましたが、 現在では、公園や図書館、小学校、郵便局などに残っている程度に なっています。





セルフケアだより

セルフケアだよりでは、皆さんが実際にご自宅でされているセルフケアでの工夫をご紹介します!毎日のケアに是非お役立てください。

気になるポイントをいつでもマッサージできる つぶつぶクッション

材料:要らなくなった薄手のストッキング、球体の発泡スチロール(手芸用品店などで販売されています)

ストッキングを、作りたいクッションのサイズに合わせて切ります。

発泡スチロール適量をストッキングで包み、漏れ出ないように縛ります。

クッションが丸みを帯びるように形を整えてください。

あとは気になるポイントにコロコロ当てるだけ!













このアイデアを教えて下さった方は、つぶつぶクッションをいつも鞄に入れて持ち歩いているそうです。 ご自宅はもちろん、外出時の待ち時間や電車の中でもコロコロマッサージできますね! 球体の発砲スチロールを治療室でお求めの場合は、スタッフもしくは受付へお問い合わせください

お気に入り日記 vol. 3

お気に入り日記も3回目になりました! 今回ご紹介するのは、アーケード商店街ミルパの一角にあります、 うなぎ屋さん「大森野田岩(のだいわ)」です。 昭和10年に「東麻布野田岩」から独立した鰻(うなぎ)の老舗です。

鰻は高級感があって…お値段も…というわけで、前々から 気にはなっていましたが、行ったことがありませんでした。 この度、取材も兼ねてという意気込みで、ついに食してまいりましたー! 今までに食べたことのない...鰻の味にうっとり シアワセなひと時でした。

おしながき(一部)

鰻重......2205円、2730円 上鰻重......3255円、3780円

特上鰻重......4305円、4830円

(お値段が二つあるのは、

鰻の大きさの違いだそうです)

きも吸.....315円

他に、蒲焼や白焼きなどもありました。



切り株のお盆がお洒落です



< 2205 円の鰻重と、きも吸 >



お重のふたの裏にも、店名が!

編集担当2名+スタッフ1名で、『鰻重』を注文しました。 うなぎは、ふわっとしていて、そして、トロっととろけるような... おはしですっとほぐれます。甘いタレ (秘伝のタレ)がよく滲みていて たいへん美味です! きも吸の「きも」も美味しくいただきました。

(A)

そして、こちらで出された「おはし」ですが、ふつうの割りばしより、 やや太めになっていました。きっとタレが滲みたごはんが食べやすい ようにという配慮ではないかと想像しました。・・・是非お試しあれ



特撰うなぎ「大森野田岩」

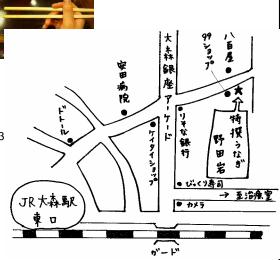
〒143-0016 東京都大田区大森北 1-3

TFI 03-3761-4110

営業時間 11:00~14:00

16:30~20:00

定休日 水曜・最終日曜日



読者の皆さまの"お気に入り"を大森地区限定で、大募集いたします。 食べ物屋さん以外でも大歓迎です。おすすめの理由を添えて lymph_dayori@yahoo.co.jp までどしどしお寄せください! (スタッフに直接、または治療室内のご意見箱でも承ります。)