

## あゆみらいん 第273号

## 老人の日って

知っていますか？

敬老の日と似た名前をもつ「老人の日」をご存知ですか？ 老人の日って敬老の日の間違いじゃないの？と思う人もいると思います。カレンダーの祝日は「敬老の日」と書いてあって、「老人の日」とは書かれていませんが、実は老人の日と呼ばれている日は存在します。今回は敬老の日と老人の日の違いなどについて調べてみました。



## 違いその1: 法律

「敬老の日」と「老人の日」を定めた法律が違います。

「敬老の日」は「国民の祝日に関する法律」によって定められたものです。

「国民の祝日に関する法律」は昭和23年にできた法律で、これまで何度も改正されていますが、この法律の第2条に、現在16の祝日が定められています。この16の祝日の内の一つとして「敬老の日」が定められています。

「老人の日」は、「老人福祉法」によって定められたものです。

「老人福祉法」は昭和38年制定です。この「老人福祉法」の第5条に「老人の日」が定められています。ただし、実際は法律ができたかなり後の平成13年に法律が改正された際に、「老人の日」が加えられました。

それ以前は、敬老の日にあわせて、行事を実施するようという表現があったようです。このように、敬老の日と老人の日では、それぞれを定めた法律が違います。

## 違いその2: 日にち

敬老の日と老人の日では、実は日にちにも明確な違いがあります。

「敬老の日」は9月の第三月曜日、今年の場合は9月19日(月)です。そのため、年によって日にちが変わります。

「老人の日」は9月15日です。

9月15日



老人の日

これは老人福祉法に9月15日としっかり定められており、「敬老の日」と違って、「老人の日」は固定されています。

このように、「敬老の日」と「老人の日」は、年によって同じ日になることもありますし、今年のように違う日になることもあります。

## 違いその3: 目的

それぞれの法律に記載された目的の違いを見てみると...

「敬老の日」は「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う。」

(国民の祝日に関する法律 第2条の「敬老の日」についての説明文より)

「老人の日」は「国民の間に広く老人の福祉についての関心と理解を深めるとともに、老人に対し自らの生活の向上に努める意欲を促すため」

(老人福祉法 第5条第1項から)

と記載されています。

「敬老の日」は高齢者を敬って、長生きしたことを祝うことを目的としています。

一方、「老人の日」には2つの目的があります。一つ目は、多くの人に高齢者福祉についてもっと知ってもらいたいというもの、2つ目は高齢者により良く生きていくよう励ましたいという目的です。

## 「敬老の日」と「老人の日」は兵庫県が発祥だった！

敬老の日と老人の日の起源は、1947年9月15日に兵庫県の野間谷村で開催された敬老行事の「敬老会」です。敬老会をきっかけに、1950年には兵庫県で9月15日を「としよりの日」とする敬老・福祉の県民運動が始まりました。

1963年には老人福祉法によって、9月15日を「老人の日」、9月15日から9月21日までの一週間を「老人週間」と定められ、翌年から実施されました。

1966年に祝日法が改正され、9月15日は「敬老の日」となり、老人福祉法でも「老人の日」が「敬老の日」に改められました。

2001年の祝日法の改正(ハッピーマンデー制度)によって、敬老の日が9月の第3月曜日となるのに伴い老人福祉法が改正され、9月15日は「老人の日」となりました。

9月の第3月曜日に敬老の日が実施されたのは2003年からですが、2003年の9月の第3月曜日は15日であったため、敬老の日と老人の日が異なる日にちとなったのは、2004年以降です。

## 「老人週間」というものもあった！

「老人週間」というものもあります。知っていましたか？

老人週間の期間は9月15日から9月21日までで、この期間に国や自治体は老人の日と老人週間の趣旨にそった行事が行われるように奨励しているそうです。法律にはこのように記載されています。

(老人の日及び老人週間)第五条

- ・国民の間に広く老人の福祉についての関心と理解を深めるとともに、老人に対し自らの生活の向上に努める意欲を促すため、老人の日及び老人週間を設ける。
- ・老人の日は9月15日とし、老人週間は同日から同月21日までとする。
- ・国は、老人の日においてその趣旨にふさわしい事業を実施するよう努めるものとし、国及び地方公共団体は、老人週間において老人の団体その他の者によつてその趣旨にふさわしい行事が実施されるよう奨励しなければならない。



(引用:老人福祉法 第5条)

9月の大型連休をシルバーウィークと呼びますが、敬老の日が入っているから、なんとなく、「敬老」=「シルバー」というイメージがあると思いますが、老人週間とは別のもので、

ゴールデンウィークは春の大型連休の事を指しており、それに対し秋の大型連休を「シルバーウィーク」と呼ぶようになりました。つまり、ゴールドの「金」にたいしてのシルバー「銀」なので、老人週間とは全く関係ないこととなります。

## 海外の敬老(老人)の日は？

**イギリス**・・・敬老の日は暦に存在しません。でも申請すると、100歳と105歳の誕生日とそれ以降毎年、女王陛下から祝電のメッセージが送られてくるそうです。

**アメリカ**・・・9月の第2日曜日が「祖父母の日」です。孫から祖父母に送るグリーティングカードに添えるのが「勿忘草」です。



**中国**・・・「重陽節」(旧暦9月9日)として、年長者を敬う日があります。休日ではありません。

**ポーランド**・・・1月21日が「祖母の日」で、翌日1月22日は「祖父の日」です。2日とも祝日ですが、休日ではありません。

**イタリア**・・・『祖父母の日』が10月2日です。キリストの祖母「聖アンナ」の日である7月26日も祖父母を敬う日となっています。

**韓国**・・・老人の日を設定してあるのですが、知名度が薄くほとんど知られていません。韓国では年長者を敬うのは当たり前のことで、気持ちの上では毎日が敬老の日だそうです。1年に1回しか敬老の志を示さないのは、逆に不敬であるという理由のようです。



# 誰でも簡単！ クッキングレシピ

簡単！ **きのこ**を使って1品！



## どっさりキノコの混ぜご飯

### 材料(4人分)

- ・キノコ 400g (シメジ、シイタケ、エリンギ等)
- ・サラダ油 小さじ2
- ・酒 大さじ3
- ・みりん 大さじ3
- ・薄口しょうゆ 大さじ3
- ・ご飯(炊きたて) 2合分
- ・塩少々
- ・白ゴマ



### 作り方

1. シメジは石づきを切り落とし、小房に分ける。シイタケは石づきを切り落とし、手で4つに裂く。エリンギは長さを半分に切り、手で大きめに裂く。
2. フライパンにサラダ油を入れて中火にかけ、(1)を炒める。まんべんなく焼き色がついてきたら酒、みりんを加え、ひと呼吸おいてから薄口しょうゆを加える。混ぜながら炒め、煮汁がだいたいなくなったら火からおろす。
3. ご飯に(2)を加えて混ぜ合わせ、塩で味を調える。器に盛り、白ゴマを振る。

## 鶏肉ときのこの七味焼き

### 材料(3~4人分)

- ・鶏もも肉約 300g
- ・しめじ 1/2パック
- ・エリンギ 1/2パック
- 七味唐辛子 適量
- 小麦粉 大1
- ☆醤油 大1.5
- ☆酒 大1
- ・小ねぎ お好みで

### 作り方

1. 鶏肉は食べやすい大きさに切る。しめじは手でほぐす。エリンギは横半分に切り薄切りに。
2. フライパンに油を熱し、しめじ、エリンギを入れ、中火で全体に油がまわるよう炒める。
3. バットに○を広げ、鶏肉に薄くまんべんなくまぶす。しめじ、エリンギをフライパンの端によせ、鶏肉を皮目を下にして入れ、5~6分ほど、両面とも薄く焼き色がつくくらいまで焼く。
4. フライパンの余分な油をキッチンペーパーでふき取り、☆を入れ、全体に味がいきわよう炒め合わせる。



お好みで小ねぎを散らす。

## きのことおさつのはっこい煮

### 材料(4人分)

- ・ブナシメジ 100g
- ・エリンギ 100g
- ・さつまいも 300g
- ・人参 100g
- ・水 120ml
- ・塩小さじ1弱
- ・黒こしょう少々

### 作り方

1. ブナシメジは石づきを切り小房に分ける。エリンギは食べやすい大きさに切る。さつまいもは1cm幅の輪切りにし、よく洗う。人参は、5mm幅の輪切りにする。
2. 鍋に(1)と塩(小さじ2/3)、水を入れてフタをして、中火で一煮立ちさせる。
3. 沸騰後、(2)に残りの塩を加えフタをして、再び中火で蒸し煮にする。
4. 器に盛り付け、お好みで黒こしょうをふる。



ホク外、日シビ、つくおきより

## 薬味きのこの油揚げ焼き

### 材料(2人分)

- ・ブナシメジ 10g
- ・マイタケ 20g
- ・エリンギ 50g
- ・油揚げ 2枚
- ・大葉(千切り) 3枚
- ・ねぎ(みじん切り) 少々
- ・にんにく(みじん切り) 1片分
- ・胡麻小さじ1
- ・味噌大さじ1
- ・みりん大さじ1/2
- ・ピザ用チーズ適量
- ・サラダ油小さじ1



### 作り方

1. ブナシメジは石づきを切り、他のきのこに合わせて食べやすい大きさにする。
2. フライパンに油を熱し、にんにく、ねぎを炒め香りがたったら(1)を入れ炒める。
3. 胡麻、味噌、みりんを入れ汁気がなくなるまで炒め火を止めて大葉を加える。
4. 油揚げの上に(3)、チーズをのせてトースターで焼き目がつくまで焼く。

## 脳トレコーナー

裏返しひらがな

ひらがなの文章が裏返しになっています。文章を読み解いてみましょう。

問題① 文章は縦読みになっています。

は い あ じ  
う の ち け  
こ は い ?  
ち け お

問題② 文章は縦読みになっています。

こ け い さ こ  
お へ さ い こ  
い け お ち け  
の け い い お

問題③ 文章は左に90度回転しています。

お い  
け い け い  
け い け い  
く こ け こ

問題④ 文章は右に90度回転しています。

お じ け い  
け い け い  
け い け い  
け い け い

問題⑤ 文章は逆さまになっています。

い け い  
け い け い  
け い け い  
け い け い

### 答え

- 問題① おさんのおさんおさんおさん
- 問題② 日本の第一の食品
- 問題③ 味の素の味の素
- 問題④ 味の素の味の素
- 問題⑤ 味の素の味の素