

わたし日和

平成二十一年十二月号

こんにちは、マルエムプロ
パンの佐藤です。早いものであつという間に年の瀬になってしまいました。なんだか年を取る毎に一年間という時間が短く感じられます。たしかNHKかどこかの番組でこのことを科学的に説明しようという試みがされてきました。細かい内容までは忘れてしまいました。たがアインシュタインの相対性理論にけっこう無理矢理にからめた説明がされて

いたように思いますが、覚えているところだけかいつまんで言うと、子どもは一年を長く、大人になると一年が短く感じる理由は「楽しみにしていることを待っている時間というのはじつに長く感じる」というものでした。つまり、子どもの頃は「夏休み早く来ないかなあ」とか「冬休みまだかなあ」、お年玉で、何買おうかなあ」とか、けっこう楽しみにしていることが多かった

ものの、大人になるとそれほど夏休みもお正月も思いつきり友達と遊ぶというようなこともなく、休みも短く、子どものときのようにすこく楽しみにしているイベントが多いわけではな



お元気ですか？

から大人になると一年があつという間に過ぎってしまうように感じられるといった内容だったと思います。いったいこのどこが相対性理論と関係あるのか？

本理論。相対性原理を前提とする理論」とあります。何を言っているのかさっぱりわかりませんね。この相対性理論に興味のある方は是非ヒマを見つけて調べてみてください。なにやら物理の勉強と言うよりは、休さんの「とんち」の問題を解くような雰囲気です頭を柔らかくしないとなかなか理解できない内容なので物忘れがひどくなってきました「ちょっと心配」という方には良いトリーニングになるかも知れませんが。ちなみに私は相対性理論について物理学者と同じくらい詳しく説明できるのですが今回残念ながらもう書くスペースがありませんでした。あしからず。

お財布も、ちょっと贅沢

来年6月にかけて段

階的に施行されている

「改正貸金業法」。最終

的に導入されると、債

務者の年収の3分の1

を超える貸付けを禁じ

る「総量規制」が発動さ

れます。つまり、年収の

3分の1以上は

借入れできなく

なります。

総量規制の影

響をもつとも受

けるのは専業主婦かもしれ

ません。これが発動される

と、専業主婦は原則として

キャッシング機能の付いた

クレジットカードに入会で

きなくなるそうです。す

にその手のクレジットカード

ドを持っていてもキャッシ

ングできなくなり、消費者

金融のリポルピングローン

も利用できません。

来年から変わります 専業主婦のキャッシング



賢く利用すれば
便利なキャッシング
でも…。

やパートなどで収入の少ない主

婦がキャッシングする場合は、

「配偶者貸付け」制度が適用され

ます。ただし、次の二つの書

類提出が必要ですよ。

* 配偶者の同意書

* 婚姻関係を証明する書類

(住民票や戸籍抄本など)

また、配偶者の信用情報

を調べられたり、借入れ額

によっては配偶者の所得証

明を求められる場合もある

ようです。

賢く利用すれば便利な

キャッシングですが、来年

からはたとえ少額でも今ま

でのようにはいかなくなり

そうです。これを機に我が

家のマネープランを見直し

て、総量規制の発動に備えてお

きたいものですね。

からだも贅沢

【養生訓 巻第二 211】

【概要】 将来の問題に対して悩むのは、

問題が起きる前に手立てを考える

ということですよ。将来のことを思え

ば、今の生活を慎重に考えて暮らす

ことが大事なのです。

日本人は欧米人に比べ、俗に言う

「不安遺伝子」の割合が高いとされ

ています。平たく言えば心配性。一

年中サンバを踊っているようなラ

テン系の人たちからすると、日本人

はやたら恐がりです。石橋を叩いては

かりに見えるのかもしれない。

今のようなご時世は、ただでさえ

不安材料がいっぱいなんです。経済的な

ことにはじまり、子どものこと、職

場の人間関係、ご近所つきあい、介

護問題……。数えだしたら雪崩(なだれ)

のごとく不安が押し寄せてきます。

けれど、少し冷静になってみましょう。

四季の養生訓 江戸に学ぶ健康法

将来に関する心配事や悩みを順序立てて考えれば、すべて「今」をどうするかという事です。養生訓にある通り、将来のことを思えば今の生活を慎重に考えて暮らす、それが大事なことです。

ですから、明日のことをむやみに心配するのはやめましょう。明日の、そして将来の不安は尽きませんが、

今日には今日の心配事があります。今日やるべきことをやって一

日を終える。朝が来ればまた、その日にやるべきことをやる。その繰

り返しが、将来への「手立て」になるだろうと思います。



将来の不安は...
手立てを...

一粒のシヨコラ 一粒のシヨコラ



人生はチョコレートの箱のようなもの。食べてみるまでわからない
映画「フォレスト・ガンプ」より

人生の一粒

懐かしのシヨコラ

懐

かしい……。思わずそう
思ってたテレビに見入っ
た人も多いでしょう。

♪しあわせって

なんだっけなんだっけ

うまい醤油(しょうゆ)のある家さ

23年前のキッコーマンのCMソングが「2009年バージョン」で復活しました。歌うのは当時と同じ明石家さんまさん。「ぼん酢醤油」だった部分が「うまい醤油」になり、さんまさんの衣装がスーツになり、ご本人もずいぶん大人に(?)なられた以外ほとんど昔のまま。30代後半以降の方なら一緒に口ずさんでしまつたCMの復刻版です。

23年前といえは誰もがバブル景気に浮かれていた頃。雨後の筍のごとく「成金」が登場して、世の中は金粉を

まき散らしたようなきらびやかさでした。そこにもってきよ、

「しあわせってなんだっけっ」

とぼん酢片手に問いかけたさんまさん。その問いの答えを、20年以上たってから真剣に考えてみることに。なるとは、当時誰も思っていなかったでしょう。

不景気のどん底のような今、CMのオリジナルバージョンを知っている世代も、新バージョンしか知らない世代も、自分自身に問いかけているような気がします。

「しあわせってなんだっけっ」

先

日、ある番組が一般の人に街頭インタビューをうけてました。

「あなたにとつての幸せは何ですか」

「こんなときだからでしょうが。年代

を問わずほとんどの人が同じように答えていました。

「じつは生活できていることが幸せです」

バブル景気の狂乱を経た今だからこそ、しみじみとそう言えるのだとしたら、私たちはずいぶん長い間《宿題》を抱えて生きてきたものです。

やっと宿題の答えが出たところで今年もまもなく終わります。今年もいろいろありましたが、無事に年を越せることに感謝しつつ、どうぞ良いお年をお迎えください。

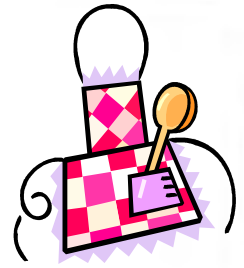


賢者の台所

旬の食材でおいしい贅沢

白菜をおいしくいただくコツ

白菜は霜にあたると繊維がやわらかくなって風味が増し、葉の糖分も増えておいしくなります。もともとの旬は11月下旬から2月にかけてでしたが、栽培法が発達した最近では春から初夏にかけての収穫も盛んになりました。白菜をおいしくいただくコツは料理によって切り方を変えること。鍋物などはやや横長で同じ幅に、シャキシャキの歯ざわりを楽しみたいサラダなどは縦長に切りましょう。また、料理に合ったところを使うのもポイントです。外側の葉は煮もの、クリーム煮、グラタンのほか刻んで炒め物に。中ほどの葉は鍋ものや八宝菜などに。内側の芯は蒸しものや甘酢漬けなどに向いています。



12月の賢者レシピ

白菜マーボー

縦に割るときは
根元から
包丁を入れて
手でさく

炒めるときは
強火で一気に

少なめの汁で
ふたをして
蒸し煮すると
甘みが出る

◆ 材料(2人分)

- ・白菜(葉): 3枚
- ・豚ひき肉: 100g
- ・にんにく・しょうが(それぞれみじん切り): 各1片
- ・ねぎ(みじん切り): 10cm分
- ・ごま油: 大さじ1
- ・赤唐辛子(小口切り): 少々

<A>

しょうゆ・みりん:
各大さじ1と1/2
水: 1カップ

片栗粉: 大さじ1
水: 大さじ2



◆ 作り方

① 白菜の軸は長さ6cm幅2cmに切り、葉はざく切りにする



③ ひき肉の色が変わったら白菜の軸、葉の順に炒め、赤唐辛子を加えて炒める



② フライパンにごま油を熱し、にんにく、しょうが、ねぎを炒め、香りが出たら豚ひき肉を炒める



④ <A>を加え、ふたをして3~4分煮る。の水溶き片栗粉で様子を見ながらとろみをつける



お好みで粉山椒をふって召し上がれ

どっさの流儀

宴席の多い年末年始、お酌の機会も増えますね。改まった席でも通用する優雅なビールのお酌マナーを覚えておきましょう。

まずビールのラベルを上に向け、相手に見えるようにします。右手でビール瓶の底を持ち、左手を下に添えるようにすると、優雅で丁寧な印象を与えます。

上手に注ぐコツは始めから勢いをつけないこと。最初は静かに、途中から少し勢いをつけ、最後はゆっくると泡を持ち上げるように注ぐとビールがおいしくなり、注ぐ姿も美しく見えます。ちなみに、ビールと泡は7対3くらいが一番おいしいようです。

継ぎ足しは要注意です。継ぎ足したビールは泡が立たず、おいしくありません。状況にもよりますが、グラスにビールが残っているうちに継ぎ足すのはやめたほうがいいでしょう。グラスが空になるか、空になりそうなきみに、「いかがですか?」と声をかけるのがスマートです。

最後に、やみくもに席を回ってお酌するのは、あまり美しい姿には見えません。自分も宴席を楽しみつつ、傾合を見計らって適度ですすめぬほうがよいでしょう。



優雅なお酌のマナー

熱帯魚の「カクレクマノミ」を飼育しているお客さんがいます。カクレクマノミという魚はアニメ映画の「ファインディング・ニモ」に登場したのでご存じの方も多いと思いますがオレンジと白の縞模様の体長3〜5センチくらいの小さな魚で沖縄あたりの海でも見られるとてもかわいらしい魚です。

先月、そのお客さんのところで飼われているクマノミが水槽の中で卵を産みました。ウチで飼う魚たちは環境が整っていないせいなのかメダカでさえも全然卵を産んでくれないのでクマノミの産卵ともなると私に取ってみれば珍しいやうにやましいやら・・・。

以前に書いたかも知れませんがウチの事務所でも夏頃からクマノミを飼い始め今のところ無事に過しています。がちょっと気を緩めると水槽の中はコケだらけのお化け屋敷のような状態になってしまいます。(なっております)。昨日気合いを入れて水槽掃除をしたので今は超・超キレイです。

で、お客さんのところで産卵したクマノミのその後ですが「どうになりました?」とききまますと・・・残念ながら「全員親に喰われてしまった」とのことでした。

映画では命がけで子どもを助けにいくクマノミが描かれていたのですが現実とはかくも厳しいものなのですね。ちょっとショックです。(涙)

編集後記

『おかげさまで創立47周年

LPガス・水周りリフォーム』

有限会社 マルエムプロパン

〒242-0029神奈川県大和市上草柳533

連絡先 TEL046-261-3866

FAX046-263-9205

来月も
おたのしみに!

