

TT Times



暑中お見舞い申し上げます

令和2年7月豪雨」により被害を受けられた皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

この度の「令和2年7月豪雨」によりお亡くなりになられた方々のご冥福をお祈りするとともに、ご遺族の皆さまに心よりお悔やみ申し上げます。

また、被災された方々に謹んでお見舞い申し上げますとともに、一刻も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

新型コロナウイルスもなかなか収束しない状況下、「新しい生活様式」を取り入れて日常を過ごされている方も多いのではないのでしょうか。もうしばらくの辛抱が続くようですが、気持ちは前向き・夢向きで、明るさを取り戻して日々を送りたいものですね。

短い夏休み、工夫をこらして素敵に過ごせますように。



目次:

| | |
|---------------------|---|
| 季節の祭事 : ひまわり | 1 |
| 社会の豆知識 : | 1 |
| 冷凍パンは【水】のチカラで復活! | |
| チョイ読みコラム : 大きな壺 | 2 |
| 生活コラム : 肌が消えた | 3 |
| 生活の豆知識 : 部屋干しの臭い消し | 3 |
| 生活の豆知識 : ティーバッグの再利用 | 4 |
| おすすめアイテム: 親子鍋 | 4 |
| あとがき | 4 |

【季節の祭事 : ひまわり】

英語で「Sunflower」、漢字で「向日葵」。太陽を連想させる形と、太陽の動きを追いかけるように花が動く習性があることから、その名がつけられています。実は花ではなく茎が動いているそうです。茎の中に含まれる成長ホルモンが、太陽光を効率良く浴びるために働きかけているそうです。



社会の豆知識 : 「冷凍パンは【水】のチカラで美味しく復活!」

焼きたての香りに誘われて、ついたくさん買ってしまおうパン。食べ切れなかったものを冷凍庫に入れたまま忘れてしまうこと、ありますよね。冷凍のまま食べることはもちろんできませんし、トーストしてもなんだか違う味になっている…。それを美味しく、焼き立ての状態に戻す方法があるんです!

ふかふかのパンを復活させるポイントは『水』。何日も冷凍保存していたパンを焼くと少しパサパサした感じになりますが、それは冷凍庫に入れている間に水分が抜けてしまっているからなのだそうです。ならば水分を抜けていくすべればいい! 冷凍・解凍方法をちょっと工夫すれば、焼きたてのパンのような美味しい味に戻すことができます。



<ふわふわ&もちもち♪ まるで焼き立て「冷凍パン復活レシピ」>

1. パンは1個ずつ(または一枚ずつ)ラップに包み、フリーザーバッグで密封。扉の開け閉めで温度変化がある為、冷凍庫の奥の方で保存するのがポイント。
2. 食べる前に冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍する。
3. 霧吹きで水を吹きかけるか湯気に当て、パンをしっかり湿らせる。
4. 食パンはそのまま、菓子パンや油のついたものはアルミホイルに包んでトースト。トースト後、1~2分ほど余熱で温める。

ホテルなどでも活用されている方法とのこと。これでパン屋さんでたくさん買って大丈夫ですね♪

つちやたかしのチョイ読みコラム : 「 大きな壺 」

ある大学で教授が生徒たちにクイズを出しました。
教授は教壇の上に、大きな壺を置きました。

教授は壺の中に一つ一つ石をつめていきました。
壺いっぱい石をつめ終わると、教授は生徒達に尋ねます。

「この壺は もう満杯ですか？」。

教室中の学生が「はい」と答えます。
すると、教授は教壇の下からバケツいっぱいの
砂利を取り出し、壺の中に流し込んでいきました。

石と石との間に砂利がするすると入っていきます。

教授は、もう一度、生徒達にたずねます
「この壺は満杯ですか？」。

生徒たちはニヤリと微笑み、「違うと思います！」と元気に答えました。

教授は、「その通りです」といって、
教壇の下から今度は砂利よりもっと細かい砂の入ったバケツを取り出し、
石と砂利のたっぶり入った壺の隙間に流し込んでいきました。

教授は三度目の質問をしました。
「この壺はこれで満杯になりましたか？」。

すると、生徒たちは声をそろえて「いいえ」と答えます。

教授は笑顔でうなずくと水差しを取り出し、壺の中に水を注いでいきました。
教授は、壺のふちまで満杯に水を注ぎました。

そして、「僕が、何を言いたいか、わかりますか？」と訊きます。

すると、ひとりの学生が、ずっと手を上げてこう答えました。
「どんなにスケジュールが詰まっていた忙しい時でも、努力をすれば予定を詰め込むことができるということですか？」。

教授は応えます。「それは違います。重要なポイントはそこではないんです」。

教授は続けてこう言いました。

「このクイズで君たちに伝えたかったことは・・・。
先に大きな「いし」を入れないと後からでは入る余地がなくなってしまうということ。
この壺は君たちの人生そのものなのです。
小さな砂利や、水は、工夫をすれば、あとからでも入れることはできます。
しかし、大きな意志(石)は、そうはいかない。
意志は志であり夢であり愛する人であり家族であり仕事だ。
君たちにとって一番大切なものなんだ。
だからそれを最初に壺に入れなければならない」。

(おわり)



生活コラム：「『肌色』がクレヨンや色鉛筆からから消えた！」

クレヨンや色エンピツ、絵具から、いつの間にか「肌色」が消えていたことをご存じですか？「肌色」から連想される色が1つではないこと、差別につながるとの指摘が出たことが理由だそうです。私も無自覚に「肌色」という言葉を使っていたので、ハッとさせられました。

もちろん色自体が消えてしまったわけではなく、他の名称となっていて入っています。「肌色」にあたる色がどのように言い換えられているか。気になって各メーカーを調べてみました。その結果は、

うすだいたい(ぺんてる社だけが「パールオレンジ」)。

パールオレンジも日本語に翻訳すれば、うすだいたいとなります。

「肌色」という名前は、2005年から2006年頃にかけて、全て消えたそうです。『ぺんてる』は1999年以降、『サクラクレパス』は2000年以降、『トンボ鉛筆』は2001年以降に呼び方を変更しています。将来的には「うすだいたい」が主流になり、昔呼ばれていた「肌色」って何色？という時代になりそうですね。



写真は、高校3年生になる娘に出してきてもらったクレヨンと色鉛筆。一緒にたくさんお絵かきましたなあ。懐かしいです。

生活の豆知識：「部屋干しの臭い消し」

部屋干しをしても、時間はかかりますが基本的には乾燥して、いつもと同じく衣類を着ることはできます。でも、ひとつ困ったことがあります。それは、部屋干しをすると「生乾き臭」が出ることです。衣類が濡れている時間が長ければ長いほど、皮脂の汚れや、空気中に漂うカビ菌などが増殖しやすくなるのが理由だそうです。しかも、空気中を浮遊するカビやホコリは、密度の高い水分のある方へと徐々に引き寄せられるとのこと。いわゆる、理科の実験でやった毛細管現象というものです。

「生乾き臭」への対策として柔軟剤を使用されている方も多いのではないのでしょうか。実は私、柔軟剤が苦手です。柔軟剤が原因となる蕁麻疹に長年悩まされてきました。私と同じように、柔軟剤が原因で蕁麻疹や皮膚病に悩まされる方も多いのだそうです。とはいえ、生乾き臭もどうにかしたい…。

そこで、クリーニングのプロに教えて頂いたのが、セスキ炭酸ソーダ。セスキ炭酸ソーダは、家庭用洗剤や入浴剤などに配合されていることが多く、界面活性剤を使用した有機物入りの市販の洗剤に比べて、環境や人体に優しいことから、エコ洗剤として近年注目を集めています。スーパーやホームセンター、百円均一ショップなどで手軽に購入することができます。

このセスキ炭酸ソーダを洗濯する際に洗剤に混ぜて使うことで、皮脂の汚れや臭いの原因となる物質を分解してくれるそうです。衣類の素材等にもよりますが、水30リットルに対して、大さじ1～2杯が目安とのこと。この方法を教えてもらってから、我が家では部屋干しをしても、生乾き臭は全くありません。セスキ炭酸ソーダの使用方法や特徴などは、インターネットで検索するとたくさん出てきます。気になる方は、ぜひ調べてみてくださいね。



生活の豆知識：「まだまだ使える！ティーバッグの再利用」

お茶を飲むたびに出る使用済みの紅茶のティーバッグ。「何かに使えないかな」と思いつつ、捨ててしまっている方が多いのではないのでしょうか。実は、庭作業やお掃除の際に再利用できるんですよ。

<使い終わったティーバッグでお庭が進化>

使い方は簡単。使い終わったティーバッグを土の中に埋める…それだけです。お茶の葉はタンニンや自然の肥料になる栄養を多く含んでいます。またティーバッグ自体もバナナ的一种であるアバカの茎の繊維から作られています。お茶は土の中で分解され、植物に栄養を運んでくれます。また、雑草の繁殖を抑えたり、害虫除けの効果もあるそうです。

<使い終わったティーバッグを便利なお掃除グッズ>

紅茶や緑茶の茶葉には油を吸収する作用が。使用済みのティーバッグでシンクや蛇口をこすってみてください。ピカピカになる上に嫌なニオイまですっきり落としてくれますよ。

<番外編：使い終わった麦茶パックも使えます！>

夏の定番、麦茶。使い終わった麦茶のパックは、ガスレンジの掃除に活用できます。パックを破らないように注意しながらガス台を磨くだけ。麦茶パックならどんなに油で汚れても、そもそも捨てるものだから惜しくありません。無駄なく利用して、まさに一石二鳥ですね。



土屋敬のおすすめアイテム：「親子鍋」

トンカツが余った翌日には、天つゆを使い即席の「かつ丼」を作ります。天つゆに少々のお酒を入れ、薄くスライスした玉ねぎを入れしっかり煮込みます（半ナマの玉ねぎが苦手なため）。そこに、予めカットしておいたトンカツを載せて煮込み、火が通ったら溶き卵を流し入れ蓋をするという、非常に単純な料理です。

が、しかし、上手に作るのは難しい。なかなか普通のフライパンでは上手く作れません。特に盛り付けが……。そこで買っちゃいました【親子鍋】。なんとIH用が売っていたのです！！早速作ってみると熱伝導が良く、素早く沸騰してくれます。短時間で玉ねぎやカツにも火が通り、卵もふわっと出来上がります。盛り付けも超楽ちんです。これならお店のかつ丼と変わらない感じ！！

何で【カツ鍋】ではなく【親子鍋】なのかと言うと、「親子丼」は明治17年、「かつ丼」は明治30年代後半に生まれたからとのこと。ちなみに、カツと玉ねぎを「蒲鉾」と「生シタケ」「青ネギ」に代えたのが「木の葉丼」。関西人に大人気の卵とじ丼となります。ダイエット中の私はもっぱら「木の葉丼」ばかり作って食べています。お試しください。



TT Times・編集室

～あとかき～

お客さまとの面談が解禁になって約2ヶ月。県外のお客さまにはリモート面談のチラシを送っていましたが、県内のお客さまには今回同封させていただきました。

この2か月で、県外のお客さまのリモート面談の割合は、4割となりました。先日は、自宅から直線2キロのお客さままでリモートでお会いすることに。もう「コロナ前には戻らない、戻れない」のでしょうか。

リモート面談を体験したお客さまの声は概ね好評。これからはリモート面談の割合が増えてくるのかもしれませんが、ぜひ、お気軽にお声がけ下さいね。（つちや）

ソニー生命保険株式会社

仙台ライフプランナーセンター第2支社

ライフプランナー 土屋 敬

〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡4-2-3

仙台MTビル15階 TEL 022-296-5472

携帯 090-9538-2463



ホームページもご覧ください。
土屋 敬で検索！

(SL2307-3630-6294)

2020年7月15日現在、新型コロナウイルス感染症の影響により、ご連絡等の対応について、通常よりお時間をいただく場合がございます。