

# T Times



いつもお世話になっております。

早いもので、今年もひと月余りを残すだけとなりました。毎年書いておりますが、本当に1年が経つのが早いですね。

今年は何と言っても「コロナに始まり、コロナに終わった1年」でした。まだ「今年の漢字」は発表されておられません、今年が「禍」(わざわい)で決まりではないでしょうか？ 本来であれば、「金」だったのでしょけどね…。「金」は来年の楽しみにしたいと思います。

「お会いしたい！」と思いつつもご無沙汰を重ねてしまっている皆さま。弊社独自のリモート面談システムでしたら、パソコンが無くてもスマホやタブレットで面談することが出来ます。実際に体験されたお客さまからは「リアルと変わらないです」との声もいただいております。ぜひお声がけ下さいね…。

目次:

季節の祭事 : 西洋柊	1
社会の豆知識 : アイスクリーム	1
心の栄養をあなたに : 親子の会話から	2
生活コラム : 消毒と除菌の違い	3
食べ物ひとり言 : おでんはおかずになる?	3
土屋敬のこだわり : 9つ仕切り 箱	4
オススメグルメ: きんぴらごぼうの天ぷら	4
あとがき	4

【季節の祭事 : 西洋柊】



クリスマスに飾られるのは、西洋柊(ひいらぎ)。その名前は、日本の柊と葉の形が似ていることが由来となっており、どちらも魔よけとして信じられています。しかし、柊はモクセイ科、西洋柊はモチノキ科と種類は異なります。

社会の豆知識 : 「アイスクリーム」

12月と言えばクリスマス。クリスマスといえばケーキをイメージされる方が多いかと思いますが、私は「アイスクリーム」をイメージしてしまいます。そしてアイスはアイスでも『ハーゲンダッツ』。こちらのアイスが大好きなんです(笑)。『ハーゲンダッツ』が海外メーカーというのはご存じかと思いますが、実はアメリカの企業です。私はオランダやドイツの企業かと思っていました。これも「ヨーロッパテイストにした方が売れる」という企業戦略なのだそうです。

同社の工場は世界に4箇所しかなく、その中の1つが群馬県にあります。美味しさを決める牛乳は北海道厚岸郡浜中町にある「タカナシ乳業」のものを使用。数ある産地の中でも、なぜこちらの牛乳が選ばれたのか？ 浜中町の牛乳は、乳脂肪分がものすごく高いのです。一般的に「牛乳」と表示されている牛のミルクは、乳脂肪分3.0%以上と決められていますが、浜中町の牛乳は、なんと4.0%以上。乳脂肪分は季節によって変動し、夏場は低くなるのが一般的なのですが、浜中町のミルクは夏場でも4.0%が出る、超濃厚牛乳。それだけ旨味があるんですね。今年のクリスマスは、バニラにしようかストロベリーにしようか、マカデミアナッツにしようかで迷いそうです。皆さんは何味がお好きですか？



## 心の栄養をあなたに : 「親子の会話から」

息子 : パパ、ひとつ訊いていい？

パパ : なんだい？

息子 : パパの時給はいくら？

パパ : ほっといてくれ！ どうしてだい？

息子 : なんでもいいから教えてよ。 パパの時給はいくら？

パパ : そんなに言うなら…う～ん、時給100ドルくらいかな。

息子 : えっ！(うつむきながら) パパ50ドル貸してくれない？

パパ : くだらないオモチャを買うために？ いますぐベッドに入って反省してなさい！  
 パパはそんなことの為に働いているんじゃないんだ。



男の子は静かに自分の部屋に戻りドアを閉めました。  
 ぶしつげな質問にカッとなったパパも、しばらくして少し冷静さを取り戻しました。  
 お金を借りたいなんて、あの子らしくない態度だったな。  
 彼は息子の部屋の前に行きドアを開けました。

パパ : 起きてるかい？

息子 : うん…。

パパ : さっきはきつくあたってすまない。 ほら、ここに50ドルあるよ。

男の子は笑顔で立ち上がりました。

息子 : ありがとうパパ！

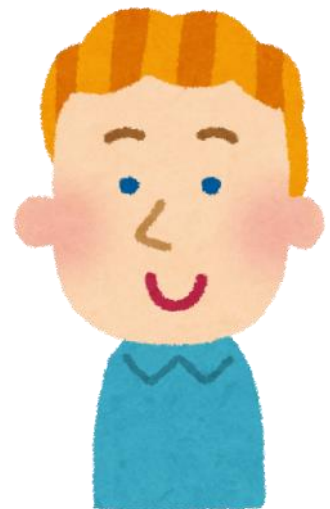
そしておもむろに枕の下からお札の束を取り出し数え始めました。  
 男の子はもういくらかお金を持っていたのです。パパはまたしてもカンカンです。

パパ : どうしてお金を持ってるのに貸してだなんて言ったんだ！？

息子 : だって足りなかったから。でももう大丈夫！ パパ、ここに100ドルあるよ。 パパの1時間分。  
 だから明日は1時間早く帰ってきて、夕ごはん一緒に食べようよ！

パパは打ちひしがれました。男の子を力いっぱい抱きしめ、許しを請いました。

時間は私たちの指の隙間からこぼれ落ちていきます。愛する人との時間は100ドルで買えますか？  
 もし明日死んでしまうとしたら、会社には我々の代わりに人がいます。  
 でも家族や友人は、残りの人生を喪失感と共に生きることになるでしょう。  
 そのことを思えば、もっと家族との時間を大事にできるかもしれません。



## 生活コラム：「消毒と除菌の違いを説明できますか？」

突然ですが、みなさんは「消毒」と「除菌」の違いを説明できますか？ 一括りにされることが多いこの2つの単語、実は意味が異なります。

擦り傷をした後や手洗い後によく言われる「消毒」。これは菌やウイルスを無毒化することを指しています。「消毒」ではあくまでも人体に害のない程度に無毒化するという意味なので、完全に死滅した状態にはならないのが注意したいところ。万が一ウイルスが体に入っても消毒していれば無害化できるんですね。



一方、「除菌」は、菌やウイルスの数を減らすことを指します。こちらは「消毒」とは対照的に、「医薬品・医薬部外品」以外の洗剤やアルコール製品に記されることが多い表現ですが、その理由は薬機法上、医薬品ではない製品に「消毒」や「殺菌」などの言葉が使えないため。表面から菌が減れば「除菌」といえるのがこの言葉のミソです。

ちなみに、「消毒」と「除菌」のどちらを謳う製品であっても、全ての菌やウイルスに効果があるわけではないので注意が必要です。

厚生労働省によれば、手指についたウイルスの対策は「手洗い」が最も重要なのだそうです。なんと流水による15秒の手洗いでウイルスの数は100分の1に。ハンドソープで10秒揉み洗いし、流水で15秒すすぐと、10000分の1にまで減らせるのだとか！！ たった25秒の手洗いでウイルスを1万分の1まで減らせるとは驚きですよ！！ 手洗いがすぐにできない状況ではアルコール消毒液（濃度70%以上95%以下のエタノール）も有効とのこと！ お出かけの際には持っておくと安心ですね。

## 食べ物ひとり言：「おでんはおかずになる？ ならない？」

そろそろ熱い「おでん」が食べたい季節。ここで質問です。皆さんは「おでん」を「おかず」としてご飯と一緒に食べることが出来ますか？

実は、この季節になると毎年、インターネット上で論争が起きますよね。過去においては「おかずになる」が上回っていましたが、年々、「おかずにならない」、「主食」になりつつあるという意見が増えているそうなんです。



「さあ、ごはんにしましょう」と言われても「ごはん＝米を炊いたもの」と必ずしも思わなくなった昨今では、（良し悪しは別として）そもそも「主食をきちんと食べる」という認識が希薄になってきています。

「おでん」はどの具材もボリュームがあり、主食の代わりになるようなものがありますので、そのようなご飯離れが進むに伴って、「おでんを主食にする」というよりは、「おでんがあれば主食はいらなくない？」という人が増えてきそうですね…。もちろん、「おでん」の人気は【鍋料理】の中でもトップクラスですので、「おでん」が主菜であり酒の肴である食べ方は増えていくようです。

ちなみに、私は「おでん」でご飯は食べられません…。(笑)。と、というか【鍋料理】でご飯は食べられません。唯一は【すき焼き】くらいかな…。湯豆腐や鱈チリ、しゃぶしゃぶ、寄せ鍋などでご飯は食べれないっしょ！！ 今でも思い出します、部活終わってお腹ペコペコで帰宅したら「湯豆腐」だった時に残念無念さを…(笑)。そんな【鍋嫌い】だった私が、今では【鍋大好き】に！！ それはビールにも日本酒にも焼酎にもハイボールにも【鍋】は合うからなんですよ！！ 今夜は寒いから、「湯豆腐」で熱燗でも飲もうかな～！！

## 土屋敬のこだわり：「9つ仕切り 木箱(豆皿付き)」

とうとう買っちゃいました・・・。松花堂弁当とかで使われる「9つ仕切りの木箱」を豆皿付きで。これ、前から欲しかったんですね～。料理は何を盛り付けても良いんです。冷奴でも納豆でも枝豆でも・・・。とにかく仕切られた枠の中に小さなお皿があって少しずつの料理を盛り付けて、それを肴に酒を飲む。

早速、昨夜の晩酌で使ってみました。旅館や小料理屋の雰囲気を感じ出していますよね！朝食やランチでも使えるし、お正月のおせち料理でも使えそうですね。今夜はオンライン飲み会の予定ですが、書齋で飲むのでこれを使えばちょうど良いですね！ これまではお盆にお皿を並べていましたが、これならお盆が不要です。

ちなみに、家内には超不評です・・・。洗うのが面倒くさいと。確かにそうですが、出張や外出が出来ずにストレス溜まってイライラするよりも良いと思って欲しいと思います（男性の勝手な言い分で申し訳ありません）。今回は女性の皆さんからお叱りを受けるかもしれませんね・・・。豆皿盛りなのでダイエットにも良いかもしれません！



## 土屋敬のおすすめグルメ：「きんぴらごぼうの天ぷら」

以前、「おでん」の大根のから揚げを紹介させていただきましたが、今回は、我が家の定番料理「きんぴらごぼうの天ぷら」です。居酒屋やゴルフ場のつまみで人気の「ごぼうの唐揚げ」も美味しいですが、私は「きんぴらごぼう」を天ぷらに揚げたものが好きなんですよね～。きんぴらそのものに味がしっかりついているから、軽く塩を振る程度で美味しく頂けます。なぜか我が家の「きんぴら」には人参が少量しか入っておりません（最近、気づきました）。本当は人参もしっかり入っている方が美味しいのかもしれませんが、ごぼうメインでも歯触りがよく美味しいですよ！！

世間では余った食材で作る料理を「リメイク料理」と呼ぶようですが、我が家の場合は、計画的に余るくらい作っているので「リメイク料理」とは呼びません。翌日に天ぷらを食べるために「きんぴらごぼう」を作ると言っても過言ではないんですね。是非、お試してくださいね！！



## TT Times・編集室

～あとがき～

2021年の子犬カレンダーは届きましたか？ 毎年、好評をいただいている「一年の言葉」の書は、今年も素敵に仕上がりました。お客さまのご自宅を訪問した時に、飾って下さっているお客さまが多くて嬉しくなります。その度に、制作者である応援家・崎元一平さんに御礼の連絡を入れさせていただいております。

新型コロナのワクチンが開発されたとの明るいニュースも飛び込んできました。来年こそは「普通」の生活に戻れたらいいですね・・・。来年もどうぞよろしくお願いいたします。

(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！