

TT Times 2021



感謝 新年

新春を迎え、皆様方のご多幸をお祈り申し上げます

今年の干支は「辛丑」(かのとうし)

謹んで、新年のご挨拶を申し上げます。本年もどうぞ宜しくお願い致します。昨年は新型コロナウイルス感染症の影響で大変な年でした。そして、世界中で大きな変化のあった一年でした。時代の変わり目のような雰囲気さえ感じることが出来ます。

今年の干支は「辛丑(かのとうし)」。「辛丑」が表す意味は、「辛」は「草木が枯れ、新しくなろうとしている状態」。「丑」は「種から芽が出ようとする状態」。まさに「これから」という感じがあって、新しい出発の兆しを感じます。それと同時に、「草木が枯れる」で終わりも感じます。

つまり、終わると同時に始まる【転換期】ということだと思います。これは間違いないですよ。コロナもあって、あったからこそ、時代は変わる。辛いこともあるけど、次に向かって上を向いて頑張ろう！ 2021年はそういう年なのでしょう。60年前の1961年には、「上を向いて歩こう」が大ヒットしました。やはり60年前も辛い時代からの【転換期】だったことが曲名から見ても想像できます。

今年一年、次の明るい時代に向け、上を向いて一緒に歩きましょう！

目次:

季節の祭時: 「かまくら」	1
生活の豆知識: 「ひざ掛けが必需品」	1
心の栄養をあなたに: 「ローストビーフの教え」	2
生活の豆知識: 「動く書斎兼休憩スペース」	3
こだわり食べ物: 「目玉焼きはスキレットで熱々を」	3
社会の豆知識: 「タバスコ大好き日本人」	4
土屋敬のおすすめグルメ: 「正月にピリオド銅茶漬け」	4
あとがき	4

【季節の祭時 : かまくら】



秋田県や新潟県など日本の豪雪地帯に伝わる小正月の伝統行事である「かまくら」。その語源は、形がかまど(竈)に似ていることから「竈蔵」であるとする説、神の御座所「神座(かみくら)」が転じたものとする説、かまくらの傍に鎌倉大明神の旗を立てた絵が現存することから「鎌倉」とする説などがあります。「かまくら」のなかには、祭壇をつくって水神を祀ります。

生活の豆知識 : 「男性なのに『ひざ掛け』が必需品」

右の写真は、私の自動車の運転席。運転手は私です。そうなんです、実は数年前から冬季は「ひざ掛け」が必需品となりました。以前は「ひざ掛け」のことは、女性の「スカートの場合の脚隠し」としか思っていなかったのですが、まさか自分が「ひざ掛け」を愛用するようになるとは驚きです。



実は、「ひざ掛け」は理にかなっているようです。太い血管の通っているところ、熱の元である筋肉量の多いところを暖めると体が温まるという事らしいです。太ももの筋肉量は全身の3の1から4分の1を占めるといわれ、発熱源である筋肉が最も多い部分とのこと。太ももを「ひざ掛け」などで温めると、温かい血液が全身に行きわたり、効率よく身体を温めることができるのだとか。また、腰には体温調節をつかさどる自律神経のスイッチがあるため、湯たんぽやカイロを使うときは太もと腰を交互に温めると良いでしょう。特に冷えやすいお腹を温める腹巻や下半身をぴったり包む股引(ももひき)は、まさに日本人の知恵から生まれた保温グッズの代表とのこと。 「ひざ掛け」と併せて着用出来たら、寒い冬を乗り越えることが出来るかもしれませんね。ちなみに運転中だけではなく、デスクで事務仕事をする際も「ひざ掛け」は必需品になっています。

心の栄養をあなたに・・・：「ローストビーフの教え」

アメリカの田舎に、若い夫婦が仲良く暮らしていました。

夫の誕生日、妻は得意料理のローストビーフを作ったのですが、牛肉の塊をオーブンに入れる前に、なぜか塊の両端を包丁で切り落としました。それを見て不思議に思った夫は、「どうして端っこを切り落とすんだい？」と尋ねました。

すると妻は「知らないわ、だってお母さんもこうしていたから」と答えました。

後日、夫婦が妻の実家へ泊りがけで遊びに行ったときのこと。夫は気になっていたことを妻の母に尋ねました。

「お義母さん、
どうしてローストビーフの端っこを切り落とすのですか？」

すると、妻の母は言いました。

「あら、どうしてかしら。私の母も同じようにしていたから、私もこうしているの」

いよいよ気になって仕方がない夫は、妻の祖母を訪ねて行って質問しました。

「おばあちゃん、どうしてローストビーフの端っこを切り落とすのですか？」

すると、妻の祖母はにっこりと笑ってこう答えました。

「それはね、昔のオーブンは小さくって、そのままだと入らなかったからですよ」

「何をするか」だけを見ていると、本質を見失うことがあります。

この話に出てくる妻、そしてその母は、祖母が「何をするか」は見えていました。でも、「なぜそれをするのか」を考えなかったのでしょう。よくわからないけれど、おばあちゃんも端っこを切り落としていたから、同じことをしておこう…と。

でも、もし「なぜ塊の端っこを切り落とすのか」という理由、なぜそれをするのかという根拠に思いを巡らせたら、気付くことができたかもしれません。(おばあちゃんに直接訊いてもよかったでしょうし、想像だけでも答えに近づけたかもしれません)

人は、無意識のうちに「これはこういうものだ」と、理由もわからずに思い込んでしまうことがあります。ですが、このお話のように、「これはこういうものだ」と思っていたことが、実はまったく意味のないことだった、という場合もあるのです。



生活の豆知識：「動く書斎 兼 休憩スペース」



昨年は「働き方」にも大きな変化がありました。その一つが会議や研修、面談のリモート化。多い時には一週間で10以上もある場合もあります。

また、お客さまとの面談と面談の間に時間がある時などは、ファストフード店や喫茶店等でパソコンを用いた仕事をする事が多かったのですが、今は感染予防の観点から利用しておりません。

その代わりに車内で時間を過ごすことが増えました。以前はハンドルにはめるタイプのテーブルを使っておりましたが、スペースが狭いためマウスが使いにくいのと、手帳や書類に文字を書く時などは不便を感じておりました。そこで購入したのが折りたたみテーブル。脚が折りたためるので使わない時はトランクに入れておくことが出来ます。このテーブルを助手席に設置することで、コロナ感染の心配なく、ちょっとした空き時間を見つけてはメールチェックをしたり、事務仕事をしたりすることが出来るようになりました。

シガーソケットを利用したコンセントも準備しているので、電源の心配もいりません。好きな音楽を聴きながら、感染予防や電源確保などの心配することもなく、いつでもどこでも書斎化出来るのでお勧めです。

最近ではリモート会議や研修も車内で受けることが多くなりました。自動車の椅子は長時間座ることを前提として作られているので、数時間の会議や研修でも疲れにくいのです。

テーブルも結構大きいので、本や新聞を広げても問題ありません。そしてマイブームは車内で食べるランチ。レストランや食堂に行く時間が無い時などは、コンビニや弁当屋さんで弁当を買って車内で済ますことも多くなりました。

将来は「自動運転の時代」。助手席に座り、仕事をしながら目的地まで運んでもらえる日もそう遠くはなさそうですね。車内活用のアイデア等ありましたら、お教えいただけたら嬉しいです。



こだわり食べ物：「目玉焼きはスキレットで熱々を」

新年早々のコラムネタには相応しくないかもしれませんが、コロナ禍で外食や旅行を自粛していると、やたら食べることへのこだわりや執着心が芽生えているように思います。

前回ご紹介した「9つ仕切り 木箱(豆皿付き)」をはじめ、ミニ卓上コンロ、ミニ重箱(3段)、小鍋、スキレット(小さな鋳鉄製のフライパン)等を購入し、「お家ごはん」を楽しんでおります。なかでも最近のお気に入り

は、旅館の朝食のように、目の前で熱々をたべる「目玉焼き」。ミニ卓上コンロにスキレットを設置し、ハムやベーコン、魚肉ソーセージ、ウインナーなどと一緒に焼く「目玉焼き」は最高なんですよ！

イチオシは「ハムエッグ」。私の場合は、ハムを1/4にカットしたものを敷き詰めて生卵を2つ落とします。蓋をして蒸し焼きにして、半熟になったくらいで火を止めて醤油を二回します。醤油が中に入り込んだ黄身を崩し、白身やハムを黄身に付けて温かいご飯に「チョンチョン」して食べるのは格別なんですよ！！

そしてハイライトは、醤油とハムが絡み少し焦げたくらいになったものをご飯に乗せてかっ込む。この熱々なハムエッグを食べたら、ホテルのレストランで食べるような上品な「ハムエッグ」は食べられなくなります(笑)。

ハムの代わりに、ベーコンや魚肉ソーセージ(スライスしたものを敷き詰める)を焼いても美味しいですよ。ちなみにベスト3は、ハム、魚肉ソーセージ、マルシンハンバーグですかね。ぜひお試しください！！



社会の豆知識：「 タバスコ大好き日本人 」

タバスコは、多くのご家庭の冷蔵庫に入っているのではないのでしょうか？ピザやナポリタンには、なくてはならない調味料ですよね。我が家では、ハンバーグやグラタンなどにも使います。でも、このように料理に直接振りかけるのは日本人だけなんです。タバスコの原産国はイタリアではなくアメリカですので、イタリア人が常用しているとは考えにくいことです。実際にイタリア人にタバスコをかけるのかを尋ねてみると、そんなことは全くしないそうです。そもそもイタリアでは、出された料理に自分で味付けをするのは失礼であるという文化があり、テーブルには調味料の類は一切ないそうです。

それではタバスコの原産国であるアメリカではどうでしょうか。ピザはアメリカでも盛んに食べられる料理ですし、タバスコをかけて食べていそうな気がしますが、答えはノーです。アメリカではステーキソースやバーベキューソース、マヨネーズなどの調味料の風味付けに使用されることが多く、料理に直接タバスコをかけるのは珍しいようです。アメリカでタバスコが最も多く使われるのは、トマトジュースとウォッカを原料に作られるカクテル「ブラッディ・マリー」の味付けとのこと。ちなみに、タバスコはマキルヘニー社の商品。同社のパンフレットにはこんなことが記載されています。「では最後にタバスコのもっとも変わった使用方法を教えよう。実は日本人は、ピザにタバスコをかけて食べるんだ」。美味しければ良いかと思います(笑)。



土屋敬のおすすめグルメ：「 正月にピリオド鯛茶漬け 」

これを読まれている頃は、年末から続く豪勢な料理やおせち料理、お餅などにも飽きている頃ではないでしょうか？そして食べ過ぎで胃がもたれている方もいるかもしれません。1月7日に食べる「七草がゆ」は、お正月のご馳走で疲れている胃を休ませる意味もあるので。私は前職時代から全国を出張し、各地の名物料理を食べ歩くのが趣味のようなもの。その中でもイチオシが福岡市天神にある「よし田」の鯛茶漬け。今でも年に1度は食べている好物。コロナの関係で昨年2月に食べて以来となりますが、当面、行けそうもありませんから自分で作って食べることにしました。醤油、みりん、酒、すり胡麻を混ぜ、その中に鯛の刺身を混ぜ込み5分ぐらいそのままに。仕上げに海苔とワサビをのせて出来上がり。これはお茶漬けではなく熱いご飯で食べても美味しいです。一杯目はご飯のおかずとして、二杯目はお茶漬けにして食べます。その時に大事なのは、タレも適量ご飯にかけること。「高級魚の鯛をお茶漬けなんて勿体ない！」という方もいるかもしれませんが、お正月の締めとして、年に一度くらい贅沢をしてみたいはいかがでしょうか？



TT Times・編集室あとがき

犬のカレンダーは届いておりますでしょうか？昨年からの送付代行会社を使っているのですが、数件不達があったようです。届いていない場合はすぐにお申し付け下さい。すぐに送付いたします。

さて、今年の「書」にも多くの反響をいただき嬉しく思います。先日お伺いしたお客さまの玄関に「思いやり」の書が飾られており、嬉しくなりました。実は、こうやって飾って下さる方が多いんです。

ところでカレンダーを毎年多めに発注しているのですが、今年も30部ほど余っております。もう一部欲しい方がいらっしゃいましたらハガキかメール、電話をいただけますでしょうか？先着30名様となりますが送らせていただきます。

(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！