

チューブ入りわさびは、外箱に「特選生わさび使用」や「おろし本わさび使用」などと表示されています。「生」と「本」では、どう違うのでしょうか？

「生わさび」は、粉わさびとの相違。「本わさび」は、西洋わさびとの違いを示します。チューブ入りわさびが販売された1970年代以前は、粉わさびを水で溶いたものが主流でした。その後80年代後半になると、生のわさびを下ろした製品が登場し、「生わさび」を強調する意味で使われました。

次に「本わさび」は、日本原産のわさびを強調する意味です。練り・粉・チューブ入りわさびには、かなりの割合で西洋わさびが混合されています。西洋わさびはホースラディッシュ・ワサビダイコン種で、色が白く粘り気がないために緑色に着色したり添加物を混ぜ込んでいます。これを普段私たちは、“わさび”と呼んでいるに過ぎません。重なる消費者の疑念から、「本わさび」が50%以上含まれるものを『本わさび使用』、50%未満を『本わさび入り』に表示変更しました。表示変更に伴い、業界は『本わさび使用』表示の脇に、小さく「西洋わさびをブレンド」、『本わさび入り』は「西洋わさびに本わさびをブレンド」の文字を追加しました。しかし消費者からみれば、これでも分かりにくいですね。



心の栄養をあなたに：「来夢来人」

来夢来人。「らいむらいと」と読みます。1952年のアメリカ映画。チャールズ・チャップリン監督・主演作品である『Limelight』の当て字です。先日、郊外を車で走っていたら、久しぶりにこの看板を見ました。久しぶり？ そうなんです。「来夢来人」という名前のスナックや喫茶店がどの地方にもありましたよね？ たしか、1972年に映画『Limelight』が再上映されたくらいからお店が増えたと聞いております。そして、小柳ルミ子さん、尾崎亜美さん、あみんが「来夢来人」というタイトルの曲を歌っていたのが1980年頃です。来夢来人同様に、昭和の時代には、「多恋人（タレント）」、「樹里杏（ジュリアン）」、「待夢（タイム）」、「洒落道（シャレード）」、「友&愛（ユアアンドアイ）」等など当て字のお店が多くありましたよね…(笑)

久しぶりに出合った『来夢来人』。改めて見てみると、ステキな言葉だと気が付きました。私なりに訳をつけるとすれば、「夢がかなう 待ち人來たる」「人とつながる そして、夢(未来)につながる」といった感じでしょうか？ まずは、人とつながることで、夢、すなわち未来につながるのだと思います。ネットの時代、SNSの時代だからこそ、人とつながり、関係性を構築することで様々なヒントを得ることができ、夢の実現につながるのだと思います。

一見、昭和時代の古めかしい言葉に見える「来夢来人」。実は今の時代にピッタリな言葉なのかもしれませんね。人とつながり、そして未来につながって参りましょう！



TT Times・編集室

～あとがき～
年齢を重ねるとともに、四季の中で「秋」が一番好きになってきました。芋煮、秋刀魚、キノコ類など秋ならではの料理や食材があるのも秋が好きな理由です。また紅葉やコスモス、金木犀などの植物からも秋を感じることが出来ます。稲刈りや干し柿などの風物詩からも秋を感じることが出来ます。実は、稲刈りの後の藁の匂いも好きなんですよね。何とも言えない藁の匂い。その藁を焼いた匂いも好きですね。今は環境問題で焼いてないのかな？ 焼いているところあったら匂いを嗅ぎにいききたいので教えて下さいね(笑)

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



新しくなったホームページもご覧ください。
土屋 敬で検索！

<http://lifeplanner.net/doyakei>



いつもお世話になっております。

秋の訪れを感じる頃となりましたが、いかがお過ごしですか？ 昨日、鈴虫の鳴き声を今年初めて耳にしました。秋の夜、耳を澄ましなが透き通るほどの美しい繊細な鳴き声を聴くと、どことなく心が落ち着きます。「季節は巡り巡ってるんだなあ。自然はいつも変わらずに循環しているんだなあ」と感じるのは、私だけではないと思います。

この虫の鳴き声を聞く文化は、古くは奈良時代の歌集『万葉集』にも見

られます。虫の声に風情を感じることは世界にも珍しいそうです。日本人の感性が生み出した誇るべき文化とも言えるかもしれませんね。地域や世代によって、季節の感じ方は様々だと思いますが、四季の移り変わりを感じる『感性』は大切にしていきたいものですね。



目次：

季節の祭事：「竜田揚げ」	1
社会の豆知識：「キンモクセイの香り」	1
チョイ読みコラム：「親ガチャ」	2
生活コラム：「甘くない梨を美味しく」	3
社会の豆知識：「原チャリの出荷台数が1/10以下に」	3
食べ物コラム：「チューブ入りわさび」	4
心の栄養をあなたに：「来夢来人」	4
あとがき	4

【季節の祭事：竜田揚げ】

鶏肉や鯖などの材料を味醂醤油や酒醤油に漬けて、片栗粉や葛粉などをまぶして油で揚げた料理、竜田(龍田)揚げ。その「竜田」とは奈良県の竜田川のことで、紅葉の名所とされている場所。油の中で材料が赤く色変わりする様子、竜田川の水の中の紅葉を連想させるため、「竜田揚げ」という名前になったそうです。



社会の豆知識：「トイレの「キンモクセイの香り」が衰退した理由」

キンモクセイが香る季節になりました。今はキンモクセイの香りをかけるのは、ホンモノの花の時期ぐらいです。甘く強いあの香り、心地よいものにもかかわらず、一定の年齢以上の人には「金木犀＝トイレのニオイ！」となります。かつてトイレの芳香剤といえば、キンモクセイの香りが当たり前でした。このキンモクセイの「天下」は、70年代初頭に始まり、90年代前半まで主流でした。約20年間も「トイレの香り＝キンモクセイ」だったわけですので、私のような中高年にしっかりこのイメージが定着しているのもムリはないですよ。

多くの芳香剤メーカーで、キンモクセイの香りは数年前にラインナップから消え、現在では1社から販売されているだけのようです。なぜ近年、減ってきたのかというと、「トイレの香りのイメージが定着しすぎて、反射的にトイレをイメージしてしまうようになったため」とのこと。さらに、香りの種類が豊富になった理由は、嗜好性の多様化に加え、ニオイのモトを化学的に解明できるようになったことで、ニオイをやっつける、消臭技術が発達したこともあるようです。たとえばニオイが100あるとした場合、かつては110のようなより強い香りでも打ち負かしてきたのに比べ、消臭技術が発達してからは、100のニオイを20～30まで抑えた上で、20～30の香りをかぶせる方向に変わってきたということらしいです。つまり、「生活環境の変化＋消臭技術」の両面から、お花のほのかな香りなども感じ取れるようになり、やわらかな香りの消臭芳香剤が増えたということになります。現在は、「ラベンダー」が主流とか。ただ、このラベンダーの香りも、若い世代には『トイレの香り』として定着してしまっただけです(笑)。皆様のご家庭のトイレの香りは何ですか？ 我が家は「グレープフルーツ」となっていますよ…。



チョイ読みコラム：「親ガチャ」

先日、テレビの情報番組で「カプセルトイ」を取り上げておりました。私と同じく昭和生まれの方は「ガチャガチャ」「ガチャポン」と言った方がわかりやすいかもしれませんね。

小型自動販売機的一种で、硬貨を入れレバーを回すと丸いカプセル入りの玩具が出てくるあれです。コロナ禍で閉店した後の空き店舗や駅の構内などに、カプセルトイの専門店が急増しているそうです。安くて近くて手短かに遊べる上、性別も年齢もすべて関係なく、どんな人でも楽しめることが人気の理由とか。出てきたおもちゃの写真をSNSに上げるなど、新型コロナウイルスの影響で遠出を控える人たちのささやかな楽しみになっているそうです。



ところで、数年前から「親ガチャ」という言葉があるそうです。「ガチャ」とは、いわゆるガチャガチャで、何が入っているのか取り出すまでわからない。つまり、「子供は親を選べない。親の持つ財力や環境で子供の未来が決まってしまう」、という意味だそうです。

これを知って、すごく違和感を感じました。今の子供たちは、与えられた環境で将来が決まってしまうと思っている人が多いなら、とても悲しいことですよね。未来は誰のものでもない。

自分で切り開くもの。

自分が思い描いた未来を本気で実現したいと思っているなら必ず実現できる。

人間の力は捨てたもんじゃない。

そういう事を子供に教えてあげるのが、今の大人の役目だと思うのですが。

確かに子供は親を選べませんが、だから自分の将来も決まってしまうなんて考えないで欲しいですね。未来は開ける。しかも自分で切り開ける。もっともっと夢を描いて欲しいし、描いた夢に対して本気で実現したいと思って欲しいと思います。とりあえず中1の息子に「夢」を聞くことから始めたいと思います。「親ガチャ」については聞くのはやめておきます(笑)。

生活コラム：「甘くない梨を美味しく食べる裏ワザ」

旬のピークを迎えた梨。梨って食べてみると「ハズレ」って意外と多くないですか？ そんな残念な梨を美味しく食べる裏ワザが結構あるんです。

そろそろ旬も終わりに近づいているだけに、剥いてみたらちょっと味がぼやけてて残念な梨だった、そんなことがよくありますよね。そんな時にはジャムやコンポートにするなんていうのがこれまでの定番でしたが、「煮るのは面倒くさい」とか、「生の梨の食感を楽しまたい」という意見も多いのでは？ 私もジャムやコンポートより生の梨を食べたい派なんです。

実は、梨を加熱せずとも美味しく味わう方法があるんです。

【甘くない梨には砂糖を振りかけて冷蔵庫で一晩寝かせる】

なんと、今回必要な材料は砂糖だけ！

梨をカットし、蓋のある保存容器に入れて、梨1個に対して砂糖大さじ1～1.5を振りかけて、蓋を閉めて冷蔵庫で一晩寝かせるだけ。一晩寝かせると水分が出てきます。実は、この水分を出すというのがポイントなんです。単に甘くないから砂糖を振りかけて甘くするのではなく、砂糖を振りかけた梨は砂糖の浸透圧（中と外の塩分や糖分の濃度に差がある時に、濃度が薄いほうから水が出て濃度が濃いほうに流れる現象）によって、梨から水分のみが出て、香りや味が引き立つという仕組みなんです。歯触りもシャキシャキしていて味が濃くなります。手間もかからないので是非お試し下さいね！！



社会の豆知識：「原チャリの出荷台数は40年で「10分の1以下」に」

2021年現在、コロナ禍の影響で「バイクを移動手段に」という理由からバイクの売上げが伸びています。しかし、その恩恵に預かっていない車種が、50cc以下の原付一種、いわゆる「原チャリ」です。コロナ以前、バイクは売れないといわれてきましたが、日本自動車工業会によると、51cc以上のバイクの売上げは、実はここ10年間で横ばいです。しかし原チャリは、2010（平成22）の23万1247台から、2019年には13万2086台まで減少しています。およそ40年前、1980（昭和55）年の197万8426万台と比較すると、その数は10分の1以下にまでなっているのです。

原チャリといえば、16歳から「原付一種」を免許取得することができ、高校生の通学の足になっている地方も多くあるはずですが。原チャリのイメージと言えば、郵便配達や新聞配達、蕎麦屋の出前といったデリバリーなどの仕事用としても多く活躍しているなど、日常生活と密接に結びついている存在です。ところで、郵便配達で使用されているスーパーカブは、50ccと110ccの2種類あることをご存じでしたか？ 【郵政カブ】は「特注」の「特殊車両扱い」となり、払い下げ車両も専門業者が一括で購入するので市場に出回ることもありません。

こんな日常生活と密接に結びついている存在なのに、バイクメーカーはラインアップをどんどん縮小させており、今後も売上げが減っていけば、近い将来、原チャリがなくなってしまうこともあり得るとのこと。

また原チャリが縮小している背景には、原付一種が車両規格としても日本独自であり、むしろ世界的に見て特殊な存在になっていることが挙げられるようです。さらに排ガス規制などへの対応もあり、大手メーカーは原付一種を縮小し、世界的にもスタンダードである125cc規格の原付二種へ注力するようになっていっています。いずれにしても法律の改正が必要なようですが、125ccになっても「原チャリ」の呼び名は残して欲しいものですね…。125ccだったら原動機付自転車にならないか…（笑）

