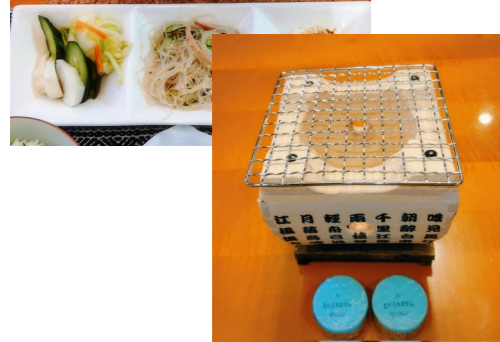


土屋敬のこだわり : 「 民芸コンロ(七輪) 」



またまた買っちゃいました…。旅館の食事の時に出来る「民芸コンロ」。20年前位に飛騨高山の温泉旅館で食べた「朴葉味噌」が忘れられず、岐阜から取り寄せて食べています。「朴葉味噌」は、岐阜県の飛騨高山地方の郷土料理の一つ。自家製の味噌にネギなど薬味、椎茸などの山菜やきのこを絡めたものを朴の葉にのせて焼き、ご飯にのせて食べるというシンプルな料理。味噌だけだと塩辛いので、出汁や卵黄などを入れてマイルドにして食べるのがオススメです。夕食の一品にするときは「牛肉」「豚肉」「鶏肉」「ひき肉」などを入れるのも良いですね。この「民芸コンロ」に、金網だけでなく小鍋や陶板などを載せて「旅館ごっこ」をしている日々です(笑)。

この民芸コンロの欠点は「超重い」ところ…。片づける家内や娘からはとても不評です。でも、なかなか出張も出来ないのも、当面は、ワガママを聞いてもらいたいと思います。感謝ですね。

土屋敬のおすすめグルメ : 「 おにおんとまとのポークジンジャー 」

仙台駅東口・宮城野通りにある洋食レストランの『おにおんとまと』。柔らか〜いハンバーグが有名で、以前このTTimesでも「ハンバーグナポリタン」をご紹介しました。今回ご紹介するのは、影の人気メニュー「ポークジンジャー」です。一度食べたらもう一度食べたくなる特製ジンジャーソース！ソースの特徴はなんとと言ってもたっぷりの黒胡椒。黒胡椒がバッチリ効いたピリ辛のポークジンジャーって珍しいですよ…。このピリ辛が後を引くんですよ…。ご飯のおかずはもちろん、ビールやハイボール、ワインにも最適です。



★おにおんとまと  
仙台市宮城野区榴岡4-12-2 オダシマビル1F 022-349-8588

TT Times・編集室

～あとがき～

11月半ばに、来年のカレンダーを送らせていただきました。毎年、好評をいただいている「一年の言葉」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、飾ってくれたり貼り付けて下さるお客さまが多くて嬉しくなります。その度に、作者の崎元さんへ連絡入れさせていただいております。ありがとうございます。(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



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。



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。

神社において、「大祓式(おおはらえしき)」という行事が年に2回あります。ひとつは6月30日に行われる「夏越(なごし)の大祓」、もうひとつが12月31日に行われる「師走(しわす)の大祓」となります。

12月の大祓式は、新たな年を迎えるために、心身を清める祓。この1年の間に身についた罪や穢(けが)れ、災厄を祓い、自らを振り返り、省みる行事となります。祓うという、その罪がどこかへ吹き飛ばすかのように思ってしまうかもしれませんが、そうではないんです…。もし全てを吹き飛ばしていたなら、神社周辺は人々の罪や穢れでいっぱいになってしまいますからね…。

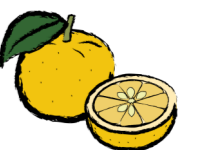
本当の意味は、神さまの力が一人一人の人間の内に入り、マイナスをプラスに変えてくれる働きのことをいうそうなんです。いわば、免疫力を高めるといこと。大晦日は罪穢れを祓い、スッキリとした気持ちで新たな年を迎えたいものですね…。

目次:

季節の祭事 : ゆず湯	1
社会の豆知識 : 第5次焼き芋ブーム	1
心の栄養をあなたに : しんかの話	2
だれでもピアノ	2
生活コラム : 絆創膏の呼び方	3
社会の豆知識 : 給与が増えていない日本	3
土屋敬のこだわり : 民芸コンロ	4
オススメグルメ : ポークジンジャー	4
あとがき	4

【季節の祭事 : ゆず湯】

「冬至にゆず風呂」とよくいわれますが、冬至にゆず湯に入るのは、「冬至」と「湯治(とうじ)」に、「柚(ゆず)」と「融通(ゆうずう)」が利きますようにを、かけているのだそうです。本格的な冬を迎える前に、ゆず湯で温まり寒さをのりきろうと言う先人の知恵ですね。



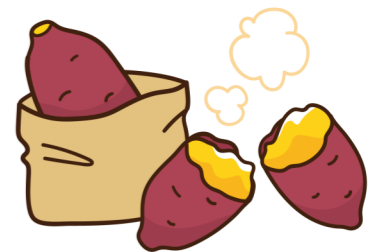
社会の豆知識 : 「 若い女性に大人気！第5次焼き芋ブーム 」

香ばしい香りとおくおとしたあの甘さがたまらない、「焼き芋」。実は今、この「焼き芋」が大ブームとなっております。日本における焼き芋の歴史は、約300年。引き売り屋台「いしや〜きいも〜やきいも〜」が登場した昭和20年代後半の第3次ブーム以来の、第4次ブーム、第5次ブームが到来しているそうです。「焼き芋」が、なぜ今、再びブームとなっているのでしょうか。

現在の焼き芋ブームの大きな要因は、「機械の進化」と「さつまいもの品種改良」と言われております。第3次ブームまでの焼き芋といえば石焼きでしたが、第4次では遠赤外線を利用した「焼きいもオーブン」が開発&普及したことで、スーパーやコンビニなどでも販売を開始。移動販売ではなく、固定店で販売することで、いつでも買える場面が増え、焼き芋の消費拡大につながったとのこと。また近年は、安納芋や紅はるか、シルクスweetなどの甘味が強く、独特のねっとりとした食感が特徴的な品種が登場し、天然のスイーツとして、幅広い世代で人気となっております。

第5次の現在、焼き芋専門店が続々登場。「焼き芋クレープ」や「焼き芋どら焼き」など、進化を遂げた見た目も可愛い焼き芋スイーツに敏感な若い女性たちも大注目。甘みはあるけど、ヘルシーで栄養価も高い「焼き芋」は、ダイエットフードとしても大人気です。ちなみに、この「焼き芋」ブームは、日本だけでなく、実は海外でも。「安さの殿堂」でお馴染みの『ドン・キホーテ』が海外展開をしたところ、シンガポールを中心に大ヒット。日本のタピオカ並みの行列ができています。

9月に収穫されて、4か月間熟成。甘みを増した「焼き芋」は、1〜2月が一番美味しい時期。まさにこれからが旬なんですよ…。



## 心の栄養をあなたに : 「 しんかの話 」

経営力(枝葉)をより広く大きくするのが、進化(“陽”の発展)で、  
人間力(根)をより広く大きくするのが、深化(“陰”の発展)です。

これら2つの「しんか」を同時進行で行って行くことが、  
人間力を土台とした経営力のピラミッドを大きくしていき、  
自分を同時に他者をも救っていき、  
みんなが幸せになっていくのではないのでしょうか。



那須高原にかかる大きな虹  
(2021年10月土屋撮影)

「しんか」とは、

「伸化」(伸びていく)であり、

「新化」(新しくなっていく)であり、

「芯化」(芯を強くし、芯へ近づいていく)であり、

「心化」(自分が思った方向へいく)であり、

「真化」(真理に近づいていく)であり、

そして「神化」(神の道へ近づいていくこと)なんだと思います。

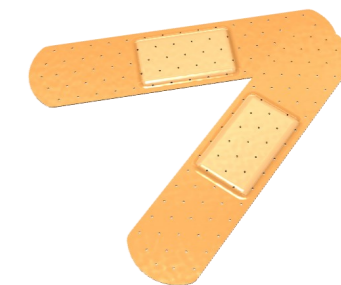
## 心の栄養をあなたに② : 「 だれでもピアノ 」



一本指でメロディーを弾くと、伴奏とペダルが自動で追従して、だれでも、ピアニストのように華麗な演奏ができる魔法の楽器「だれでもピアノ」。ショパンのピアノ曲「ノクターン」を弾きたいと願う手足の不自由な女子高生のために、東京藝術大学COI拠点インクルーシブアーツ研究グループとヤマハ株式会社が平成27年に共同開発しました。今ではピアノを弾いてみたいと思う初心者や障がい者など、誰もが楽しめる楽器として、幅広い場所で活用されているそうです。一人の少女の願いをきっかけに生まれた新しいピアノ。機会があればぜひ弾いてみたいですね。

## 生活コラム : 「 絆創膏を何と呼んでいますか? 」

傷ができたときに貼るアレ、皆さんは何と呼んでいらっしゃいますか? 私のお客さまは、宮城県と山形県ではほぼ9割です。これをお読みの皆さまは「当然、カットバンでしょう?」と思ったかもしれません。実はこの「カットバン」の呼び方は、地域によって大きく異なります。



北海道では「サビオ」、関東と関西では「バンドエイド」、富山県では「キズバン」、石川・福井県では「ばんそうこう」、九州では「リバテープ」等。 「ばんそうこう」のほか、バンドエイド・カットバン・サビオ・リバテープ・キズバンなど、主に6種類の呼び方が全国に存在するとのこと。実は、「ばんそうこう」を除く5種類の呼び名は、絆創膏の商標名です。エリアで最も普及した(あるいは認知された)商標名を「絆創膏」を指す呼び名として使っているようなんです。隣り合う地域でも、呼び方が違う場合も。面白いですね。



呼び方が違うと言えば、「今川焼き」もそうですね。関東では「今川焼き」でも南東北では「大判焼き」、北海道と北東北では「おやき」、北陸や広島では「二重焼き」、関西と九州では「回転焼き」と全然ちがいますよね(笑)。ちなみに兵庫では「御座候」、私の地元の山形では「あじまん」と呼ばれております…。

## 社会の豆知識 : 「 給与が増えていない日本 」

先進国では日本だけみたいです、給与が増えない国は……。な、なんと1990年の水準まで逆戻りしておりました。

『民間給与実態統計調査』によると、令和元年の会社員の平均年収は436万円。1989年まで落ち込んでしまったわけです。30年前まで下がってしまっています。

30年前、100万円で買えた軽自動車は、今は200万円以上します。住宅も坪単価50万円もすれば立派な家が建てられたのに、今は100万円近くします。国民年金保険料も当時は月額8,400円。現在は、2倍近い月額1万6,610円。消費税も3%から10%に。あげたらきりがありませんね……。

日本は、今、正念場にいるという事。この先、給与が上がらなるとすると、将来に備えて何ができるのでしょうか。

- ・資産運用などで資産を増やしていく。
- ・転職などで所得そのものを増やしていく。
- ・奥さまが職に就き一家の所得を増やしていく。

日本の背景を見れば、それぞれにやることは決まってくるようですね……。

