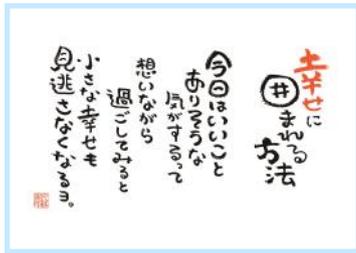


T Times



いつもお世話になっております。

早いもので、今年もあと1か月となりました。カレンダーはお手元に届いておりますでしょうか？ 今年もカレンダーに同封している「書」について、嬉しいご連絡をいただいております。冷蔵庫に貼ってくださるお客さまが多いですが、なかには額に入れて飾ってくださるお客さまもいらっしゃいます。その時は、写真を撮らせていただき、作者の崎元一平さんに連携させていただいております。崎元さんも、飾っていただけることを大変喜んでいきます…。



この「書」を「会社に飾りたい」「親にプレゼントしたい」とリクエストをいただくことも多くあります。余分に印刷をしているので、欲しい方はご遠慮なくお申し付けいただけたら嬉しく思います。10枚でも20枚でもOKですので…。

目次:



暮らしの歳時記 : 千歳飴	1
美容の豆知識 : 肌年齢チェック	1
心の栄養をあなたに : 名前は祈り	2
暮らしの彩り : 今日のパカ太郎	2
生活の豆知識 : 黄ばみ・黒ずみ対策	3
生活コラム : 割り箸をキレイに割るコツ	3
食の豆知識 : つくねとつみれの違い	4
オススメグルメ: 餃子と担々麺 吟	4
あとがき	4

【暮らしの歳時記 : 千歳飴】

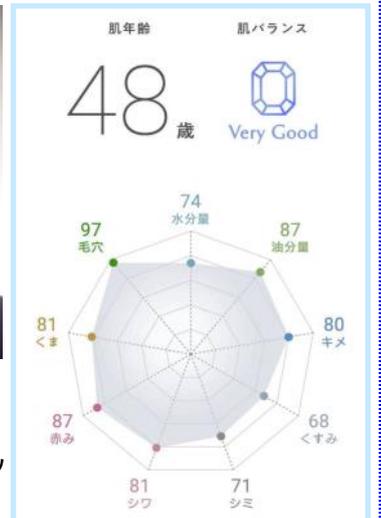
昔は子どもの生存率が低かったため、「七歳までは神の内」といい、七歳を過ぎてようやく人生の第一歩を踏み出せると考えられてきました。「七五三」は子どもの厄除けとしての意味も持ち、「千歳」の言葉には、「千年まで健康で長生きしますように」という想いも込められています。



美容の豆知識 : 「肌年齢チェック」

弊社女性スタッフのお子さん(女子高生)から「女子おじさん」と呼ばれるほど、女子力高めな私。洗顔や化粧水、シャンプー等は、男性用ではなく女性用を使用し、お客様と美容の話で盛り上がることもしばしば…。そんな私が、先日人生で初めて、肌年齢診断を体験しました。結果は、なんと肌年齢48歳(実年齢55歳)。マイナス7歳。くすみが気になるものの、肌バランスは「Very Good」。意外と嬉しいものですね(笑)。

以前は、肌に直接専用の機械をあてて測定するものが主流でしたが、今はスマートフォンで顔写真を撮影するだけで診断が可能に。便利な時代になりましたね。私が今回試したのは、コーセーの「HADA mite(ハダミテ)」というサイトです。肌チェックだけでなく、未来のシワやメイクのアドバイスも受けられます。未来のシワ…、ちょっと怖いですね。ご興味ある方、ぜひお試しください。



心の栄養をあなたに：「最初で最高のプレゼント」

名前は祈り

毛里武

名前はその人のためだけに
用意された美しい祈り
若き日の父母が
子に込めた願い

幼きころ 毎日、毎日
数え切れないほどの
美しい祈りを授かった

祈りは身体の一部に変わり
その人となった

だから 心を込めて呼びかけたい
美しい祈りを

※出典

『親から子へ伝えたい17の詩』（双葉社）



名前は、特別な言葉ですね。自分のためだけに用意され、一生のあいだ名乗り、呼び続けられる言葉。子に幸せになってほしいという“親の祈り”そのものです。私も、幼いころは「たかし」と毎日何度も名前を呼ばれて育ちましたが、大人になるにつれ、名前を呼ばれる機会が減ってきました。今は仕事でもプライベートでも「土屋さん」「つつちー」と呼ばれることがほとんどです。作家のひすいこたろうさん曰く、「名前に誇りをもって自分らしい生き方をすることこそ、究極の親孝行」とのこと。私は自分の名前の「敬」の字がとても好きで、息子の名前にも入れました。娘や息子と名前について話したことはありませんが、自分の名前を気に入ってくれていると良いなあと思います。皆さんは、自分の名前が好きですか？

暮らしの彩り：「今日のバカ太郎」

革・木・金属等の多素材を扱うクラフト作家、アーティストとして活動しているプリシラさん。昨年彼女の木彫り作品に一目惚れし、購入を即決。待つこと6か月。我が家に河童の木彫りが届きました。名前を『バカ太郎』と言います。クマ太郎、ポポ太郎、リス太郎、パン太郎、ゾウ太郎など、現時点で兄弟が12人おり、うちの『バカ太郎』は第5子となります。この子の顔をよく見てください。どこかで見た顔ではありませんか？ お知り合いにいませんか、こういう顔の人(笑)。SNSに [#今日のバカ太郎](#) で毎日写真を投稿しているのですが、じわじわと人気が出てきました。意外にも、男性のファンが多いんですよ。



生活の豆知識：「白いシャツの黄ばみ・黒ずみは、過炭酸ナトリウムで真っ白に！」

お気に入りのTシャツ、ワイシャツの襟周りの黄ばみや袖口の黒ずみが落ちない……。Tシャツやワイシャツなどの襟元の黄ばみは、酸化した「皮脂汚れ」の蓄積が原因です。皮脂がたまりやすい首元は黄ばみができやすく、黄ばみを放置すると黒ずみになってしまいます。普通の洗濯ではなかなか落とせませんが、不潔な印象を与えかねないので、なんとかしたいですね。

そんなときは過炭酸ナトリウムで10分ほど煮て、一晩放置してみてください。驚くほど真っ白になります！

※綿素材用の方法です。試す前にタグで素材をご確認くださいね。

①大きな鍋(ホーロー、ガラス、ステンレス)を用意し、水の状態から過炭酸ナトリウムを入れます。主成分が「過炭酸ナトリウム」の「酸素系漂白剤(粉末)」や「オキシクリーン」もOK！

※お湯に溶かすと一気に酸素が放出されて鍋からあふれてしまうので、必ず水の状態で入れましょう。

②火をつけるとシュワシュワしてきます。

③衣類を鍋に入れ、10～15分ほど弱火で煮ます。

④火を止めて数時間放置します。

あとはいつも通り洗濯をし、干して完了です。過炭酸ナトリウムに一晩浸けおきをしたおかげで、元の白さがよみがえります。清潔感あふれる真っ白な服を着ると、気分も明るくなりますよ！



生活コラム：割り箸をキレイに割るポイントは、「水平」「利き手」「指3本」にあった

割り箸をきれいに割るためには、「力」のバランスに注意しなくてはなりません。

①割り箸を、利き手が下になるようにして水平に持ちます。

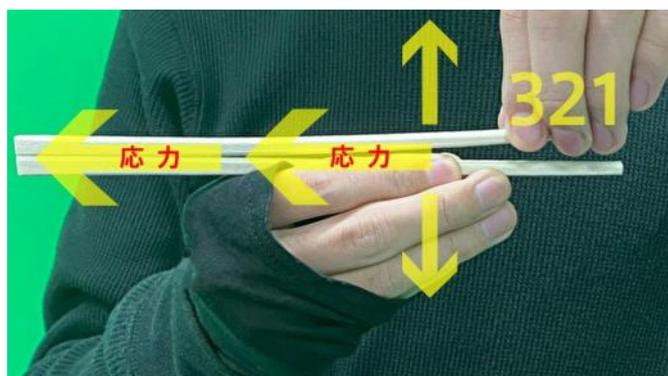
②割り箸の先端から指3本分くらいの位置を、反対の手で少しずつ上に引っ張ります。1、2、3、4、5…と数えるイメージで、ゆっくり静かに割るのがコツです。

物体が外部から力を受けると、内部に『応力』というものが生じます。割り箸を割るときは、箸の股(割れ目)から応力が発生しはじめ、それが根元(持ち手側)までだんだん伝わっていく結果、二つに割れるわけですね。

きれいに割れるかどうかは、2本の箸の間を応力がまっすぐ水平に進むことができたかで決まります。ポイントは、割り箸の2本両方に、応力を均等に伝えてあげることです。そのためには急激な力ではなく、静的な力を、徐々にかけていくことが大切とのこと。

利き手が下になるように割り箸を持つ理由は、利き手のほうが、反対の手よりも動きが激しくなってしまうがちだから…。利き手はあくまでも割り箸を支えるだけにとどめましょう。そうすると、あとは反対の手を動かすことだけ考えればよくなるので、箸を引っ張るときに余計な力が入らないようコントロールしやすくなります。

私は今まで、割り箸の先端に近い位置を、スパッと勢い任せに引っ張っていました。何もかも間違っていたとは…。応力と聞くと身構えてしまいそうになるものの、手順は意外とシンプルですね。



食の豆知識：「つくねとつみれの違いとは!？」

ひき肉やすり身に調味料などを加え、練ったものを成型した「つくね」と「つみれ」。普段何気なく使っている言葉ですが、この2つの料理の違いをご存じでしょうか？ 鶏や豚のひき肉で作った物を「つくね」、魚のすり身で作った物を「つみれ」と区別されている方もいらっしゃると思いますが、実はその違いは材料の種類ではなく、調理方法にあります。

「つくね」は、「手でこねて形を作る。手でこねて丸くする」といった意味をもつ言葉、「捏ねる(つくねる)」が語源とされています。つまり鶏ひき肉などを調味料と良く混合し、成型したものが「つくね」であり、その後の調理法により、つくね揚げ、つくね焼、つくね煮などと呼ばれます。

一方「つみれ」は、「摘み取って入れる」という動作を表す言葉「摘入(つみいれ)」が料理名になったとされています。鰯などのすり身を、調味料としっかり混ぜる工程までは「つくね」と同じですが、タネを丸めるのではなく、一口大に摘み取ってだし汁の中に入れたものを「つみれ」と呼びます。

「つくね」も「つみれ」も、どちらも江戸時代に誕生した歴史ある料理。調理工程や名前が似ていることから、その違いが少々分かりづらいですが、「捏ねる(つくねる)」「摘み入れる」といった語源を意識することで、区別しやすくなるかも知れませんね。



土屋敬のおすすめグルメ：「餃子と担々麺 吟」

弊社のすぐ南側、仙台駅東口(榴岡)に、【担々麺】と【餃子】が有名なお店があります。お店の名前は非常に分かりやすい《餃子と担々麺 吟》。行列が絶えない人気店です。いつもは東口で飲んだ後に締めで食べる人が多いのですが、この記事を書くためにランチタイムに訪問しました。

私の定番は、看板メニューの「白胡麻担々麺」。担々麺の作り方なんて全くわかりませんが、これは手間がかかっていると素人でもわかるほどレベルが高いです。白胡麻ペーストの存在感際立つスープは甘みあり、濃厚でまろやか。そして、挽肉には干しエビや貝柱も混ぜているのだとか。麺は口当たりツルツルの角細ストレート。かなり旨いです。

もう一つの看板メニューである《餃子》は、大きさにより「大」「小」を選べます。大ぶりの「大」も美味しいですが、私は海老の食感がたまらない「小」がお気に入り。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

《餃子と担々麺 吟》 仙台市宮城野区榴岡4-8-6

※JR仙台駅より徒歩5分、仙台市営地下鉄東西線「宮城野通駅」より徒歩2分



TT Times・編集室

～あとがき～

ファッションビル『LUMINE』の広告コピーが大好きで、以前からチェックしています。今年の秋冬のコピーは、【道に迷うたび、まだ見ぬ景色に出会ってる】。「迷う」という言葉は、一見ネガティブに感じられますが、決して悪いことではないのですね。迷うからこそ、新たな考え方や、見える景色があります。数ある可能性を前に、自分自身と対話しつつ、新たな発見を求めて迷う。ポジティブなメッセージに、なんだか背中を押されたような気がします。初霜の便りが届く季節柄、くれぐれもご自愛ください。

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



リモート面談も
随時受付中です!
お待ちしております

★土屋アドレス★

