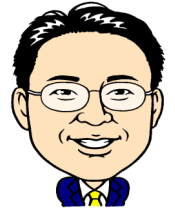




TT Times



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。来週には、先生も走るくらい忙しい「師走」となります。今年やり残したことは沢山あります。ルームランナーを購入しましたが、すでにリビングのインテリアに…。走ってしっかり使うのか、使わないなら物置小屋にしまうのか、今年中に決めたいと思います！ダイエット以外は継続性があるほうだと思いますが、ダイエットだけは難しいです…。以前成功した、ハーブダイエットに再チャレンジしようかな(笑)。

「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。ぜひ、お伺いしたいと思いますので、同封のアンケートはがきをご返信いただけますと嬉しいです。来年は、40代最後の年。素敵なアラフィフ男子を目指したいと思います。残り短い2017年、やり残しがないようにいたしましょう！

目次:

季節の歳時:「忘年会」	1
社会の豆知識:「クリスマスに七面鳥」	1
心の栄養をあなたに:「ひび割れ壺」	2
生活の豆知識 :「いい国作ろう、OOOO」	3
食べ物ひとり言:「大人の粉ミルク」	3
社会の豆知識:「有楽町でアジフライ」	4
おすすめグルメ:「大根の唐揚げ」	4
あとがき	4

季節の歳時 : 「忘年会」

毎年楽しみにしている方も多いのでは？ 「年末にその年の慰労を目的として執り行われる宴会」という意味では、台湾の【尾牙】、中国の【年会】、韓国の【送年会】など、東アジア圏における共通の文化と言えるようです。

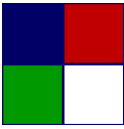


社会の豆知識 : 「クリスマスに七面鳥？」

クリスマスに七面鳥を食べるご家庭は、日本では少ないのではないのでしょうか？ クリスマスに七面鳥というのは、アメリカをはじめとする欧米諸国の風習です。クリスマスに七面鳥を食べようになった理由は諸説あります。17世紀にイギリスからアメリカに渡った人々が、野生の七面鳥を捕らえて特別な日に食べるようになったという説。また、同じくアメリカに渡ったイギリス人たちが、家畜などの整備が整わず飢えに困っているときに、先住民(インディアン)に七面鳥や農作物を寄贈してもらって難を逃れ、以来祭りごとやお祝いの席では七面鳥が出されるようになったという説など。そのアメリカでの七面鳥を食べる習慣が、ヨーロッパへと伝わったといわれています。現在でもアメリカでは、クリスマスに七面鳥がよく食べられており、映画などでも時々、オープンで七面鳥の丸焼きを料理しているのを見ることがありますね。



日本では、七面鳥ではなく、やっぱりチキン(鶏肉)のイメージが強いです。クリスマス自体は昭和初期から定着しており、欧米の文化を取り入れたのであれば、七面鳥ももっと普及しそうなものですが、日本では鶏肉が主流。なぜでしょうか？ もともと七面鳥の生息地域が北アメリカで、日本では手に入りにくかったことが、大きな理由のようです。それに、大きいものだと十数キロの大きさになる七面鳥を丸焼きにするオープンが、そもそも家庭にありませんからね…。1970年代に入ると、ケンタッキーフライドチキンが『クリスマスにはフライドチキンを』というマーケティング戦略を行い、この頃からクリスマスにはチキンを食べるという習慣ができていったようです…。ちなみに鶏肉が苦手な私は、フライドチキンは20年以上食べておりません。酉年生まれなのに、鶏肉が苦手なんて勿体ない気がします(笑)。鶏そぼろは好きなんですけどね。



心の栄養をあなたに：「ひび割れ壺」

インドのある水汲み人は2つの壺を持っていました。

天秤棒の両端にそれぞれの壺を下げ、彼は水を運びます。

片方の壺には、ひびが入っていました。

完璧な壺が小川からご主人様の家まで一滴の水もこぼさないのに対し、

ひび割れ壺は、いっばいまで水を汲んでもらっても、家に着く頃には半分になってしまいます。

完璧な壺は、いつも自分を誇りに思っていました。

なぜなら、彼は本来の目的を常に達成することができたからです。

ひび割れ壺は、いつも自分を恥じていました。

なぜなら、彼はいつも半分しか達成することができなかったからです。



二年が過ぎ、すっかり惨めになっていたひび割れ壺は、

ある日川のほとりで水汲み人に話しかけました。

「私は自分が恥ずかしい。そして、あなたにすまないと思っている」

「なぜそんな風に思うの？ 何を恥じているの？」水汲み人足は言いました。

「この二年間、私はあなたのご主人様の家まで水を半分しか運べなかった。

水が漏れてしまうから、あなたがどんなに努力をしても、その努力が報われることがない。私はそれが辛いんだ」と壺は言いました。

水汲み人は、ひび割れ壺を気の毒に思い、そして言いました。

「これからご主人様の家に帰る途中、道ばたに咲いているきれいな花を見てごらん」

てんびん棒にぶら下げられて丘を登って行く時、

ひび割れ壺は、お日様に照らされ美しく咲き誇る道ばたの花に気づきました。

花は本当に美しく、壺はちょっと元気になった気がしましたが、

ご主人様の家に着く頃には、また水を半分漏らしてしまった自分を恥じて、水汲み人に謝りました。

すると彼は言ったのです。

「道ばたの花に気づいたかい？ 花が、君の通る側にしか咲いていないのに気づいたかい？

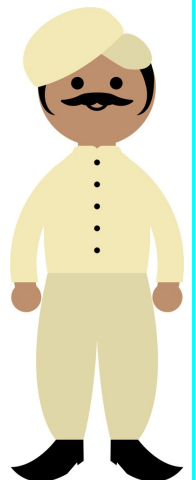
僕は君からこぼれ落ちる水に気づいて、君が通る側に花の種をまいたんだ。

そして君は毎日、僕たちが小川から帰る時に水をまいてくれた。

この二年間、僕はご主人様の食卓に花を欠かしたことがない。

君があるがままの君じゃなかったら、ご主人様はこの美しい花で家を飾ることはできなかったんだよ」

(作者不詳)



生活の豆知識：「いい国作ろう、〇〇〇〇」



みなさんは、鎌倉幕府の成立年度を「いい国作ろう鎌倉幕府」という語呂合わせで覚えたのではないのでしょうか？ 実は鎌倉幕府、いい国を作れませんでした(笑)。長年の研究の結果、幕府設立とされる年が、変わってしまったのです。

新しく設定された年度は、1185年。語呂も、「いい箱作ろう鎌倉幕府」に変更されてしまったとか(笑)。2006年頃から「違うのでは？」と言われはじめ、2007年には歴史の教科書の内容も改訂。今では、ほとんどの教科書が1185年説を支持しているのだそうです。先日、中学3年生になる娘と話をしていて、このことを初めて知りました。もうビックリ！ 皆さんは、ご存知でしたか？

気になる変更された理由ですが、1185年に源頼朝が朝廷に日本全国への守護・地頭の設置を認めさせたことから、「実質的な支配が頼朝に移った」と考えられるためだそうです。また、同年に壇ノ浦の戦いで平家を破ったこともその一因とみられています。

さらに付け加えるならば、今まで幕府を開いた根拠とされていた征夷大將軍という地位(1192年に任命)は、頼朝が朝廷から軍事権力を奪うためにあえて任命させた官位で、地位としては1190年に任命された右近衛大将よりもずっと低いものでした。ちなみに、この右近衛大将という官位は武官の最高位でしたが、“天皇の近衛兵”という立場だったため、頼朝は任命されてからたった10日で辞任しています。

大人になってから歴史を学ぶ機会は滅多にありませんが、この手のお勉強はしておきたいものですね。1185年。「そんな年号あったっけ？」と思いますよね・・・(笑)。

食べ物ひとり言：「大人の粉ミルク」

先日、同居している義母が粉ミルクを飲んでいるのを偶然見てしまい、「見ないふり」をしてその場から逃げ去りました(笑)。年を重ねると「赤ちゃん返り」として聞いてはいましたが、まさか「粉ミルク」を飲むようになっていたとは・・・。と、言うことは「紙おむつ」も着用しているのかもしれないと、要らぬ想像をしてしまい自己嫌悪・・・。

妻に、その話をしたところ、「ガハハ」と大笑い。義母はシニア向け雑誌の記事で、粉ミルクがシニア層の体調管理(栄養補給)に良いことを知り、飲用するようになったとのこと・・・。しかも、赤ちゃん用ではなく、「大人用粉ミルク」を毎日飲んでいるようです。2014年に、あるメーカーから「大人用の粉ミルク」が発売されて以来、今では3社から製造販売されているようで、「大人用粉ミルク」の市場は拡大傾向にあるということです。

また、シニア層に限らず、料理で「粉ミルク」を使う方も多いようです。クリームシチューやドリア、コーンスープなどで、牛乳の代わりに使う方が多いとか・・・。私も47年ぶりに、「粉ミルク」のお世話になってみようかと思った次第です。最近、コンビニでは「ホットコーヒー」に加え「ホットミルク」が人気。コンビニ各社が、競うように「ホットミルク」に参入しているそうです。私は、昔から「ホットミルク」の【膜】が苦手で、牛乳は「冷たい」ものしか飲みません。

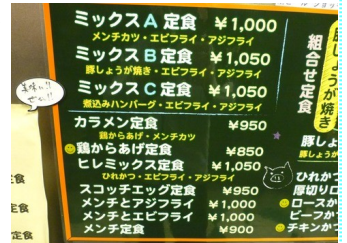
化学が進化した今、もしかしたら【膜】の張らない「ホットミルク」が開発されたのかも・・・。一度、トライしてみたいと思います。



社会の豆知識：「有楽町でアジフライ」

フライと言えば「アジフライ」というくらい、「アジフライ」が大好きです！同じ揚げ物でも、トンカツやメンチカツ、コロッケに興奮することはあまりありませんが、「アジフライ」を目の前にすると高揚してしまいます。しかしながら、仙台の定食屋さんでは「アジフライ」をメニューにおくところはなかなかありません。その点、東京・有楽町の東京交通会館地下1階の定食屋「キッチン大正軒」では、《基本がアジフライ》となっており、上京するたびに足を運んでおります。写真を見てお分かりの通り、3つのミックス定食には、必ず《基本のアジフライ》が入ります(驚)。私は、いつも「ミックスB定食」。豚しょうが焼き・エビフライ2尾・アジフライの黄金の組合せです(笑)。店では、運ばれてきた皿を見て「す、すげえ」と絶句するお客さんの姿を見ることが出来ます。しかし見ていると、最終的にはペロリと食べちゃうんですね、これが。

その秘密はキャノーラ油でからりと揚げたサクサクの味が美味だからなんです。付け合わせのケチャップ・スパゲティも期待を裏切らない美味しさなんです。JR有楽町駅前ですので、皆さんも上京の際には足を運ばれてはいかがでしょうか…。50年以上続く、有楽町の地下の顔ともいえる名物定食店のご紹介でした。



土屋 敬のおすすめグルメ：「大根の唐揚げ」

毎月、鹿児島に行っているのですが、鹿児島中央駅近くの海鮮居酒屋で出てきたのが「大根の唐揚げ」。久々に「ビビッ！」ときちやいました。簡単に説明するなら、少し硬めのおでんの大根に片栗粉をまぶして油で揚げたものです(イメージできましたか?)。外側はサクリと中はジューシー。とっても美味しいんです。好みで塩を振っても良いし、辛子をつけて食べるのもよし。個人的には、元がおでんだけに、辛子との相性が抜群だと思います。板前さんに作り方をざっくり聞いてきたので説明しますね。まずは、おでんサイズの大根を煮込みます(味付けはご家庭の味でOK)。冷まして味を染み込ませたら、ザルなどにあけて水気を取ります。キッチンペーパーなどで水気を拭いてから、片栗粉と小麦粉を混ぜた粉を大根にまぶし、低温からゆっくり揚げていきます。水分が残っていると油が跳ねてしまいますので、しっかり水気を拭きとることが大事です。

写真はお店で出てきたものですが、ご家庭では「スティック状にカットしたほうがお子様も食べやすいよ」と板前さんは言うておりました。揚げたてが特に美味しいですよ！



TT Times・編集室

～あしがき～

来週くらいには、来年のカレンダーを送らせていただきます。毎年好評をいただいている「一年の言葉」は、同僚との共作です。来年の言葉は「空(くう)」を選びました。禅を学ぶことで「空」の考えに共感したためです。何事にも、「かたよらない」「こだわらない」「とらわれない」という「空(くう)」の教えを、来年は実践したいと考えております。一年間本当にお世話になりました。来年もどうぞ宜しくお願い致します。(土屋)

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 第4営業所
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
SL17-3630-0117



ホームページもご覧ください。
【土屋 敬】で検索！