

# TT Times



## 暑中お見舞い申し上げます

今年も暑い夏がやってきました。皆様、お元気でいらっしゃいますか？ 今年梅雨明けが早かったため、長い夏となりそうです。暑さ対策をしっかりと、せっかくの夏を楽しみましょう！！

子どもとプールに行けるのも、あと2、3年かと思えます。今年の夏はプールに行く回数を増やそうかと思っております。

皆様におかれましても、熱中症対策や健康管理に留意されて、元気に夏を過ごしていただければと思います。

毎回、アンケートはがきの返信が増えており、非常に嬉しく思います。

些細なことでも構いませんので、近況をお知らせいただけましたら幸いです。

### 目次:

季節の祭事: 「扇子」	1
生活の豆知識: 「車内の温度を一気に下げる方法」	1
つちやたかしのチョイ読みコラム: 「許しおおす」	2
社会の豆知識: 「ビックマック指数」	3
生活の豆知識: 「なぜ急坂はコンクリート舗装なの」	3
ひとり言: 「最近食べるようになった料理」	4
食べ物コラム: 「キャベツと紅ショウガ」	4
あとがき	4

### 季節の祭事 : 扇子



一年を通して扇子を持つ人が多くなってきました。年配者だけでなく若者が持つようになり、市民権を得ているようです。扇子はそのイメージから、中国で誕生し、日本に渡ってきたものと思っている人も多いようですが、れっきとした日本生まれのオリジナル芸術品です。

### 生活の豆知識 : 「 車内の温度を一気に下げる方法 」

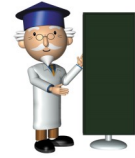
夏の炎天下。買い物をする少しの時間だけ駐車していても、戻ってきたときにはモアっとした熱気に包まれ、温度が下がるまで運転をためらってしまうものです。上昇した車内の温度を、一気に下げる方法はあるのでしょうか？ 60℃近くまで上がった車内温度を最も早く下げる方法について、JAF(日本自動車連盟)にお勤めのお客様に聞いたお話をご紹介しますね。



- ①助手席の窓を全開にします。
- ②運転席のドアを5回ほど開閉します。
- ③車に乗り込み、エアコン(オート)を外気導入、温度設定をLoにし、窓を全開にした状態で走行する。車内の空気の入り替えをし、車内の温度を下げます。車内の空気の入れ替えは、1、2分程度で十分です。
- ④エアコンが効き始め、車内の温度が下がってきたら『内気循環』に切り替えて窓を閉めます。

温度を下げたいときには、つい冷房を強くしてしまいがちですが、短い時間で効率よく車内環境を快適にすることで燃費節約、排ガスの抑制にもなり、まさに「エコドライブ」といえますよね。

ただし、車内の温度が下がったと思ってもダッシュボードやシートベルトの金具などには高熱が残っていることがあるので、小さい子供のやけどなどには十分に注意する必要があります。今年の夏は、この方法を駆使して快適なドライブを楽しんでみてはいかがでしょうか？



## つちやたかしのチョイ読みコラム：「許しおおす」

修養団・元伊勢道場長、中山靖雄氏の心に響く言葉をご紹介します。何だか、自分がちっぽけに思えてしまいます・・・。

### 【許しおおす】

どんなご縁であっても、自分のためにその出来事に会わせてもらっています。

そのことを本当に納得し、「こういご縁だったんだなあ」と心から思えた時に、自分が開放されるのです。しかし、到底受け入れられない、筆舌(ひつぜつ)に尽くしがたい出来事が起きてしまった時も、本当にそんなふうに思えるのか。そのことを考えてみたいと思います。

私のところへ勉強に来られていた高円寺さんというご夫婦がおられました。

この高円寺さんの5歳の娘さんが突然交通事故に遭い、亡くなってしまったのです。その時、事故を起こした人が警察にいたということを聞いて、このご夫婦はその人に会いに行かれました。そして、どうされたかという、このご夫婦はその事故を起こした方に向かって、土下座をして、お詫びされたのです。

「こういう縁にあわせてしまっでごめんなさい。こういう縁にあう子どもを育てたのは私の因縁です。どうぞあなたは安心して、このことを忘れて、世のため人のためになってください。本当にごめんなさい」  
このように謝られたのです。

ご夫婦には、悲しみも、許し難い思いも当然あったでしょうが、命が生まれてきた理由を本当に学びきっておられたのですね。頭でわかっていても、実際そんな目にあった時に、本当にそう思えるかどうかということが難しいわけです。ご夫婦は普段からそのような生き方をしていたからこそ、その時にそういう思いが湧かされたのでしょう。「許す」ということの大切さはみんな知っているかもしれませんが、しかし、「許すこと」「許しきること」さらに、「許しおおすこと」は深さが違うのです。

この「許しおおす」という世界は、このご夫婦のようなことをいうのかなと深く感じさせられました。

その高円寺さんご夫婦が、この前会いに来てくださってこういうお話をしてくださったのです。

「あの事故から30年経ちました。あの子の30年の命日に娘のお墓参りに行ったです。お墓参りに行くと、新しいお花がお供えしてありました。ああ、誰かがお花を取り替えてくれたのだなあと思って、いったん帰りかけたのですが、ふともう一度お墓に寄って見たんです。すると、雨降りの中、娘のお墓に一生懸命拝んでいる人がいたんです。ああ、あの人が花を替えてくれたんだなと思って、よく見てみたら、娘を轢(ひ)いた相手の方だったのです」とおっしゃいました。

相手の方を見てびっくりした奥さんは、

「お墓参りにしてくださって、あなたもお詫びをしてくれていたのですね。本当にありがとうございます」と声をかけられたのだそうです。

すると、相手の方も驚かれ、「お母さんでしたよね。ごめんなさい」と謝られたあと、

「ここで会えると思いませんでした。あの後、一度たりとも事故を起こしたことを忘れたことはありませんでした。私が悪かったのです。本当にごめんなさい。奥さんとご主人の愛に包まれて、俺はどんなことがあっても人を許さなければいけないんだと思って生きてきました。そして、娘さんを神様みたいに思って、毎日お詫びをして生きてきました。お目にかかれて嬉しかったです。ありがとうございます」

### 「許すこと、許しきること、許しおおすこと」

このことを私は高円寺さんご夫婦から教えていただきました。

その後、私が毎年お話をさせていただいているお寺があるのですが、私が行けなかったため、高円寺さんに代わりにお話に行ってもらったことがありました。この時お話をさせていただいたら、お話を聞いておられた方の中に、同じように交通事故の体験をされた方がいらっ

しゃったそうです。そういう体験で悩んでおられる方に出会わせるようになっているのだな、とそれもまた不思議なご縁を感じるのです。

《「許しおおす」すべてを受け入れることは、本当に難しいことです。しかし、命の理由を学びきったならば、きっと許しおおすことができます》

自分の子どもが轢かれたのにも関わらず、その相手を許す・・・。到底想像もつかない、神のごとき凄(すさ)まじいばかりの許しだ。

このようなことが起きたら、ほぼ全てといっていいほどの人たちが、何日も何ヶ月も、身体が震えるほどの怒りでみち、相手を許すことはできないだろう。

**「弱者ほど相手を許すことができない。許すということは、強さの証だ」(マハトマ・ガンジー)**

**「人はしばしば不合理で、非論理的で、自己中心的です。それでも許しなさい」(マザー・テレサ)**

許しおおすことができる人は偉大だ。

いかがでしたでしょうか？ また、伊勢神宮を参拝し、中山先生のお話をお聞きしたいと思います。

そういえば今年はまだ参拝していなかった・・・。涼しくなったら伊勢に行こう！！

## 社会の豆知識：「ビッグマック指数」

“ビッグマック指数”って言葉を聞いたことはありますか？ イギリスの経済専門誌である「エコノミスト」は1986年から毎年、世界各国のマクドナルドで販売されているビッグマックの価格を調べ、「ビッグマック指数」として公表しています。ビッグマックが選ばれた理由は、世界の多くの国で多少の違いはあっても、ほぼ同じ商品が販売されているためです。少し専門的な話になりますが、経済学には「購買力平価」という考え方があります。同じものであれば、国内でも海外でも同じ価格で取引されるので、2国間の為替相場は2国間の価格を同じにするように動き、「均衡」するという考えです。これが実際に均衡しているかを調べるのが、この指数が作られた理由となっているようです。では、直近の2017年7月の調査結果を見てみましょう。一番高いスイスのビッグマックが762円であるのに対して、日本は380円と約2倍の開きがあります。また、調査対象の56カ国中、最下位のウクライナは192円と日本の約半値になっています。仮に「世界で最も安いビッグマックを食べたい」という目的で海外旅行に行くのであれば、行き先はウクライナということになります。では、なぜこのように大きなばらつきがあるのでしょうか。世界の物価は「一物一価」であることを前提としている上述の購買力平価に基づけば、その理由は為替レートにあることとなります。この調査の時点では、アメリカのビッグマックの現地価格は5.3ドル、日本では380円でした。購買力平価の考えでは、1ドルは71円となるべきですが、実際には、2017年7月時点の為替レートは1ドル113円となっています。このため、実際の為替レートは、ビッグマック指数から求められる理論的な為替レートに比べると約40% (71円÷113円) 過小評価されている、つまり円安になり過ぎているということになります。日本円でお給料をもらい、それをドルに両替して最近アメリカに旅行に行かれた方が、“最近のアメリカの物価は高いな”、とお感じになったとしたら、それは円安になっていることが大きな要因であるということにもなります。日本のビッグマックの値段は56カ国中36位となっています。ビッグマック価格ランキングの上位に近づくために、円高やインフレ(物価高)を受け入れるべきか。あるいは、給料が上がらないのだから現状のままで良いと考えるべきか。これは難問ですね。いずれにせよ、現状の日本は全体ではそれほど豊かな国ではなくなっているのかもしれない。ちなみに、今まで一度も「ビッグマック」を食べたことがありません(笑)。



## 生活の豆知識：「なぜ急坂はコンクリート舗装なの？」

昔から不思議に思っていたのですが、急な坂道ってコンクリート舗装されて、そこにドーナツ型の丸い溝がありますよね？ 私はそのような坂道を見ると、なんだか嫌な気持ちになります。だって、単純に登るのがキツイですもん(笑)。車の運転中でも、このような急坂で停止するのは、プレッシャーですよ。いったい、なぜこんな舗装がされてるのでしょうか？ 今までは「滑りにくくするためなのかな？」って思ってたんですが、普通のアスファルト舗装の方が、やっぱり滑りにくい気がします。そこで、その理由を調べてみると、実は意外な理由でした！ 急な坂道をコンクリート舗装して、丸い溝を付ける目的は、やはり滑り止めのためだそうです。



でも、実はこれは仕方なくそうしてるというだけなようです。道路は原則としてアスファルトで舗装しますよね。通常の道路工事のアスファルト舗装の工程では、仕上げにロードローラーなどで、重圧をかけて平らに仕上げます。でも、あまりにも急な坂の場合、ロードローラーを走らせるのが難しいため、仕上げの重圧をかける作業ができないのだそうです。また、坂道は平らな道よりもアスファルトの摩耗が大きいので、補修の頻度も多めになります。このような2つの理由から、坂道はコンクリートで舗装するようです。で、コンクリート舗装だけだと滑りやすいので、ドーナツ型や箒型、波型の溝を付けて、滑りにくくしているわけです。目安としては16%程度の勾配を境にして、それ以上だとコンクリートにすることが多いようです。

登りよりも下りの方が緊張しますよね、特に、雨の日のコンクリート舗装道路の下りには気を付けたいものです。



## ひとり言：「最近食べるようになった料理あれこれ」

皆さんにも、以前は好んで食べることは無かったけど、最近になって(年齢を重ねたら)食べるようになった料理はあるかと思います。私の場合は、「茶碗蒸し」・「天ぷら」・「刺身」の三大宴会料理がそれにあたります。前職は旅行会社だったのですが、添乗や出張、会議等々で旅館やホテル、料亭に行く機会が若い時からありました(仕事なので怒らないで下さいね)。新入社員の頃は、旅館やホテルの料理を食べられることが嬉しくて仕方なかったのですが、贅沢にも2年、3年したところからはそれらの宴会料理を食べることはなくなってしまいました。ライフプランナーに転職をする5年くらい前からは、宴会で箸を割ることも少なくなっていました。すぐにお酌に回って、アルコールを飲むだけの宴席が週に2回、3回あることになります。今、思えば非常に勿体ない話ですが、旅行会社時代の15年間で出された料理を完食していたら、間違いなく病気になっていたことだと思います(笑)。そんな私が、ここ数年前から、「茶碗蒸し」・「天ぷら」・「刺身」を自ら好んで食べるようになりました。勿論、今では、旅館の料理は全て綺麗にいただきます(笑)。旅館に行った時だけではなく、回転寿司に行けば必ず「茶碗蒸し」と注文しますし、「てんや」にランチに行ったら「天井」を食べ、蕎麦屋では「天ぷらそば」を頼むようになりました。また、ここ数年は食卓に「刺身」が出るようになり、「カツオ」の刺身は週イチペースで食べている感じです。この他にも、年齢を重ねたら美味しく感じるようになった料理が沢山あります。「豆もやし」、「枝豆」、「昆布」、「コロッケ」などがこれにあたります。恐らく、これから50代、60代を迎えた時に、また違った料理を好んで食べるようになっていくことだと思います。もしかしたら大嫌いな「絹サヤ」や「さやいんげん」を好んで食べるようになっていくかもしれませんね・・・。

皆さんにも、間違いなくこんな料理があるはずです。そっと、教えて下さいね・・・。おハガキお待ちしております(笑)。



## 食べ物コラム：「キャベツと紅ショウガのお漬物」

これまで、ご紹介した料理の中で一番簡単に作れる料理となります。先日、東京・八重洲の佐賀料理を出す居酒屋のお通しで出た「キャベツと紅ショウガのお漬物」となります。材料は、キャベツと紅ショウガ、海苔、少量の塩のみとなります。まず、普通より塩分を控えたキャベツの浅漬けを漬けます。あっさり漬かったキャベツに紅ショウガを適量加え、紅ショウガのツユも大さじ1杯加えてもみ込みます。

冷蔵庫で冷やし、食べる時に、刻みのを散らすだけの簡単料理なんです。紅ショウガと海苔の組合せがたまらなく美味しいんです。

ちなみに、浅漬けにせずに、生のキャベツと紅ショウガをゴマ油で炒めて、海苔を散らすと、「おかず」としても美味しく頂くことができますよ。これからの暑い夏にぴったりの料理となります。ぜひ、お試し下さいね！！



## TT Times・編集室

### ～あつがき～

前月号から「こころの栄養をあなたに」に替わり、「つちやたかしのチョイ読みコラム」となりました。著作権の関係で、使用許諾を取るのに時間がかかってしまうのが、変更した理由となります。

こんな個人新聞でも、肖像権や著作権等に侵害しないように、本社経由で審査を受けているのです。なかなか厳しい時代となっております。なるべく心に響くコラムを書かせていただきたいと思いますのでご理解頂けましたら幸いです。次回は9月中旬に発行させていただきます。(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 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  
SL18-3630-0055



ホームページもご覧ください。  
【土屋 敬】で検索！