

# 三谷大吾の **第1号** 通信 三谷製麵所

麵好きな人って多いのに小売りの麵屋ってあんまりないなって思ってた、気軽に近所の奥さんやおばちゃんおっちゃんが1玉から買いにこれる店したいなって思って三谷製麵所をはじめました。



**乞うご期待!**

店主

挑戦予定です。

味噌らーめんに

あつたか

この冬は、

只今試行錯誤中!!

ちぢれ麵を





麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....

# ～みたにだいの麺のはなし～ 「中太麺と製麺所」です。

麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....麺.....

こんにちわ!三谷大吾です。  
 まずは、今月より三谷製麺所通信を発行していく運びとなりました。協力してくれたみんなに本当に感謝です。楽しい身のある通信にしていきたいと思ひます。偶数月発行ではじめます。よろしくお願ひいたします。



茹でる前の中太麺

三谷製麺所では、現在7種類の麺を販売しています。その中の「中太麺」のはなしです。7種類の麺のなかでも、弾力・喉越し・旨味を存分に発揮出来て、とても良い麺です。店ではつけめんに使っていますが、鍋のメ、らーめん、焼そばにもよく合います。(やきそば麺販売中ですが...)そして、僕にとって少し特別な麺なんです。

僕は昔、らーめん屋をやっていました。その時、経費削減になるかな?自家製麺にしてみようかな?程度の軽い気持ちで麺づくりを始めました。最初に作ったのが中太麺でした。作る前は、本当に軽く考えていました。必要な材料(小麦・完遂・塩・卵・水)を混ぜ合わせ、製麺機があれば出来ると思っていました。しかし実際、麺づくりを始めると...正直僕は「えらいものに手だしてしもたな〜」ってちょっと後悔のような、心がためいきつくような気持ちになっていました。麺づくりには上記のように目に見える必要なものと、目に見えないとても大切な物があります。「天気」・「気温」・「湿度」です。その日の「天気」・「気温」・「湿度」より、水加減や熟成時間を調整しながら作らないと毎日同じ品質の麺に仕上げることができません。特に中太麺はデリケートなので微妙な調整がとても大事です。なんども失敗し、失敗のたびに試行錯誤の日々。同じ品質の麺が作れるようになるまでかなりの月日がかかりました。でも、毎日毎日同じ事を何度も少しずつ変化させていく試行錯誤の日々は、研究の日々に変わっていき、できたー!って思ってもまた壁にぶつかり、麺は奥が深いなーと感心し、僕は麺づくりにどんどんはまっていきました。もちろん、今日もデリケートな麺たちに気を使いながら麺づくりしてきました。



茹でた中太麺

麺の食べ方は、色々ありますが、「中太麺」のおすすめは、茹でて冷水でしめる食べ方です。もちもちの弾力感が引き立ちます。三谷製麺所・鶴橋で提供している「つけめん」の食べ方です。

次に僕が小売り専門の製麺所にこだわったのは、麺好きな人って多いのに小売りの麺屋ってあんまりないなって思ってた、近所に1玉から麺売ってる店あったらいいなって思ってた、小売り専門の三谷製麺所をはじめました。

最初は中太麺と細麺ではじめたお店。「麺売ってます!」って張り紙しても誰も買いに来ません。「週末は、麺を食べてもらおう!そしたら買ってくれるかも」ってはじめた土日営業。しかし、「にいちやん麺美味しいけど、家でどやって食べるん?」って言われて、家庭でも使いやすい「やきそば」誕生!ってな感じで、やっと約4年半。まだまだ麺屋としての認知度は低くはありますが、作っていきたい麺たくさんあります。乞うご期待。 次回は細麺と小麦粉等のお話をしたいとおもいます。

## 我が家のいちおし👍中太麺の食べ方

### 麺の香り・味があじわえる「ぶっかけ」

- ① 麺を茹でます。
- ② 茹で上がったらしっかり水であらってぬめりをとり、冷水(氷水)でしめ、しっかり水気をきります。
- ③ 擦りごま、葱、わさび、天かす、かつおぶし、卵黄、めんつゆをぶっかけて出来上がり。

玉造の三谷です。三谷製麺所の店主は、本当に中太麺が好きなんです。本当はつけめんが一番なんですけど、このぶっかけは美味しい!言うてたべてくれます。

### 海老入りトマトまぜ麺

- ① にんにくみじん切り、玉葱みじん切り、角切りトマトと海老を炒めます。鶏ガラ・塩・胡椒で味を整えます。
- ② 麺を茹でます。
- ③ 茹で上がったらしっかり水であらってぬめりをとり、冷水でしめしっきり水気をきります。お皿に盛り①をぶっかけます。
- ④ 海老入りトマトまぜ麺の出来上がり。

玉造の三谷です。玉造販売所の彼女は、海老とトマトが大好きなんです。そんな彼女のお口に合せて、作ってみました。美味しい美味しい、えー味や。言うてたべてくれました。

**原稿募集** あなたのお家でのっておきの三谷製麺所の麺の食べ方、教えてください。次回は細麺です。(締切12/15迄) 採用された方には、粗品(麺券)進呈!!詳しくは、玉造販売所06-6975-5557(担当:柳田迄)

卵なし麺 120円	細麺 130円	太麺 150円	やきそば 130円	生パスタ 100円	細パスタ 100円
卵なしの細麺ですさらっと食べるのにピッタリのお気軽な麺です!	細麺ながらコシが強く喉越しの良い麺です人気の麺です	太麺が好きの方は是非、ご賞味を食べて応援の麺です!	家で得意なやきそばもこのモチモチ麺でお店に負けない仕上りに!	デュラム小麦をブレンドしたこだわりのもちもち生パスタ麺です美味しいです	生パスタ麺の細いバージョンの麺です冷製パスタ等におすすめです

## アメリカ村のグラムに行きたい!!パンケーキが旨いから。

**営業時間/11:00~21:00 ☎06-6484-0303**  
 大阪市中央区西心斎橋2丁目10-31 2F <http://www.cafe-gram.com/>



# 台湾編

## 三谷大吾の麵旅日記 2015.10.22-25 3泊4日の旅

今年の10月に3泊4日で台湾に行きました。色々まわって楽しいたびになりました。

**1日目**  
 関空発(11:10) エバー航空 台北着(13:05) MRT 移動 ホテル(14:00)  
 ホテル発(15:00) 徒歩 中山記念堂 徒歩 鼎泰豊(本店) 徒歩 康青龍で買物  
 タクシー移動 西門 徒歩 龍山寺 MRT 士林夜市 MRT 移動 ホテル

**2日目**  
 ホテル発(7:00) MRT 木柵発(8:20)の「795十分旅客センター」バス  
 バス移動 十分老街着 徒歩 十分瀑布 徒歩 天燈上げる 平溪線  
 侯硐駅着(猫村)1時間散策 侯硐駅着発 平溪線 瑞芳駅 タクシー移動 九份(散策)  
 バス移動 忠孝復興 徒歩 西門(ホテル近辺) 幸春三兄妹のマンゴーアイス

**3日目**  
 ホテル前屋台で朝食 MRT 勝利生活百貨(スーパー)で買物 徒歩  
 華山1914文化创意産業 徒歩 富霸王猪脚極品餐厅で豚足 MRT  
 油化街散策 MRT 寶藏巖國際藝術村散策 MRT  
 西門紅樓のフリーマーケット 徒歩 八方雲集の餃子

**4日目**  
 ホテル前屋台で朝食 ホテル発(9:30) MRT 移動 空港  
 台北発(12:30) エバー航空 関空着(15:55)  
 だいたい〜!! 美味しかった! 楽しかった!



### 台湾での麵その1 永康牛肉麵

ヨカンニョウロウミェン



この「永康牛肉麵」は約40年程前からある、牛肉麵の人気店です。行ってみました。牛骨のスープには豆板醤やニンニク等が入っているのかな?見た目は色も濃く、こってり感満載ですが、食べると意外とあっさり。牛肉の味はしっかりしています。麵は、もちもち感とか旨味とか麵を味わうって感じではなく、出汁をよく吸い込む麵、それを味わうって感じかな。ごちそうさま。

### 台湾での麵その2 阿宗麵線

アーゾンミンシエン



1975年に屋台からはじまった「阿宗麵線」。この店も40年かー。今は西門町に店を構えていて、行列並んで食べました。にゅうめんっていうか、麵を主張しすぎないスープ感覚です。麵もスプーンですくって食べるので短い麵でした。とろとろとしたカツオの出汁にパクチーがいい感じ。黒酢や辛い香味料を自分で入れて味を調節できます。僕は辛い香味料を入れすぎて辛かったです。ごちそうさま。

## らーめんいまばなし

しかたみえこ

平成の今、中国より伝来せし小麦を練った芳醇な風味の細長い紐状の食材を操る男が居た。その男が食材を熱湯でゆがき、これまた滋味豊かな特製汁と合わせた物をふるまう店を浪速にて開き、巷の人々に大層喜ばれた。評判ゆえ昼時は注文が絶え間無く続き、店主は休む暇無く働いた。そんな男の後ろ姿をじっと見つめる者が居た。

その日も昼時の店は戦場さながらだった。いつものごとく動きまわる男の傍らにいつもは居ない人影があった。不思議に思った男が問うとこの店に惚れ込み、手伝いたいとの事。怪訝に思いつつも厨房に入れる事にした。

初めて共に働くとは思えぬ程の息の合い様に内々男は驚いた。助っ人はまるで心を讀まれているかのごとく先を讀んで動くのである。男は助っ人の働きぶりを眺めつつ良い人が来てくれたとほほえむのだった。

ある日、店の客人が携帯電話を忘れて行った。去り際の客人に男が声をかけるも気付かず、走って呼び止めようとする男をよそに助っ人はひらりとカウンターを飛び越え、すぐに客人を呼び止めた。その並はずれた能力に男はまたしても驚いた。

そんな事があった数日後、立て続けに食材に毛が混入する事象が相次いだ。慌てて作り直している最中、男は助っ人の毛むくじやらの腕を見た。

「もしやお前は三毛吉ではないか?」そう訊ねられた助っ人は動きを止め、静かにうなずいた。なんでも日頃お世話になっている自分がお役に立てるならと思いついたらしい。男はその気持ちだけで充分だと伝え腰節を渡して帰した。男が家に帰ると三毛はぐろぐろ眠っていた。

しかたみえこプロフィール  
 基本服は立飲み屋に馴染むかどうかを基準に選ぶ、酒好きカフェ店員



# 三谷麵 will eat here

三谷製麵所の麵はここで食べられます!のお店を毎回ご紹介いたします。



## 紀州備長炭を使用した本格炭火焼の店!

地鶏のこだわり!奈良産大肉鶏、熊本産天草大王、宮崎種鶏など調理法によって3種の地鶏を使用。そしてもうひとつのうり蒟蒻料理は新しい食感、本当の美味しさをぜひひと!その自慢の鶏料理と蒟蒻料理という抜群のコンビネーション。ヘルシーだからこそ女性にも大人気!日本各地の特産品や野菜メニュー、日本酒やワインといったドリンクも豊富です。ゆったりとした空間で、至福の時間をお楽しみください!



### 炭火焼鳥と蒟蒻の店 つぐみや 鶴屋

営業時間/18:00~24:30 (L.O.24:00)  
定休日/火曜日



〒537-0024 大阪府大阪市東成区東小橋3-20-31  
☎06-7174-1624



## 刺身やピザ、和食など 横堤のなんでも屋さん。

自分自身の「こんなお店があったら...」を心掛けて和食や洋食、創作料理など多彩なメニューをご用意しております。店内も外観とはギャップのある落ち着いた雰囲気です。ゆったりくつろいで頂き、お勧めのワインや焼酎、厳選した地酒などをお楽しみ下さいませ。また最大50名様まで入れますので親送迎、各種ご宴会などでもご利用頂けます。



### 洋風ダイニング Sunny Clouds

営業時間/11:30~14:30 17:30~23:30  
定休日/木曜日



〒538-0052 大阪市鶴見区横堤4-11-6  
☎06-6914-3008







だいごマン!  
まついくん!

勝手に数珠つなぎ

玉造、鶴橋界隈のエエお店を紹介するコーナー! 毎回特集したお店のスタッフに次のお店を紹介してもらい、どんどんつながっていきます! 初回はわたし松井の働くber ペヨーテ です。

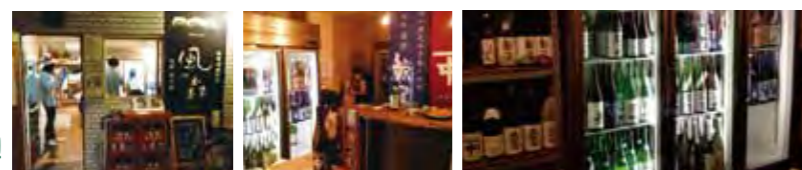
## Oh! Bar ペヨーテ 「ペヨコのカレーランチ」はじめました!



チキンカレーランチやってます。ごはん・パスタ・ラーメンから選べます。笑顔の素敵なうめちゃんが、てんぱりながら営業してます。!皆さん、温かい気持ちで見守ってください。夜はBAR営業。よしき虫マスターと(火)松井くん(水) こうすけくん(水)にお願いして脇アイアイ(ダチョウ倶楽部のギャグです。よしき虫)。たまに、弾語りライブもやってます♥気軽にのぞいてみて。仕事帰りのサラリーマンやOL、行き当てのなくなった飲み人、はたまた近所のバンドマンにパーテナーに芸術家・・・まさに人種のるつぼ!ハマる人はハマるこの異空間はカオス玉造!夜も勿論チキンカレーやってます。



次号は  
日本酒専門の小さな酒販店  
へちかんさん  
です。  
お楽しみに~!



まついくんプロフィール  
「サヨナラバイバイズ」というロックバンドやってます。年内に3枚目のアルバム発売予定! 父さん母さんごめんなさい、来世こそまじめになります!

## まついくんから10の質問

- ①お店の生年月日を教えてください  
2008年3月15日です。
- ②お店をはじめてよかったこと  
出逢い、これに尽きます。
- ③お店のうりを教えてください  
誰にも縛られない!  
法律もない!(あります)
- ④お店をはじめて苦労したこと  
その時その時は苦労に感じていたかもしれないけど、今となってはいい思い出ばかりです。
- ⑤お店でこれからやってみたいこと  
毎日がスペシャル。
- ⑥こんな困ったお客さん  
床で寝るお客さん、びっくりしますわあ(笑)
- ⑦よく行く店  
ご近所のねぎやという居酒屋とパンコという日本酒バーによく行きますね。
- ⑧休みの日は何をしていますか  
本を読んだり映画を見たりしてます。
- ⑨好きな麺料理  
焼きそば・・・かな
- ⑩玉造ってどんな町?  
素敵ならず者が集まる町!  
ペヨーテのよしき虫マスター  
ありがとうございました!!

ランチ営業/月~金11:30~14:30 (L.O.14:00)  
Bar営業/20:00~26:00 (L.O.25:30)  
定休日/不定休で日曜日、休み多し  
〒544-0001 大阪市東成区東小橋1-1-9

## やんくんの居酒屋放浪記

### 第1回 シチリア料理

#### 三谷ファミリーとシチリア料理を堪能!

シチリア料理と聞いてどんな料理をイメージしますか?  
私自身もあまりよくわかっていなかったのですが調べて見たところ、地中海に浮かぶシチリア島は海や山の幸が豊富で歴史的にも様々な民族、宗教の影響が色濃く料理の数もなんと4000種類もあり、新鮮な素材を使った素朴な田舎料理が特徴だそうです。

今回はそのシチリア料理が頂ける森ノ宮のトラットリアロクダイに行ってきた。料理はおまかせで注文。

まずは前菜のナスのカポナータ。酸味の効いた野菜の煮込み料理でとてもあっさりです。パスタはイカスミを練り込んだショートパスタ「赤海老のロリッ」赤海老の旨味がたっぷりパスタもモチモチ食感でイカスミの風味が効いてました。”偉大な麵職人”大吾さんの「おいしい〜!」の一言を引き出すことができ紹介した者として感無量です!

そしてメインはサルシッチャと「豚肉のロースト」サルシッチャとはイタリアのソーセージの事です。自家製でよく厨房によくぶら下がっていて思わず注文したくなる名物メニューで豚肉の旨味が凝縮された逸品です。最後は締めのリゾット。ムール貝がたっぷり入っていて大満足でした。

どの料理もシチリアのワイン「ネロダーヴォラ」とも相性が良く気がつけばボトル4本空けてしまいました。三谷夫妻、松井くんと共に程好い加減に酔っ払い、大満足で店を後にしました。

シチリアの 香り漂う 森ノ宮 やん

やんくんプロフィール◆飲み食い大好きな40才のオッサンです!



TRATTORIA ROKUDAI  
トラットリア ロクダイ



17:00~24:00 (L.O.23:00)  
ランチ(日のみ)12:00~14:00  
定休日/月曜日・第4日曜日  
〒537-0025 大阪市東成区中道  
2-4-7 ファーストイン森ノ宮1F  
☎06-6976-5855



玉造の小さな  
喜美  
美術館

#### 喜美プロフィール

京都府出身。女性  
大阪玉造在住。  
ビールと漫画と音楽をこよなく愛するとても真面目な会社員。  
沢山の出会いがあるライブイベントが♥(ラブ)なデザイナー。  
下書きなしの本番いっぽん勝負!!  
「そわそわ」「もやもや」「ふわふわ」って心が動くと、マジックも動く。  
初の試みの「お題」をどう表現していくのか、只今模索中!

このコーナーは、喜美に毎回三谷製麵所より「お題」を出しましてひとりライブペインティングしていただきます。ライブペインティングの様子もお知らせしていければと、考えております。乞うご期待!!

作品1



作品2



2作品とも「無題」です。  
左の作品は、諸星大二郎の漫画を読んだあと、不安でそわそわしてるけどなんか穏やかな気持ちのときに描きました。





# 出張 Kim Gwangho's Hit & Run.

## シェフ 三ツ星フードトラック始めました



監督：ジョン・ファブロー 制作：ジョン・ファブロー 脚本：ジョン・ファブロー、セルゲイ・ベスパロフ  
出演：ジョン・ファブロー ソフィア・ベルガラ ジョン・レグイザモ スカーレット・ヨハンソン  
オリバー・プラット ポビー・カナヴェイル ダスティン・ホフマン ロバート・ダウニーJr.

<ストーリー> ロサンゼルスで一流レストランの総料理長を務めるカール(ジョン・ファブロー)は自ら編み出した創作料理で以前自分の料理を酷評した大物料理評論家の来店に備えていた。そこにレストランのオーナーであるリーバ(ダスティン・ホフマン)はメニューを変えるカールに対し猛反発、カールを店から締め出した。職場をクビになったカールは息子と訪れたマイアミで焼き立てのキューバサンドの魅力に惹かれこれをフードトラックで販売することを思いつくのだが…

この映画、とにかく出てくる料理、出てくる料理がめっちゃうまそう。いままで”食”を扱った映画は何本か見たのだがダントツではなかろうか。今では「アイアンマン」シリーズでハリウッドのショービズ界のヒットメーカーに値する監督まで成長したジョン・ファブローの実力をまざまざと見せつけられた。計算され尽くされたカメラアングルから織りなす料理を作る工程、皿に盛り付けられた料理、キューバサンドの焼き上がった照り感、素晴らしい一言。それに加え何故その料理が美味しいのかという説明をセリフではなく映像で表現されているのが素晴らしい。

主演のジョン・ファブローが映画冒頭で見せる包丁さばき、各料理の下ごしらえから見せるあたりは絶妙である。この食材を使ってるからなんとかかんとか、そういう説明ではなく実が伴っている映像表現はなんとも説得力がある。

この映画制作にあたってジョン・ファブローはプロの料理人から一からレクチャーを受け、ほぼ吹き替えなしで料理をこなしていく様子はリアティーを感じずにはられない。言い換えれば体感性、料理映画なのに、こんな言い方はあってないかもしれないがアトラクション性さえ感じる。手を伸ばせばあたかもそこに料理があって堪能できるような、そんな不思議な気持ちにさせてくれる。そう、本当に不思議でその料理の味が味わえる錯覚に落ち込んでしまう。とにかくもう本当に美味そうなのである。

この映画を見るのに気をつけなければならないのは、見る前に何か腹に物を入れたほうがいいのか、映画が終わって何か食べるのか、かなり悩む

ところ。後者だと食欲が増すのは間違いなし。とにかく「何か食べて〜！」てなること間違いなし。

アメリカの一流料理からB級グルメまでありとあらゆる料理が出てくる。料理は高級だから美味いんではない、美味い料理は美味いんや！これに呼応するように、ダスティン・ホフマン、ロバート・ダウニーJr.、スカーレット・ヨハンソンら豪華ハリウッド俳優人が脇を固め、ジョン・レグイザモ、ソフィア・ベルガラ等、ラテンアメリカ俳優陣が主要キャスト占めており、この映画の陽気で人情味溢れる作風をより際立たせている。適材適所にうまくはめたジョン・ファブローのキャスティングにはさすがの一言。

ポップで小気味良い映画ではあるが、前述したように撮影、キャスティング、脚本とすべてにおいて妥協を許さない映画作りにより重厚感さえ感じるほど。アメリカの雑多で豊かな食文化、人間模様を描いた究極の料理映画。素晴らしい仲間と家族、それで美味しい料理あったらもうそれだけで十分やないか、そんな普遍的で純粋なメッセージも含まれた料理映画の決定版に出会えて筆者も幸せである。

Gwanghoプロフィール  
 キム・ガンホ 1975年生まれ。  
 ラリーパ&カーネギーママのメンバーでギター担当。センチメートルズでラップスティールギター担当他数々のアーティストのサポートギターで活躍中。  
 ラリーパ&カーネギーママ公式サイト「citymusic」にて自身が執筆するコラムコーナー「Hit&Run」絶賛連載中。

## MAYUMIの覚えよう実際に役に立つ英語!

**Hello!** このコーナーでは、英語が苦手な方のために英語カタコトレベルのMayumiでも海外で役に立った簡単なフレーズをシェアしていきます。

国によって規制は様々です。例えば、コンビニではアルコール類を隠している場合もあります。そんな時に役立つフレーズです！とってもシンプルです。

**Do you have a beer?** ビールはありますか？  
 コンビニの店内を見渡してもビールが見当たらない時に店員に尋ねてみよう！その他にも使える“HAVE”

**I'll have coffee.** コーヒー下さい。  
**May I have a look?** 見せていただけますか？

**海外での朝食で目玉焼きの焼き加減を聞かれた時は？**  
 片面焼き(黄身がほぼ生の事が多い)  
**sunny side up** サニーサイドアップ  
 両面焼き(黄身がほぼ生)  
**over easy** オーヴァーイージー  
 両面焼き(黄身が半熟)  
**over medium** オーヴァーミディアム  
 両面焼き(黄身もしっかり焼き)  
**over hard** オーヴァーハード 使ってみてね!

MAYUMI プロフィール  
 英語レベル: カタコト 只今、英会話独学レッスン中 趣味: 旅行



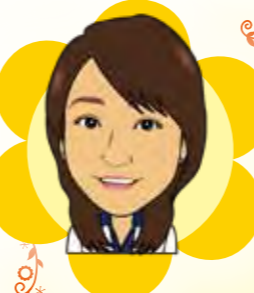
## 今日は「たか企画!空想の映画化」の話

僕が子供の頃は、昭和50年代で、ホームドラマをよく家族で観ていた記憶がある。その昔の再放送もよく観ていた。それをまた毎日楽しみにしているへんてこな子供だった。(苦笑)。いまもケーブルテレビで放送しているが、いま観ても情緒があって、セリフの中に何か生きるうへの、大事な事を教えてくれる名言がたくさんある!心があたたくなる内容だけど、いまの若者には退屈な感じかも~!! でも是非いまの若い皆さんに観て頂きたいと思っている。

話がかかわるが、僕の知人でミチオちゃん、洋服屋さんで俳優やってる、男前のそして、心に何かを持っているお兄さん!そのミチオちゃんと飲みに行く機会があって、昔の歌謡曲や映画の話をしていた時に、たまたま思いついた!!ミチオちゃん主演の映画のシナリオを考えよう!勿論プロじゃないし、空想の世界で(苦笑)!昔観ていた心あたたかくなる話を、空想で実現しようかなって!!

でもホームドラマではなくて時代劇なの!すみません(苦笑)。時は安土桃山時代!はじまりははじまり~ミチオちゃんが石田三成役!勿論フィクション!佐和山に住んでた青年三成が、自身の経済的な生活の苦しさから、出世するために、許嫁と泣く泣く別れ、豊臣秀吉に巧みに近づき、天下を狙う!その為にがらりと性格が変わり、冷酷な人間になって行く。秀吉死後、関ヶ原の戦いで、徳川家康に敗れる。三成はかつての許嫁をたずね山中をさまよひ、そして再会を果たす。何故、自分は 故郷と許嫁を捨て、そして貧乏でもおだやかな生活に安住せず、出世の道を選んだか。そう考えると、後悔で涙が止まらなかった。そして三成は捕らえる!かつての許嫁は、昔一緒に唄った歌を、涙して 口ずさみ、三成を送る。処刑される三成、人目に隠れてその場にいた許嫁は、呆然とする…買いつまんでこんな感じ!そこに三成のコンプレックスとか、色々な感情が入り込まれる!三成にミチオちゃんが、投影されるていうか、誰か企画してほしいと思う、今日この頃です!誰か頼むわ!!やって~!!(笑)丸投げや~!!(笑)

たかちゃん プロフィール  
 19??年 パンダちゃん星に生まれる!  
 昭和の歌謡曲、テレビ、雑貨に魅せられ続けている、永遠の25歳!!(笑)  
 尊敬する人、もちろんお嬢♪



## ママ税理士さんに教えてもらった 今! ちょっと気になる情報

### 第1回目は、「ふるさと納税について」お話しします。

「ふるさと納税」って聞いたことあるけど面倒なのではないでしょうか?

2015年のふるさと納税は、改正により一定の条件を満たせば確定申告が不要になり、個人住民税の1割だった控除上限額が2割に拡充され利用しやすくなりました。お歳暮やお中元を贈る際にふるさと納税を利用することも可能なのです。今回はお歳暮を贈る方法をお伝えしたいと思います。

その前に簡単にふるさと納税を説明したいと思います。  
 ふるさと納税は自分が生まれ育った故郷の自治体にいくらかでも納税できないのかということでつくられた制度ですが、自分の生まれ育った故郷の自治体に限らず、どの自治体にも納税することができます。実際には都道府県、市区町村への寄附で、寄附することにより都道府県、市区町村の特産品がもらえます。そして確定申告することによりその寄附金額の一部が所得税及び住民税より控除されます。

**具体例：A市に50,000円寄附したとします。そしてA市より特産品がもらえます。**  
 控除対象外となる2,000円を除いた48,000円が全額所得税、住民税が控除もしくは還付されます。つまり実質2,000円の負担でA市より特産品がもらえたこととなります。

今年の12月31日までに寄附をすれば、平成27年度の所得税・住民税より控除されます。ただし、年収や家族構成により控除額上限額(上記の場合48,000円)が異なりますのでご注意ください。

それでは、お世話になっている方にお歳暮を贈りたいと思います。

- ①今回は「ふるさとチョイス」という納税ポータルサイトを利用します。
- ②検索条件を「チョイスよりクレジット決済ができる」「お礼の品別送可」「贈答品対応OK」で絞込みします。
- ③まだ検索結果が多いので、「寄附金額」と「お礼の品」で再度絞込みします。「お礼の品」はお肉に魚介にお酒、そして宿泊券など種類がたくさんあります。
- ④寄附する自治体を決めたら、「寄附金額」「お礼の品」を選択し申込みをします。  
 ※その際に「寄附金税額控除に係る申告特例申告書を要望する」にチェックすると申告書が送られ、申告書を自治体へ送付することにより確定申告が不要になります。(不要になるにはその他条件もあります。)
- ⑤今回はお歳暮なので、お歳暮ののしを選択、お礼の品の郵送先にお歳暮を贈る方の住所を指定します。
- ⑥最後にクレジット決済をすれば申込み完了です。

インターネットで買い物をしたことがある人であればとても簡単にできますので、一度ふるさと納税をしてみたいかでしょうか。

ハマベ会計事務所 石坂桃枝  
 大阪市中央区今橋2-2-17



### 人間讃歌は「勇気」の讃歌ッ!! 人間のすばらしさは、勇気のすばらしさ!!

これは漫画「ジョジョの奇妙な冒険」の第一部でウィル・A・ツェペリ男爵が放った言葉である。人間は「恐怖」を克服して「勇気」を手に入れることができるという大層な意味でございます。

皆様こんにちわ。日々万事機嫌よくお過ごしでしょうか? 今回から、私モリナガが「人間讃歌」をベースに、怪しい話や不思議なスポットを、こっそりとあなただけにお伝えしていくコーナーでございます。

### 第一回はオススメスポットの紹介です ~神様のお言葉を頂ける神社「天津神社」~

京都にあるこの神社は、おみくじによって神様の助言を頂けるとも珍しい神社なのであります。古今東西数々のおみくじはあれどココのおみくじ(通称、古代不思議おみくじと呼ばれます)は大吉や吉とでるタイプのとは少し違います。

まず社殿に入り神様に礼をして、木の箱を振りおみくじを引きます。この時に助言を頂きたい事を具体的に心で思うのがポイントです。出てくるのは長細い竹。この竹の表裏にあなただけの特別な言葉が書いてあります。それを信じて行動に移すも移さないもあなた次第。日々の生活...いや人世に迷いのあるそこのあなた!是非「天津神社へ」! きっと今後のあなた自身の指標となることでしょう。

ちなみにこの神社、「縁」のない方はたどり着けないと言われておりますのであしからず...

では皆々様の幸運をお祈りしまして、次回またお会い致しましょう。

【天津神社】所在地/京都府京都市北区平野宮本町89



モリナガ プロフィール  
79年生まれ、尼崎育ち大阪在住。  
オカルト現象と落語と山下達郎をこよなく愛す男。  
愛猫の名前はドルチ(ダイハード・ザ・キャット)。



でもあるような日常の話を繰り返しては夜の...  
言いたく無いのだから。  
夜な夜なぶらぶらと現れ、会えば言葉を交わす。音楽の話したり映画の話したり、どこそこの店が美味しいだの男だの女だのとどこに

う。どこかで食事を済ませた後、もう一杯呑み足りない感じどこに立ち寄る事が多いらしい。二人のなれそめは又、機会があれば。  
ジャニスの地元はまあまあ田舎だったらしく大学入学と同時にこの町にやって来てそのままたこの町で働いている。職業は訊ねてもいいからかすのははっきりとはわからない。あんまり



の前は瓶ビールの空瓶が9本、大瓶で。ルーとニコはこの店で出会い恋人同士になったのは半年位前だったと思

顔顔を合わす常連客達だ。この「マカロニ」で良

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

時間は夜の10時を過ぎた頃、店内にはジミー、ルーとニコの

マスターのヤングは長髪で大柄、どことなく無愛想で人見知り

足そうに。恐らくその下ネタがこぼれるときは機嫌が良いのだ

ルシャツだ。そして、両膝が破けているジーンズ。

プロフィール/よしき虫(むし)  
劇団ミームーズ所属、ペヨーテ玉造店店主。  
その嬉しい肉体から玉造のシユワちゃんと呼ばれている。

「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」  
プレスリーはヤングマスターそっちの気で一人慌てふためいている。この時、ほんの一瞬だけギヤラクシー団の名を聞いた時にヤングマスターの目が鋭くなった!!  
しかし、ジミー、ルーとニコ、そしてジャニスとプレスリーはヤングマスターの一瞬の鋭い眼光には気づかずだった。  
当然、ジョンも。この時はまだ、こんな小さな出来事がある大事になるとは誰も知るよしも無かった。



「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

「マスター、なあ、ヤングマスター!」  
わいのチャリンコ無いねん!一大事やっ!  
「パクラれたあ〜!」  
ヤングマスターはこれを軽く表情でかわすだけ。  
「これは絶対、ギヤラクシー団の作業や〜!」  
「エライこっちゃ!エライこっちゃ!」

プレスリーは脳みそとデリカシーが少々、少なめ。他人の心にも無意識で土足で入るタイプだ。一人っ子か末っ子に違いない。いつも持っているコンビニの袋には大抵、ドーナツが入っている。でもどこか愛らしくて憎めない奴である。そう、彼もこの常連客の一人である。そのプレスリーが店内に入ってくるなり、

### ~KAORINのほっこりしましょ~ 「一緒に歩こう」

年末ともなると、「大掃除の洗剤」「おせち料理の材料」と買い物に自転車走り回ります。こんなにあくせくしなくても、年末年始無休のお店も、年始早くから営業の飲食店も、おせち料理の配達もあるのに。おせち料理のパフレットを何度も見ては頼まないで、買い物に走り、大掃除も前もってやっておけば、そんなに疲れることもないのだけれど、いつもギリギリな私は、仕事が休みになってから慌てて何もかもしようとするから余計にせわしなくて...恥ずかしながら毎年こんな感じです。

大晦日はおせち料理を準備しながら、年末恒例のテレビ番組を見て、除夜の鐘がなる頃「年越したそばやなあ〜」とか言いながら年越しそばを食べ、元旦の朝はお屠蘇を少し呑み、子供の頃はご馳走とおもわなかった「数の子」をバリバリ食べながら(こんな美味しいもの〜)と嬉しくなる。ちなみに数の子のうす皮を剥くのは昔から私の役目だった。そして、何故か毎年お正月だけはいつも平和だなあ〜と感じます。

我が家では毎年初詣に清荒神さんへ行きます。家から清荒神駅まで約1時間、駅からは初詣参拝専用の(いつもの参道でない)迂回路が設けられ、本堂まで歩いて1時間くらいです。ずっと坂道なので、ちょっとしたハイキングコース。おせち料理やお餅ばかり食べている身体には「調度、カロリー消費に良いかな」なんて思いながら、山門をくぐり本堂へ。本堂の前は大行列、おみくじのコーナーにも人が沢山。本堂の裏でも行列が...。「根っこ近くにあるお賽銭を持ち帰るとご利益あるご神木」や「じぶんの身体の悪い所を撫でさせて頂くピカピカに光る仏様」だとか。そういえばディズニーランドやUSJで並んでいる時もだが、行列を並んでいる時はいつもは聞けないような話する事が多いな。楽しい時間なのかも?か思いながら、参拝には全部で1時間くらいかかります。

参拝が終わると参道や駐車場には出店が大集合。小腹の足しに明石焼を買ったり。

参道脇には風情のあるお店が立ち並ぶので、歩いていても飽きないし、歩いている間に色々な話がてきたりして。

子供の頃から毎年、両親、姉弟、家族と一緒に歩いてきた道。その道を今は、子供達と一緒に歩いている。

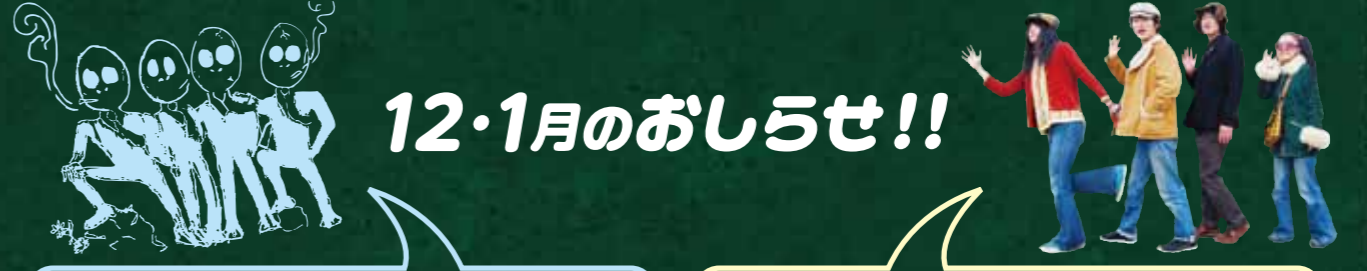
年に一度、毎年の行事として、嫌がってはいない子供達の様子にもホッとしながら、一緒に歩いて、一緒に並んで、少しずつしか話さないけど、いつもは話さないような話、毎日の生活ではかき消されてしまう話や言葉が耳に入ってくる初詣。

この一緒に歩く時間がもてるお正月が大好き! 誰かと一緒に歩きながらお話すると、いつもと違う話題になるかも...。

そういえば、今年一世風靡した五郎丸選手の名前が歩です。いい名前だね。見た目も性格も男前! かつこいい〜!

KAORIN 趣味ダイエット! 特技じゃないので成功したためしがないのよね〜(笑)

プロフィール♥ 2016年最初の趣味(ダイエット)は、体幹トレーニングで美魔女を目指す!



Theミームーズ! LIVE♪情報!

12/4(金) 難波メレ  
お問い合わせ (06)6634-1539

12/22(火) 十三クラブウォーター  
お問い合わせ (06)6305-8989

サヨナラバイバイズ LIVE♪情報!

12/5(土) 扇町ムジカジャポニカ  
12/23(祝) 東北斎橋コンパス  
1/3(日) 扇町ムジカジャポニカ  
1/16(土) 神戸スロウプス



松井くんソロ 12/11(金)京都ネガボジ  
LIVE♪情報! 1/7(木) 京都ウーララ  
1/15(金) 梅田ハードレイン だよ





# 年末は12月31日15:00まで営業



今年も大晦日は、三谷製麵所の  
らーめん・つけめんセットで  
美味しいく年越を!!

**年越し**

写真はらーめん全部セット650円のイメージです  
細麺100円+醤油らーめんスープ250円+らーめん用具(トリ2枚・メンマ・卵・葱)300円

- 各種 麺1玉 ..... 100円
- 醤油らーめんスープ ..... 250円
- 醤油つけめんダレ ..... 250円
- 塩らーめんスープ ..... 350円
- 塩つけめんダレ ..... 350円
- つけめん用の具(トリ2枚・卵・輪切葱) ..... 250円
- らーめん用の具(トリ2枚・メンマ・卵・縦切葱) ..... 300円

年末のお持ち帰りの注文は、**大変混雑**が予想されますので早めのご予約をおすすめいたします  
ご協力をお願いします

# 年始は1月12日(火)より通常営業

**人事・総務担当者様の「困った」を解決。従業員様の福利厚生の上をお手伝い。**

弊社及び提携業者のサービスをワンストップでご提供いたします。

- ★優秀な人材の確保や人手不足の解消に!人材=人財です。
- ★新規出店や事務所移転のお祝いに!胡蝶蘭を。
- ★経費削減!! 通信料・社会保険料・事務所賃料の削減相談。
- ★不動産事業部 (借上社宅斡旋・管理代行業務、事務所やテナント斡旋・賃貸管理業務) (遊休地活用、売買、リロケーション など)
- ★保険・金融 (傷害保険、生命保険、M&A、財務コンサル、事業承継 など)

株式会社 ベスト・ソリューション ☎ 06-6344-6770  
〒530-0001 大阪市北区梅田1-3-1-300 大阪駅前第1ビル3F FAX 06-6344-8827  
mail info@best-solution.jp

1ページ分12,000円	1/4ページ分3,000円
	1/8ページ分1,500円
1/2ページ分6,000円	1/3ページ分4,000円
	1/6ページ分2,000円

**広告募集! 06-6975-5557**  
お問い合わせご相談はお気軽に(有)フューチャーボーン柳田まで。