

はしやすめ

いただいたワカメを配るにあたり、リスト表にサザエさんの妹「ワカメちゃん」を描いてみた私。なんとなくなかなか可愛らしく描けた…ことをいいことに今回のはしやすめはあ一日曜日の夕方、いくつになってもつい観てしまいますよね「サザエさん」?! タマまでの8キャラクター、練習を重ね2時間以上かけて描いた私のイラストとともに～

サザエさんのお父さん「波平」さん54歳と、お母さん「フネ」さん52歳。お二人なんと高学歴!!波平さん→京都大学、フネさん→日本女子大学出身!!波平さんはみなさんご存知双子(兄:海平)で、妹(なぎえ)もいます。

サザエさんの弟「カツオ」君11歳:B型と、妹「ワカメ」ちゃん9歳:A型。調べてましたらカツオ君の声、初代なんと大山のぶ代さん!!聞いてみたい!!三代目の富永みーなさんはお隣の伊佐坂洋江さんの声を担当していたそう。サザエさん、フネさん、タラちゃんは1969年放送開始から代替わりしていないそうです!!スコイ!!

こんなところにもサザエさん→サザエさん症候群(主に学生や会社員など、月曜日から学校や勤務が始まる人に起こりうる、体調不良や倦怠感を訴える症状) 名前の由来はテレビの放送時間が日曜日の夕方であることで「日曜日の終わり」の代名詞となっていることからだそうです。

原作とアニメとの設定の違い、都市伝説、豆知識まだまだたくさんありました!!よろしかったら皆さんも調べてみてくださいね♪

サザエさん24歳:B型 サザエさんの旦那さん「マスオ」さん28歳と、息子「タラ」ちゃん3歳と「タマ」、マスオさんも高学歴!! →早稲田大学!! ついでにノリスケさん→東京大学!! サザエさん10年後というコーナーでタラちゃんの妹「ヒトテ」登場!!

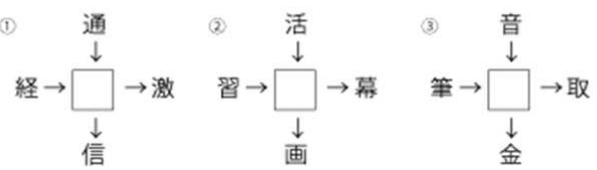


<Q1> 四字熟語パズル

Brain break time

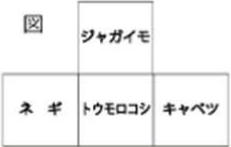


<Q2> 箱に共通の漢字を入れ二字の熟語を作る



<Q3> 図の様な畑を持っています。そこに4種類の野菜の種をまこうと思いますが、

農家のおじさんが「ジャガイモとトウモロコシ」「キャベツとネギ」は相性が悪く育たなくなるから隣に植えてはいけないと言っています。4種類とも同じ広さを確保しながら相性の悪い野菜を隣接しないように植えるにはどうしたらよいでしょうか?



突撃っ 突然脳トレクイズっ!!

冬に初心者マークをつけて1人で山間部の点検に行ったら会社に戻ったときには無事に会社には戻らなりました。



業務部員紹介
今回は入社5年目。業務部の千葉一輝です。現在の仕事内容は? 浄化槽、除害施設の維持管理点検、各種清掃作業、廃棄物の収集運搬等です。お客様に一番うれしい事は? お客様に感謝された時です。辛かったこと、大変だったエピソードは? 入社1年目の冬に初心者マークをつけて1人で山間部の点検に行ったら会社に戻ったときには無事に会社には戻らなりました。

なかなか写真を撮らせてくれないシャイボーイ自分をとんとん出して、点検も現場もがんばれ!

大事な事は? まずは、そこがけている事は? お客様の事を一番に考え作業すること、一緒に現場作業に行くこと、人の負担を軽減することです。目標、夢は? 誰からも信頼され、維持管理、現場作業両方をしっかりできる作業員になれるように頑張ります。

日本人のソールフード みそ汁
日増しに気温が下がりはじめ、この季節、熱いみそ汁は心も身体も温めてくれますね。ホッと一息、みそ汁について少しふれてみたいと思います。土地や気候はもちろんなこと、原料の違いにより、みそは全国には約70種以上あるといわれ、ここ仙台でも全国的には有名な「仙台みそ」があります。そのルーツは、戦国武將の伊達政宗が長期遠征にも耐えられる塩気の強い熱成みそを造り、朝鮮出兵の際に持参したところ、他藩の味噌は夏期に腐敗してしまつたが、仙台藩の味噌は少しも変質せず、他藩に分ち与えたとのこと。すると味も優れていたの、一躍「仙台みそ」の名を上げたといえられていた。戦に大切な兵糧としてみそは絶対に必要だったため、城下に「御塩噌蔵」と呼ばれる日本初のみそ工場を建てたと云うのも有名な話です。みそは健康にいいの? 気になるのは塩分ですが、みそ汁1杯に約1.5gとそれ程高くありません。しかも主原料は大豆ですから優れた植物性タンパク資源。ビタミンEやイソフラボン、食物繊維も豊富で、またみそに含まれる「コリン」という物質がアルコールを早く排出してくれる効果が高いそうで、二日酔いにもみそ汁がいいと呼ばれるのもわかります。何と言つてもみそは発酵食品、最近ではダイエットなどでも注目が集まっていますね。ヨーグルトやキムチ、チーズ、納豆など様々な人気の発酵食品がありますが、みそ自体も栄養価が高く、腸内環境を整え免疫力アップ、便秘解消やデトックスに役に立ちます。おふくろの味、家庭の味、手作りのみそ汁にかなうものはありませんが、最近のインスタントみそ汁もなかなかのもの。ヘルシーメニューで人気のタニタ食堂とタイアップした低塩みそ汁は、塩分への抵抗を無くし、味噌汁とは低カロリーで健康的な汁ものである」と提案したもの。またちょっと高級ですが、血糖の急激な上昇をコントロールするトクホの食物繊維たっぷりのみそ汁、それからわたくし個人的に気に入っています。産地のみそ汁めぐりは九州の麦みそ、三洲豆みそ、加賀みそ、信州みそ、仙台みそ、味が異なる5種が味わえ、九州の麦みそってこんな味なのね」と即席みそ汁で初めて感動もありました。みそ汁通は自分の好みに合わせてオリジナルみそを作るそうです。ポイントとしては、産地の離れたみそを合わせてみる、米や麦、豆などの原料、甘口、辛口、麴の量の違うものを合わせたり、比率を変えてみたり、様々なバリエーションが楽しめるようです。 「汁三菜」と言われる和食に欠かせないみそ汁、朝食で1日の活力を、お昼休みにはランチと一緒にホッと一息、夜は今日の疲れを癒してくれる、日本人で良かったよ、よ美味しくてヘルシーな毎日を送りたいものです。