

SHIAWASEJIN - 社長から皆様へ -

～皆が幸せになれたら良いのに・・・～

第142章 賢者は歴史から学ぶ

まだまだ寒い日が残ります。1月にはインフルエンザとノロウイルスが流行りましたが、皆様は無事でしたでしょうか？弊社のスタッフも、数人その流行にやられて大変な思いをしたようです。さて、先日の社内会議の折、私からスタッフの皆さんへ、来期に向けての心構え(個々人について業務上の改善点に着目の話)をお話させていただきました。その中で『愚者は経験から学び、賢者は歴史から学ぶ』という言葉伝えました。これは、ドイツの政治家ビスマルクが言った言葉だそうですが、自分だけの狭い経験だけで全てのことを判断することは、判断ミスにつながり易く、自分のみならず周囲の人達も不幸になりかねない。それよりも、先人の生きてきた歴史を学べば、大局を誤らず正しい判断ができる、との意味です。少し調べましたら、本当のところ、このビスマルクが言ったのは、「私は、自分の経験だけでは判断しない。それよりも他人の失敗に学ぶ。」との意味を言ったのを後世の人達が智慧を積み上げ、上記の言葉になったとありました。いわれの起源は横に置いておくとしても、先述の言葉は、実にすばらしいと思います。私からは、スタッフへの願いを、「賢者を目指して、「歴史」はもとより「周囲の意見、苦言」からも学べる人となって欲しい」と言い換え、お伝えしました。結局、ビスマルクの言った意味からは、かなり遠くなってしまいましたが、何事も自分の経験値だけの判断はしない！の意味だけは少しは伝わったかと思えます。



最近、切実に感じます。時代の変化があまりにも早く、自分の考えだけでチマチマしていたのでは、到底そのスピードにはついて行けないです。誰かの先を行くのだ！などという安っぽいプライドなどは、あっさり切り捨て、それよりも、先人や他人の智慧を借りてでも、しっかりと時代についていく覚悟が大切だと思います。がんばりましょう！

(株)幹建設 代表取締役 高須賀 幹由

トピックス

- 1p. SHIAWASEJIN 社長から皆様へ (賢者は歴史から学ぶ…の巻)
ビューティーサロン (冬のファンデーション)
- 2p. マイホーム知恵袋
サンエルホーム スタッフ紹介!
- 3p. 家事の知恵
健康相談室 ～かせ症候群～
- 4p. かんたんレシピ♪ (チャーハン)
宮崎的日常 (住まいる便り担当者)

ビューティーサロン ～冬のファンデーション～



うまく使えばメイクを引き立ててくれるのに、どうしてもくずれがちなファンデーション。くずれる原因は毛穴から出る皮脂と肌の乾燥です。ファンデーションは肌が油っぽくなるとくずれやすく、乾燥し始めるとノリが悪くなります。化粧持ちが悪いという人は、このどちらかが原因になっているはずですよ。

乾燥しやすい部分はファンデを塗る前に保湿系の化粧水や乳液でしっとり感を与えておきましょう。反対に油っぽい部分は収れん化粧水で毛穴を引き締めておくことが大切です。これらをしっかりやっければ、くずれる原因である皮脂や乾燥が抑えられ、化粧持ちがとてよくなります。

マイホーム 知恵袋

マイホーム知恵袋では、お家に関する様々な予防・掃除・修繕方法やその他豆知識をお届けします。皆様のお住まいが少しでも快適なものとなりますように…。

コンセントのお手入れ

家庭のコンセントは1口から約15アンペア(消費電力1500ワットに相当)の電気が使用できます。

いわゆるタコ足配線をし、同時に何台もの電気器具を使用すると、コードが過熱する原因となりますので、気を付けてください。

プラグがささったままのコンセントは、その隙間にほこりが入りやすく、掃除を怠ると作動不良や発火のおそれにつながります。こまめに掃除機等でほこりを吸い取ってください。

サンエルホーム スタッフ紹介!

なかがわ かなこ
松山東店 中川 加奈子



生年月日 1985年5月15日

血液型 B型

趣味 プチ旅行・スノボ

こんにちは。
松山東店の中川です。
主に、モデルハウス案内や、お子様と一緒に遊んだり
図面をCAD入力しています。
お家づくりを通じて、多くのお客様と出会える事を
楽しみにしています。

今年は、スノーボードに数年ぶりに行きました!
そして、ハマりました!!!
意外と体が覚えているもんだな・・・と楽しんでます(^_^)
見かけたら声をかけて下さいね♪



家事の知恵

フライパンの焦げ付きを落とすには

- 鉄鍋・鉄フライパン＝鉄が熱で変形する性質を利用して、楽に焦げを落とすことができます。10分ほどからだし、冷たい水につけると自然に焦げがはがれてくるので、木べらなどでこすり落とします。水けをよくきって全体に薄く食用油を塗っておけばサビ予防になります。ただし、たまにしか使わない場合は油が酸化する可能性があるため注意しましょう。
- 表面加工フライパン＝フライパンで塩を炒（い）ることで焦げ付きがはがしやすくなります。ただし、金属製のヘラやフライ返しなどは決して使わないようにしましょう。また強火で熱し続けるとコーティングの耐熱温度を超えて、こびりつきを防ぐフッ素樹脂の性能が損なわれるので気をつけましょう。



健康相談室

～かぜ症候群～

かぜは、いろいろな原因で起こる呼吸器の急性炎症性の病気を総称したもので、正確には「かぜ症候群」と呼ばれます。日常的な病気であるため、大抵は自己断で市販薬を飲んで済ませることが多いようです。

●4つの要素が絡み合う

かぜは多くの場合①寒さ・暑さなどの温度変化②ウイルス③睡眠④栄養——という4つの要素が互いに絡み合って起こります。睡眠不足に寒さが重なり、ウイルスに感染して発症するのが典型例。かかったら無理をせず、早めの治療を心がけましょう。

かぜのウイルスには多くの種類と型があります。1回かぜにかかって免疫ができてでも繰り返しかかるのは違うウイルスに感染するためです。

●やはり、かぜは万病の元

かぜのさまざまな症状は呼吸器のどこにウイルスが感染しているかに関係しています。例えば、鼻の粘膜で増殖すると、くしゃみ、鼻水、鼻づまりを引き起こします。同様にのどの粘膜の炎症はのどの痛み、気管支や肺の炎症は咳や痰を招きます。また、ウイルスに対する全身反応として、発熱や倦怠感、食欲不振などが現れます。

かぜが引き金になって余病が起こると高齢者や乳幼児、慢性疾患がある人は重大な結果を招く場合があります。

まさに「かぜは万病の元」といわれるとおりです。

無理をせず、 早めの治療を

●規則正しい食事と休息を

かぜの治療は安静にして体の回復力を高めるのが基本です。特に、熱があるときは、できるだけ休養をとるようにします。引き始めは温かくして入浴は控え、睡眠を十分に。室温は18～20℃を保ち、加湿器で乾燥を防ぎます。

かぜの予防は食事・睡眠・仕事といった毎日の生活リズムをできるだけ規則正しく守ることが大切です。



かんたんししぴ♪

チャーハン

中華料理というより、すっかり日本の家庭料理の定番メニューとして好まれているチャーハン。中華料理店ほどの火力がない一般家庭でおいしくつくるためには、とにかくスピードとタイミングが勝負です。特に、パパリとしたご飯の食感をどう引き出すかが腕の見せ所。誰でも簡単に間違いなくできるプロ顔負けのポイントを交えてその技をご紹介します。



材料

【4人分】



- | | |
|---------------|----------------|
| ・ハム.....6枚 | ・サラダ油.....大さじ4 |
| ・しいたけ.....4枚 | ・塩.....小さじ1 |
| ・長ねぎ.....2/3本 | ・こしょう.....適量 |
| ・卵.....4個 | ・しょうゆ.....少々 |
| ・ご飯.....茶碗4杯分 | ・ごま油.....少々 |

- ①材料はすべてみじん切りにする。
- ②煙が立たない程度にフライパンの余熱をしっかりと保っておく。
- ③フライパンが熱くなったらサラダ油を加え、卵だけ最初に炒める。ふんわりしたところで取り出しておき、他の具を順に炒める。ここでしっかりと味つけしてしまおうのが、おいしく仕上げるポイント。ご飯を加えてからだど全体に均一に味がつきづらい。
- ④ご飯を加えたら水分が飛ぶよう、木ベラで切るようにほくす。フライパンを時々ゆすりながら炒める。パパリと仕上げるためには



【ワンポイント】

チャーハンに使うご飯は、炊き立てだとべたついて炒めにくく、冷たいとほぐれにくい上にカタマリがち。理想は人肌くらいの温度。炊き立ての場合は冷まして。残りご飯の場合は電子レンジで温める。

株式会社 幹建設 サンエルホーム松山東店

松山市来住町925-6
TEL:089-970-8688
FAX:089-970-2474
m.jwamoto0123@mikikensetsu.co.jp



岩本美久仁

株式会社 幹建設 サンエルホーム松山インター店

松山市北土居5丁目2-3
TEL:089-956-3355
FAX:089-956-7445
j_miyachi@mikikensetsu.co.jp



宮内潤

株式会社 幹建設 サンエルホーム松山北店

松山市問屋町4番20号
TEL:089-911-0808
FAX:089-911-0700
m.miyagawa@mikikensetsu.co.jp



宮川正治

株式会社 幹建設 法人事業部

明るい未来の街づくりに貢献します！

マネージャー 松山インター店内



河内秀樹

TEL:089-969-7080
FAX:089-956-7445
h.kawauchi@mikikensetsu.co.jp

～宮崎的日常～

飼い主にも厳しいお猫様(笑)

皆さんこんにちは。
つい先日新しい年が始まったかと思えば、もう一月が経ってしまいました。今年も一年が早そうです。(´_`)
さて、私事ではありますが…今年の1月に結婚しました!(*´_`*)
今は籍を入ただけで、式はもう少し先の予定ですけどね。
なので、去年の年末くらいからずっとバタバタしてます。
今までずっと実家暮らしで、家事等は親に頼りきっていたので、それを自分でするようになって親のありがたさを実感します。まあ、実家の近くに引っ越したので、ちよくちよく晩御飯のおかずとか貰ったりして色々頼ってますけど。
飼っていた猫のみは、昼間は仕事でずっと家にいないこともありそのまま実家で飼ってもらっています。ちよつと寂しいですが猫のストレスやあまり構ってあげられないことを考えると実家で良かったと思います。
家を出た最初の頃は匂いが変わったのが「知らない人が来た!？」くらいの対応をされました(´_`*)が、最近は多少慣れてきた模様。でも元々人に寄ってくるタイプではないので、そんなに変わりませんけど。(苦笑)
まだまだ新米主婦ですが、頑張ります。(o´)
ちなみに名字は「荒井」に変わりましたが、会社では旧姓のままの予定です。仕事もまだまだ続けますので、これからお宜しくお願いします!
住まいる便り担当:宮崎 香織

