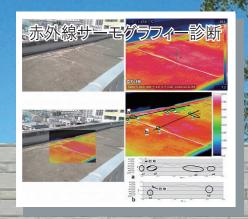








# 大切浓建物を守りたい····







# 建物診断 赤外線サーモグラフィーによるハイテク診断

25年保証屋上防水 メーカー認定マイスター施工 | KØSTER

光触媒塗装 TOTOハイドロテクト施工店



言葉だけでは伝えきれない当社スタッフの笑顔とエネルギー。 当社の元気いっぱいのスタッフの中からその月に一番輝いた スタッフをご紹介させていただきます!

#### 本人からのメッセージ

はじめまして。本社営業部の廣川と申します。 お客様の笑顔が私の活力です。アサヒ建装の工事に満足して 笑顔になっていただけるよう日々取り組んでおります。 今後、皆様にお会いできる日を楽しみにしております。

本社営業部 廣川 亮



#### IKNZN 1 株式会社 アサヒ建装 TEL 0120(39)7757

E-mail:info@asahikenso.co.jp

本社第2営業部:町田市成瀬3-1-5 東京営業本部:品川区南大井3-18-7 西東京支店:練馬区田柄3-6-18 (グループ会社) 株式会社アサヒ総合防水:町田市成瀬3-15-5



ISO 9001: 2008
ISO 9001: 2008
Eco Painters

http://asanikenso.co.jp

#### 業務内容

【屋根】一般塗装・遮熱塗装・葺替え工事・被せ工法工事・棟押え交換工事・漆喰補修工事等 【 外 壁 】 一般塗装・光触媒塗装・各種サイディング工事・目地シーリング補修工事

セラミックレンガ・ジョリパット・軽量モールディング等の装飾工事

【タイル外壁】 洗浄クリーニング工事・光触媒コーティング工事・目地シーリング補修工事 ウレタン防水通気緩衝工法・ウレタン防水密着工法・超速硬化ウレタンスプレー工法

塩ビ系シート防水工法・FRP防水工法等・カスター社製シート防水(25年保証)・止水工事 【その他】赤外線漏水源調査・特殊デザイン舗装工事・雨樋補修および交換工事・各種大工工事等





株式会社 アサヒ建築



### 今月のトピック

- 気陰・気血の不足解消法
- ご先祖様のおかげで
- たかが総理されど総理
- 痛くない注射針
- 消えてしまった北京宮廷料理
- 建物診断・25年保証屋上防水・光触 媒塗装

の情報紙はomosiro-column.comの協力を得て発行しています。(不許転載) 絵: そねたあゆみ

### 気陰・気血の不足解消法

■ 今年の夏は気温が高い日が多く、発汗により体液が 消耗して気力も低下した方がたくさんみえました。(気 陰・気血の不足状態)

不足した物は補給すれば良いということは誰でも解り ますので、みなさん栄養ドリンクを飲んだり栄養価の高 い食べ物をたくさん摂ったりします。

これで体調が復活する方は良いのですが、中にはかえ って体調が悪化してしまう方がみえます。

どういう方かというと、 1、胃気(胃腸の気力)が消耗して、消化吸収能力が落

消化器系が疲労しているところへ、高カロリー高エネ ルギーの食品を処理しなければならないので、更に胃腸 に負担が掛ります。

胃酸や消化酵素などの働きが低下すれば、腸管が渋滞 を起こして排泄までの時間が増えます。

オナラや便が、すごく臭かったりしますが、このよう な状態では、せっかく取りいれた食品が身体に吸収され ないばかりかかえって有害な物をため込んでしまう事に なってしまいます。

2、お酒をたくさん飲まれる方、激辛好きな方 天候の影響や対人関係など、心身ともにストレスが掛

るのは社会生活を営む上でやむを得ません。

激辛食品や酒は精神的なストレスを発散出来るので、 ついつい摂りすぎてしまいがちですが、弊害として深刻 なのが「脱水」と「発熱」です。

細胞組織から水を奪い、発熱することで発汗が増える ので体液の消耗が進みます。その結果口が渇くので消化 管は水分過剰になり、腎臓・膀胱の仕事量が増えてオー バーワークになりがちです。

腰の上部のだるさや痛み、足の裏や掌が火照るのは腎 臓の疲労が関係しています。

人間に限らず生き物は皆、活動と休息を相互に繰り返 す仕組みになっています。活動は「陽」で「発散」、休 息は「陰」で「補充」としてのバランスがとれていれば 正常です。

仕事や趣味を優先して寝る時間をおろそかにしては 「発散・消耗」が増加し、「補充」が不十分になります ので内臓を始め身体全体が衰弱してしまいます。

◎胃気が弱い方は、食事では胃腸に無理のない食材で量 を加減しましょう。精神面ではクヨクヨ悩んだり、妬ん だりは止めて楽観的になるよう心がけましょう。

◎お酒をたくさん飲まれる方は、まずお酒の弊害を認識 して下さい。そして何がストレスなのかを認識して、そ れを減らす方法を考えて飲酒量を減らしましょう。

◎睡眠不足の方は、身体全体が衰弱しては何の楽しみも 無くなってしまいます。生活習慣を見直して「睡眠時間 優先」の癖を身につけましょうね。

(薬剤師、薬食同源アドバイザー 高田理恵)

#### 株式会社 アサヒ建装

**0120-39-7757** 

















### ご先祖様のおかげで

三重県伊勢市にある伊勢神宮。二〇一三年十月には二十年に一度の式年遷宮が行われました。式年遷宮とは、神様のお社の引っ越し。新しくなった正殿にお参りに行こうと更に多くの参拝客が見込まれています。

伊勢神宮は外宮と内宮からなります。先に外宮からお参りし、内宮に向かうのが正式な順序ですが、時間に余裕のない場合は内宮だけをお参りする傾向が強いようです。なぜなら内宮の前には「おはらい町」があり、そこで伊勢の名物を味わうことができたり、お土産を購入することができるからです。よって、いつも多くの人でにぎわっています。

おはらい町のなかに「おかげ横丁」があります。伊勢神宮のおかげという感謝の気持ちをこめて開業されたそうです。横丁の一角に「おかげ座 神話の館」があり、伊勢神宮とおかげ横丁の歴史を学ぶことができます。そこでの話によると、江戸時代には遠方からお参りに来た人々へのおもてなしの意をこめて、全ての店で食べ物や薬などを無料で配布していたとか。その心意気は現代にも引き継がれ、おかげ横丁やおはらい町では試食や試飲をすすめて参拝客をもてなしています。よって、伊勢では試食や試飲を遠慮なくいただくのが礼儀と言えるでしょう。



ところで、「おかげ」という言葉は、もとおもとはご先祖様に対して使われていたそうです。「ご先祖様がいつも見守っていてくれるおかげで健康でいられる」「ご先祖様のおかげで今年も豊作になった」と言ううちに「ご先祖様のおかげで」が省略されて「おかげ様で」になったそうです。

私たちの生活は神様やご先祖様に見守られ、繁栄しているのです。伊勢神宮のおかげ横丁同様に、「おかげ様」という言葉を口にする時は感謝の気持ちを忘れないようにしないといけませんね。(コラムニスト 愛川いつき)

## 歴代総理大臣出身地図に見る「たかが総理されど総理」

先日、歴代総理大臣出身地地図なる物を見る機会がありました。 それを見ると、生まれも育ちも山口県の菅直人氏が東京で、逆に、東京生まれ東京育ちの安倍晋三氏が山口県出身(出生時の本籍が山口県)となっており、まあ、そもそもが「出身地」などという概念自体あやふやなものでしょうが、それでも山口県に一度も住んだことがない安倍さんを山口県に入れるのはどうかという気はします。

ただ、今の時代、親の転勤などで物心付く前に出生地を離れ、その後、全国を転々とするケースも少なくないわけで、その状態で一律に出生地なら出生地・・・と決めつけてしまう必要もないでしょう。 (この点は昨今の二世議員の多くが安倍さんと同様に、「選挙区は親

の出身地」というだけの人達が多いことを考えれば、そういう人たちがこれから総理になることも十分に考えられるわけで・・・。)

また、この点で言えば、第20代総理大臣の高橋是清翁などは東京 (江戸)生まれの東京育ちですが、生後すぐに仙台藩の足軽の家に養 子に出されており、従って、その後の海外留学なども「藩命」という 形をとっており、つまり、彼は廃藩置県までの所属は仙台藩なんです よ。

まあ、今で言う本籍みたいなものでしょうから、それほど深く考えなくてもいいのでしょうが、ただ、こちらも同様のことは実は結構多

く、総理ではありませんが、乃木希典、福沢諭吉などもそれぞれ、長府藩士、中津藩士でありながら、出生は東京、大阪です。もし、乃木や福沢が総理になっていたら、それぞれ山口県出身、大分県出身に括られるのではないかと思うわけで、ならば高橋は宮城県出身に括られるべきでしょう。

「そんな江戸時代の話!」と仰るかもしれませんが、これらは今なら、さしずめ、両親の仕事の関係でニューヨークで生まれ育った人が帰国後、総理になるようもので、その場合、出身地は「アメリカ合衆国」とするのか・・・ということになるわけですよね。もちろん、ニューヨーク出身が決して悪いわけではないわけですが、その場合でもどこか日本国内で選挙区というのはあるわけで・・・。まあ、結局、こういう物は、成人するまでの居住年数の多寡もさることながら、やはり、本人が人格形成上、もっとも影響を受けた土地・・・とするべきなんでしょうね。

ところで、この地図を見ていて意外なのは中国地方の突出ぶりが目立つ一方で、兵庫以東では大都市を除けば岩手、群馬、石川以外はなべて低調ということ。特に、東京近郊は神奈川は小泉純一郎氏までは1人だけで、千葉も野田佳彦氏が初埼玉、茨城、山梨に至っては未だ0。さらに、在任期間という点でも、山口県出身の桂太郎、佐藤栄作が1.2位で、同県は他にも伊藤博文、岸信介も結構長くやってますから、数が多いばかりか、任期の面でも突出しているのがわかると思います。確か、昭和の終わり頃に「内閣100年」とかいって特集やってたような気がしますから、総理大臣が登場して約120年・・・。こうやってみると、「たかが総理、されど総理」・・・なんだなあって気がしてきます。(小説家 池田平太郎)

お金がが10円よりでは、10

http://www.asahikenso.co.jp

田舎暮らし、家庭菜園で悩むのは蚊との付き合い方だ。朝晩や雨の後は特に多い。今年は秋になっても蚊が居座っている。

歳をとって免疫力が低下しているせいか刺されたあとの治り方が遅い。後頭部の刺され後は、かきむしった後がおできのようになってしまっている。家人はそんなに大きな痕にはなっていなというが、見えない後頭部の疵痕を触ると、大きく感じて、ついかきむしってしまい、直りを遅らせてしまうことになる。長女曰く確かに歳のせいだと思うが、最近の蚊刺されには、従来の薬が効きが悪くなっていると、テレビで見たことがあるという。

自動車鈑金の職人さんは、凹んだ鉄板を修正するときに、凹み 具合を手でさすって確認する。素人の目にはほとんどわからない 凹凸でも、手触りでわかるのだ。見えないところを手でさすると よけい大きく凸を感じる。

蚊といえば、以前から疑問に思っていることが3つある。戦国 武士のように、耳元に飛んできて、「我〇〇蚊太郎なり、いざ立 ち会え!」とばかりに、羽音を立てて近づく。黙って来れば、手 で潰されまいに、正々堂々と来るのである。

第2は、刺された時に痛くないことと、刺されたあとが赤く腫れてかゆいことだ。蚊が吸い取る血液など微々たるもの(1 mg)だから、痛くなくてかゆくなければ、黙って吸わせてやるのに、

なぜ、吸った痕跡をわざわざカユミで知らせる必要があるのだろか?蚊の針口が刺さった時に痛くない秘密は、蚊の口である針の形状にある。針はキチン質というしなやかな物質でできていて、太さは80マイクロメートルと非常に細く、先端がノコギリのようにギザギザしていて、この針を皮膚に突き刺すのではなく、上下に細かく振動させながら、皮膚や筋肉の細胞を押しのけるようにして、切り開きながら刺していくことで、痛みを感じさせないのだという。すなわち、針自体が非常に細く、さらに先端がギザギザしているおかげで皮膚と接触する面積が小さくなり、摩擦が少なくなるので痛くないのだ。

これをヒントに、東京の町工場の親父が痛くない針(マイクロテーパー針/岡野工業/テルモ)を作り評判になっている。2~3ケ月に1回、通風の薬を貰いに整形外科に行くたびに、血液検査をしてもらっているが、注射が大嫌いなので、採血に、この針を使ってくれと、先生にたのんだら、この注射器は先端の外径0.2ミリ/内径0.08ミリという細さの中で、根本から先に行くほど細くなるというテーパー形状をしている特殊針を使っているので、少量の薬を注射するにはいいが、採血のような大量に血を抜く用途には適さないと、断られた。蚊だって、細い針で血を吸っているのにと、食い下がったが、採血量が違うと相手にされず、看護婦さんにも笑われた。(コラムニスト 井上勝彦)

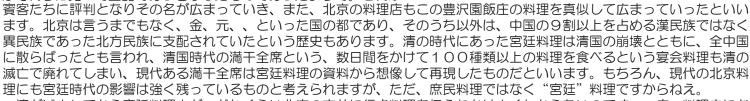
消えてしまった北京宮廷料理

■ 3千年の歴史とも4千年の歴史とも言われている大中国。中国人が食べないのは2本足なら人間だけ、4本足なら机と椅子だけ空を飛ぶものは飛行機だけ、水を潜るものは潜水艦だけ、という言葉があるように中国は食文化においても大変な歴史を持っています。

その中でも、最高峰はやっぱり首都であり宮廷があった「料理」は歴史も味も最高級と言えるでしょう……と、いいたいところなのですが、実は北京料理の歴史ってそれほど古くなく、いまの北京料理が生まれたのは60年ほど前。つまり中国共産党が政権をとり中華人民共和国が誕生してからと言われています。

毛沢東率いる中国共産党の幹部たちが、北京にあるという山東省の料理を出す店で外国からの賓客をもてなしていたところ、この店の料理が評判になったことから、現在の北京料理が生まれたと言われています。もともと山東省は優秀な料理人が多く、北京の料理も山東省の影響を受けて油っこいものでした。

いまの北京料理も充分油っこいのですが、この豊沢園飯庄の料理はそれらに比べて上品であっさりしたものであったようで。これが



清が滅亡してから宮廷料理人が、どれくらい北京の市井に行き料理を伝えたかはよくわからないのです。一応、料理史においては、宮廷料理人たちは市井に下って宮廷料理を伝えたってことになっているのですが……これがフランス料理の場合、フランス革命後に宮廷料理人がレストランを開いたりしたことがわかっているのですが、中国の場合はちょっとわからない。

また、1966年から1976年にかけてに起こった文化大革命で、過去の知識人文化人は相当数粛清され殺されているんですね。その数3千万人から7千万人。その粛清の嵐の中、異民族に仕えていた宮廷料理人が「わたしは清国の皇帝にお仕えした料理人でした」と看板をかかげて商売ができたとは思えず、おそらく世に潜まざるを得なかったのではないでしょうか?当時の中国では「旧世界を破壊せよ!」「新世界を建設せよ!」というスローガンの下、数多くの伝統的な物事やそれを

当時の中国では「旧世界を破壊せよ!」「新世界を建設せよ!」というスローカンの下、数多くの伝統的な物事やそれを伝える人々が大粛清されたときでもありました。事実、文化大革命のとき、中国の伝統料理店のほとんどが「美食はブルジョア的である」ということで破壊されてしまいました。現代に伝わっている北京宮廷料理というのは、後に宮廷料理を資料などから再生させているものと思われるのです。(食文化研究家 巨椋修(おぐらおさむ))

痛くない注射針



世理