



# 順造選便り

お伝えしたいこといっぱい…の気持ちをこめて。

順造選ショップ  
発行日:2016年2月号 VOL.42  
無料配信(郵送)をご希望の方は  
0120-103-712  
FAX.06-6443-2025  
<http://www.junzosen.com/>  
〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目18-5

受付時間 9時~18時  
(土日・祝日除く)

## 二月のお便り



2月ですが、今年はどんな年になるのでしょうか?

毎年、お正月の新聞には経済界の偉い方々が予想、予測をして居ますが、殆ど当たっていないのではないでしょうか。ビジネスの世界に身を置いていますと、大企業の社長さん方でも難しいと私は思います。

例えば、為替相場、株価などの予測が出来るのなら、今の商売止め、これに集中すれば、測り知れない程の効率でお金が稼げます。

円・ドル相場の予測も110・115円などは言われると、そんな予測数字なら、素人でも言えることでプロの言う予測ではないと言いたくなりませんか。

ということは、プロの人達でも判らんといふことなのだと、これが判ります。先、一日先ずら判らない時代ですから一年先なんて誰が判るのでしょうか? 中にはそれらを信じる人も居られるので、ようから罪なことです。

短期的な予測は誰にも「プロですら」判らない時代だと決めて、まどわされないよう、予測できないことはリスク一だともいえます。

総て自分で勉強し、自分で考え、自分で決断しなければならない世界に今私達は生きていると私は思っています。リスクがあるからワクワク、ドキドキ出来るのです。

面白いじやありませんか? リスクを見返してやろう!

昔からこの著者の書かれる本はどれも面白く、「笑うカイチュウ」、「空飛ぶ寄生虫」など、いろいろ読んできました。この本は「こころの病」うつ病などは脳の問題だけではなく、免疫系、つまり食べ物や、腸内細菌を含めた身体全体の問題だと言われます。悪い免疫力のおよそ70%は腸内細菌が握っています。心の病だけでなく、私達の身体全体の病気にも言えます。腸内細菌と免疫力」がキーワードです。

あなたに感動の一冊  
**本便り**

**「こころの免疫学」**  
新潮選書 藤田紘一郎

藤田紘一郎  
著者略歴  
うつ病もアレルギー性疾患もすべてのカギは腸内細菌が握っていた!  
『こころの免疫学』



大分前に買ったCDですが、このジャズの音色が好きで、良く聴きます。これぞジャズ!というリズムと美しさ。デズモンドのアルトホーン、ブルーベックのピアノが引き出す音はこのカルテット最高のCDだと思う。

**JAZZ AT OBERLIN**  
ザ・デイブ・ブルーベック・カルテット



## ワインの話 —ワインと値段—

私がたどった恥ずかしいワインの話を続けていくことで皆さんのお役に立つことがあればと思います。

仕事上、一日も早くワインの味が判るようになる必要がありました。

特に仕入れをしていく上で味と値段が瞬間に大体でも判らねばビジネスになりません。会社、ワイナリーでワインのテイスティングをする時にはこの味で小売値段はいくら、扱えない質のものはダメと口に出して言っています。

一日に何十本、時には百本もテイスティングすることもありますが、判っても判らなくてその二つを口に出て言っています。素人は素人なりに味/質が早く判断できるようになったように思っています。

レストランでワインをいただく時も、この味だと小売値段はこれ位かと考え、携帯で写真を撮り、翌日小売値段を調べ、自分の判断がどうだったかをチェックします。

私はワインを専門家について学んだこともなく、ブドウ畠、畠の土壤、ブドウの質などについては全く知ることなく、ただひたすらワインを口に含み、この味だと値段はいくらということに集中した為に、かなり短期間で味と値段は判るようになりました。高い値段のワインは品質、味が良いのですから、自然と良い味とはこんなものと言うのかという具合です。

この方法も私、順造流の即席的な学び方ですからお奨めしても良いのかどうかも判りませんが、こんな方法で早くワインの味を知ることもできると考えて書いてみました。



「しまなみ海道」の前に、その周辺が国立公園に指定されている「鞆の浦」の街に立ち寄りました。小さな半島の先にある小さな古い町ですが、大伴旅人などが詠んだ歌が万葉集にも出ていたり、最近では宮崎駿監督が「崖の上のボニョ」の構想をねつた地として有名になりました。いろんな映画、テレビドラマのロケが増えているそうです。

今は近くに造船所があつたりする小さな漁港ですが、観光でぎわっているのかもしれません。車で行きますと駐車場を探すのに苦労する小さな町ですが、古い街並、常夜燈、波止場などが揃っている一寸珍しい古い港町。

余り大きな感動はありませんでした。

## 瀬戸内の旅③

日本の魅力再発見!  
古い街並や常夜燈など、懐のわく旅

**順造さんの旅日記**

秋田の佐藤徳太郎商店が作る  
**「活仕込み」うたせ舟**

しらうおと濃厚なくなるみで仕上げた佃煮

順造さんおすすめの品

先日、知人の福本さんからこれをいただき、あまりに美味しいので、送ってくださった福本さんには一寸失礼かもしだせんが、どうしても皆さんに紹介したくなっています。

秋田の八郎湯で獲れるシラウオを「活仕込み」で仕立て、くるみを入れて佃煮にしてあるのですが甘過ぎず、くるみとのコンビネーションが絶妙でなんとも美味しいものです。

ご興味のある方は

【徳太郎商店】TEL.018-877-3224へ

HPもあります。<https://www.shop-tokutaro.jp/>



# 順造さんの ウェルネス

vol.40

## 『長寿に対する身体と金銭的負担』

長寿・長寿とマスコミさんはよく書かれますが、昔の長寿と違って今の長寿は90才台、100才を越えてきていますので、長寿が本人や、子供たちにとって真に幸せなことなのかどうか私は頭を傾げています。例外はあるでしょうが、一般的には90を越え100才と長く生きることは身体的な状態と金銭的な経済面を総合的に考えると、さまざまな困難に直面する可能性が非常に高くなり、考えれば考えるほど不安が増幅してくるのではないかでしょうか。

65才で仕事から解放され、やれやれ今から自由な自分の時間、日々を持ち楽しく生きたいと思っている高齢者の子供たちに、介護の世話を金銭面、体力面、時間面でかけていくことになる現実にどう対処すべきなのでしょう。

今も今からもそのようなことが普通な時代になろうとしている。

私は85才位でこの世におさらばするのが理想で、生きてても90才迄と身近な者に常々言っているのですがどう思われますか。

従ってもうこの年になると食べたいものを食べ、好きなことをし、一生懸命、仕事しながら旅立ちたい。

健康維持の為、いろんなことをし、いろんなものを飲んだりしていますのは、日々気持ち良く過ごしたい為で長寿の為ではありませんね。

皆さん、如何おこんな想いの人でどうですか。

考えでしょうか。  
多いのではない

子供に迷惑をかけたくない  
ありませんね。



第三十四回  
森下のスタッフ  
『買つてよかつた！』  
ちょこつとご紹介♪  
WP37-819J  
樂肩ストレッチバンド  
本体価格1,320円  
/税込み1,426円  
詳しくは、フリーダイヤル  
0120-103-712

筋肉量が少ないので、肩こりがヒドイ私。美容室でマッサージをしてもらうとき、毎回必ず「カチカチですね。」と言われるほどです。子供の頃からスポーツや運動も苦手な私がこれです！ストレッチバンド！両手の親指に引っ掛けたり女性でも楽々♪座つたままで出来るので、手の届く30%OFF

12月獲れとれの新焼海苔を皆さんに食べていただこうと紹介いたします。数はそうありませんので、なくなつたらごめんなさい。

発想ど、そこに料理をもつてきての組み合わせ等々、どこからこのような想像力が出てくるかと日々呆然と見入っていました。やっぱりこの人は只者ではないと再確認。それと現物をこの目で見ると、写真で見えなかつた空気感と匂いが見えてきますね。日本を代表する凄いアーティストです。東京在住の人はこのような個展が身近にあり、幸せですね。

世界で活躍する杉本博司さんの個展が千葉市美術館であり、ワクワクしながら見に行きました。この人の多能さにはいつも驚かされるのですが、今回も氏の代表作である「海景」、「劇場」、「ジオラマ」の写真シリーズが大判プリントで迫力展示され、また古きものに現代の息吹を注入した床の間の掛軸と道具のびっくりするような

東京 杉本博司展



## 順造さんが今、お薦めしたこと

### 明石の新海苔

香りがちがいます！  
3袋セット  
GFT959003  
明石新海苔 焼き海苔(全型10枚入×3袋セット)  
本体価格1,800円/税込み1,944円  
詳しくは、フリーダイヤル  
0120-103-712

UMF 10+  
UMF 15+  
FOD9482 マヌカハニー UMF10+(250g) 本体価格4,500円 /税込み4,860円  
FOD9483 マヌカハニー UMF15+(250g) 本体価格7,000円 /税込み7,560円  
詳しくは、フリーダイヤル  
0120-103-712

私は焼海苔が好きで毎日2枚は食べています。1枚を二つ折り、その2枚を重ねて三つに折るのです。毎年、明石の海苔を食べ続けていますが、12月後半に獲れる新海苔は柔らかくて香り良く最高です。日にちが経つと海苔が固くなり香りも薄れています。今年は思い切って12月獲れとれの新焼海苔を皆さんに食べていただこうと紹介いたします。

私は焼海苔が好きで毎日2枚は食べています。1枚を二つ折り、その2枚を重ねて三つに折るのです。毎年、明石の海苔を食べ続けていますが、12月後半に獲れる新海苔は柔らかくて香り良く最高です。日にちが経つと海苔が固くなり香りも薄れています。今年は思い切って12月獲れとれの新焼海苔を皆さんに食べていただこうと紹介いたします。

私は焼海苔が好きで毎日2枚は食べています。1枚を二つ折り、その2枚を重ねて三つに折るのです。毎年、明石の海苔を食べ続けていますが、12月後半に獲れる新海苔は柔らかくて香り良く最高です。日にちが経つと海苔が固くなり香りも薄れています。今年は思い切って12月獲れとれの新焼海苔を皆さんに食べていただこうと紹介いたします。

私は焼海苔が好きで毎日2枚は食べています。1枚を二つ折り、その2枚を重ねて三つに折るのです。毎年、明石の海苔を食べ続けていますが、12月後半に獲れる新海苔は柔らかくて香り良く最高です。日にちが経つと海苔が固くなり香りも薄れています。今年は思い切って12月獲れとれの新焼海苔を皆さんに食べていただこうと紹介いたします。

私は焼海苔が好きで毎日2枚は食べています。1枚を二つ折り、その2枚を重ねて三つに折るのです。毎年、明石の海苔を食べ続けていますが、12月後半に獲れる新海苔は柔らかくて香り良く最高です。日にちが経つと海苔が固くなり香りも薄れています。今年は思い切って12月獲れとれの新焼海苔を皆さんに食べていただこうと紹介いたします。

## マヌカハニー

### 天然の抗生物質

#### マヌカハニー

##### マヌカハニー

###### マヌカハニー