



私たちの湘南御行会だより

令和4年10月10日248号

振り込め詐欺防止のグッズをお配りしました

先月皆さんの御宅に固定電話に取り付けて使用する「振り込め詐欺防止グッズ」をお配りしました。皆さん利用していますか？電話が掛かってきた時に受話器を取ると「この電話は振り込め詐欺防止の為に録音させていただきます」とグッズから声が出ます。私も利用していますが、知人、用件のある人は◎◎ですと自ら応答しますが、そうでない人は直ぐに電話を切ってしまいます。お陰で不用な電話を取ることがなくなりました。既に振り込め防止機能付きの電話をお持ちの方、固定電話をお持ちで無い方には不必要なグッズですが、皆さん是非ご利用下さい。使い方が分からない方はご一報下さい。尚、このグッズはリチウム電池「CR2032」で作動します。声が出なくなったら交換して下さい。電池の型名を言えば百円ショップで買えます。電気店でも買えますが高いです 役員一同

誕生会開催のお知らせ

10月、11月、12月生まれメンバーの誕生会を開催いたします。

日時：11月29日（火）13時～14時30分

場所：しおさいセンター工芸室

参加ご希望の方は、11月20日（日）までに担当役員にご連絡ください

今回の誕生会では、初の試みのイベントを予定しています

そのイベントとは、印画紙にプリントしてある白黒写真をカラー写真に変換してスクリーンに映します。更に希望される方には、後日カラー写真にプリントして差し上げます。

当日思い出の**白黒写真**を1～2枚ご持参下さい。なるべく大き目ではっきりした写真が良いです（小さくても構いません） 当日をお楽しみに 役員一同

片瀬社協の誘いで片瀬地区敬老会に参加しました。湘南御行会からも6名が招待客で参加されておりました。敬老会のメインイベントは、我ら湘南御行会の関口さん主宰「タスクフォース」によるジャズ演奏、誰でもご存知の曲演奏で皆さん堪能されておりました。関口さんのソロ演奏も有り素晴らしい敬老会でした。権利のある方、来年は参加しましょう。社協の企画も良かったです 岩田

訃報

会員の菅井靖之さんが逝去されました。享年85歳でした。菅井さんは奥様の和子さんご夫婦で入会され、御行会会計の要職にある和子さんを補佐され、又会の運営にも助言頂き湘南御行会の興隆に寄与されました。又ご家庭では奥様と酒を嗜み、時にはご夫妻で私達の会食会にもお付き合い頂き、オシドリ夫婦の模範的存在でした。ここ数年来体調を崩され最近では通院の回数も増え1日も早い回復を願っておりましたが、願い叶わず帰らぬ人となりました。心より哀悼の意を表しお悔み申し上げます。

合掌



在りし日の菅井さん。鵠生園納涼祭にて



カレーのお話



今月は皆さん大好きなカレーのお話です

皆さんはカレーのことをどう呼んでいますか。カレーライス？それともライスカレー？

文献によりますと、違いは、ご飯（以下ライス）にあらかじめカレーがかかっているものがライスカレーで、カレーが容器などに入れてライスとは別々に出てくるものをカレーライスと呼ぶのだそうです。ライスカレーには大衆的なイメージが強く（町の食堂、蕎麦屋さんで食べる）。カレーライスには、やや高級なイメージ（洋食屋さんで食べる）イメージでしょうか。カレーが日本に伝わったのは明治時代初め、栄養価が高く、調理しやすいカレーは、やがて陸海軍の食事にも採用され、家庭から学校の給食に迄採用され国民食と言われるまでに全国に広まりました。ライスカレーは最初、肉、野菜等具を煮込みそこに小麦粉と、カレー粉を混ぜて作りました。昭和 29 年エスビー食品から固形のカレールーが発売されました。更にもっと簡単手軽にカレーを食べるのを目的に 1968 年大塚食品から「ボンカレー」が発売されました。宣伝の為に女優松山容子さんがボンカレーを持って微笑んでいるホーロー製の白い看板が全国で 10 万枚張られたそうです。そう言えば浪花千栄子さんが出演の大塚製薬オロナイン軟膏の看板と共に良く見掛けた記憶があります。これがレトルトカレーの誕生です。最近ではカレーのルー、レトルトカレー共々多種多様、販売されています。私はレトルトとはレトロ（懐かしい昔の）カレーを手軽に食べられる物と誤解していました、レトルトとは「殺菌された」と言う意味だそうです。ルーはとろみをつける為に小麦粉が使われていますが、小麦粉アレルギーの人の為に小麦粉を使用しないカレールーもあります。どうして日本人はカレー好きなのでしょう？カレー総合研究所の見解では、(1)カレーには5味（甘さ、酸っぱさ、辛さ、苦さ、塩辛さ）がバランスよく含まれ、味に繊細さと深みがある(2)日本人の主食であるご飯と相性がいい(3)日本独自のカレーの具材の典型であるジャガイモ、タマネギ、ニンジンなど野菜との相性もいい(4)カレーうどん、カレーパンなど様々にアレンジした新メニューを開発しやすい(5)先に述べた手軽に料理できるカレールーの発明——などがその理由とあります。カレーの発祥地はインドですが、日本風の味付けや技術、感性などを随時付け加えながら、インドとはかなり異なる独自のカレーに発展してきました。日本で独自に発展、成熟してきたという点では、ラーメンなどと共通する部分があるかもしれません。（ラーメンは中国にはなく日本で発展しました）統計によると、日本人がカレーを食べる月間平均回数は約7回。家庭でカレーを作り、食べる月間平均回数は約2.5回にのぼるといいます。ずいぶん多い気がします。皆さんのご家庭では如何ですか？又なぜ、ひと晩おいたカレーは美味しいと言うのでしょうか？実は、これにもれっきとした理由があるらしく、ひと晩寝かせると、具材内部にカレーの味がしみこみ、香りや風味がよくなじむ。さらに再加熱することで、肉のアミノ酸、核酸や野菜の糖などが引き出され、ソースのコクやうまみが増し、油滴が小さくそろい、舌が複雑な味も感じやすくなるからだそうです。これらの要因が複雑に絡み合いながら、カレーのおいしさが増しているというわけです。国民食のカレー、なかなか奥が深いです。こんな話を聞くとカレーが食べたくなりませんか？よし今夜はカレーにしよう！ 岩田記

今後の主な行事予定

- ◎10月11日(火) 13時スマホ教室しおさい
- ◎10月12日(水) 片老連定例役員会
- ◎10月15日(土) 10時地域活動見本市→市役所1階ロビー
- ◎10月22~23日(日) 公民館ふれあい祭り
- ◎10月25日(火) 片老連役員研修会
- ◎10月27日(木) 9時30分 役員会

編集後記



急に寒くなりました。先週までは30℃を越していたのに。高齢者には急激な変化は応えます。皆さん暖かくして下さいね。22~23日は3年ぶり公民館ふれあい祭りです。湘南御行会で何時もおこなっていた、しおさいセンターでの赤飯販売は今回中止です。芸能関係の催しは行われます。メイン会場は片瀬市民センター。ここでは片老連が赤飯を販売します。そろそろサンマの季節です、安く食べたいですが今年はどうでしょうか？岩田