

「べに花ハイプラスマーガリン」リニューアルのご案内 ～香料・着色料・酸化防止剤 不使用～



べに花ハイプラスマーガリン

商品コード: 101019 内容量: 200g
税込価格: 326円(本体価格: 310円)
入数: 10×2 賞味期間: 270日
JANコード: 4901735020225
※10月より順次切替え予定しております。



ご好評をいただいております「べに花ハイプラスマーガリン」ですが、より素材本来の美味しさや香りを大切にしたいという想いから使用原料の見直しをさせて頂きました。

一番しぼりの高オレイン酸べに花油を主原料に、ココのあるまろやかな美味しさはそのままに、着色料(従来品は人参由来のカロチノイド色素)、香料(牛乳由来)、酸化防止剤(ビタミンE)を使用せず、新たに全粉乳、クリーム(生クリーム)、パームフルーツオイルを使用し、素材の持つ風味をお楽しみ頂ける配合に致しました。

従来品同様、パンにはもちろん、お料理、お菓子作りの材料として幅広くお使いいただけます。

また、気になるトランス脂肪酸ですが、少なく抑えた製法は変わっておりません。(0.5g/100g:一般的には1.5g~10g程度/100g)

トランス脂肪酸は悪玉コレステロール(LDL)を増加し、善玉コレステロール(HDL)を減少させ、冠動脈性心疾患の発症リスクが高まる可能性が指摘されています。

圧搾一番しぼりのべに花油、圧搾パーム核油といった加工度が低い製法で作られた油を主原料に細心の注意を払い作られておりますので、弊社マーガリンは非常に低い値となっております。

尚、主要原料と包装資材の高騰から価格も改定させていただくこととなりました。何卒ご理解を賜り、引き続きご愛顧頂きますようお願い申し上げます。

こだわりの惣菜

2008秋・冬号

素材のおいしさが活きる。
創健社の選りすぐり冷凍食品

今年の夏も大変暑い夏でした。10月になれば気候もよく食欲の秋と言われるように美味しいものが楽しめる季節です。そして、美味しくヘルシーな惣菜で夏の疲れを癒してください。また行楽シーズンでも有りますので惣菜チラシの冒頭にも有りますようにお弁当を持って出かけも良いのではないのでしょうか。

さて、10月からのこだわりの惣菜新商品をご紹介します。

今回の新商品はおせちでご好評いただきました「厚焼き玉子」や、ちょっとした箸休めなどに使っていただける「さつま芋と金時豆の甘煮」、年間通して使っていただける「薯蕷(じょうよ)まんじゅう」、煮る・焼く・揚げる・蒸すなど調理にも合う「えび入り三角包み」等を取りそろえました。

尚、これまでご愛顧いただきましたポークウインナーがメーカー様の都合により終売となり、新たに無塩せきポークウインナーとして新登場します。

厚焼き玉子

地養卵と調味料にこだわり焼き上げた玉子焼きです。地養卵とは、地養素(木酢液にゼオライト、海藻、ヨモギ)をとうもろこし主体の飼料に混ぜ与えた鶏の卵です。大きさはおせちの半分です。

商品コード: 129045 内容量: 250g
税込価格: 462円(本体価格: 440円)
入数: 20 賞味期間: 冷凍180日
JANコード: 4957773000200



新商品

さつま芋と金時豆の甘煮

ほくほくして甘味を持つさつま芋に国内産蜂蜜を加えた糖蜜で丁寧に味付けし、北海道産の金時豆と混ぜ合わせました。自然解凍で召し上がれます。

商品コード: 129047 内容量: 150g
税込価格: 483円(本体価格: 460円)
入数: 40 賞味期間: 冷凍180日
JANコード: 4904382600024



新商品

無塩せきポークウインナー

とにかく余分な原材料は使わずシンプルに作り上げたウインナーです。肉・塩・香辛料だけで造りました。

商品コード: 129044
内容量: 96g(16g×6本)
税込価格: 357円(本体価格: 340円)
入数: 30 賞味期間: 冷凍90日
JANコード: 4905607200012



新商品

薯蕷まんじゅう

国内産の米粉と鹿児島産のつくね芋(山芋)でしっとり柔らかく仕上げました。餡は北海道産小豆の皮むきこしあんを使っています。

商品コード: 129043
内容量: 210g(6個)
税込価格: 651円(本体価格: 620円)
入数: 30 賞味期間: 冷凍180日
JANコード: 4518113062250



新商品

えび入り三角包み

新鮮な豚肉・えびを焼売の皮で三角形に包んでいます。揚げても・焼いても・蒸しても・煮ても美味しく召し上がれます。特にこれからは鍋の具材としてもピッタリ、冷凍のまま入れていただき約3分で召し上がれます。

商品コード: 129046
内容量: 20g×8個
税込価格: 819円(本体価格: 780円)
入数: 24 賞味期間: 冷凍180日
JANコード: 4979453107252



新商品

ローマにはいたるところに広場があります。路地を歩いて遭遇する小さな広場でも中央には噴水があったりします。大きな広場になると幅が100m、奥行きが300mという運動場クラスの大きさです。

その広場の一つカンポ広場では日曜を除いて朝市が立ちます。幅30m奥行き100mの広場いっばいに八百屋、肉屋、魚屋、スパイス、ハーブの専門店、金物屋、雑貨屋、洋服屋、サンドイッチなど様々な業種が並び、お昼近くまで営業しています。八百屋には新鮮でカラフルな旬の野菜、フルーツが並び、量り売りをしています。ドライトマトだけでも5〜6種類もの品種が並んでいます。季節柄アーティーチョークの花、花付のズッキーナなども並んでいました。野菜の並びも美しい車の側面を開くと店になる移動型店舗もあれば、屋台もあり、店歩きながら眺めているだけで皆が声を掛けてくれて幸せな気分になります。また、ローマテルミニ駅(中央駅)に程近いところに常設の市場もありました。こちらは屋内の市場で八百屋、肉屋、魚屋はもちろんですが、ハム、チーズの専門店、中華食材店など食品だけの市場です。個人客だけで



人々にぎわうカンポ広場



野菜の並びも美しい

車の側面を開くと店になる移動型店舗もあれば、屋台もあり、店歩きながら眺めているだけで皆が声を掛けてくれて幸せな気分になります。また、ローマテルミニ駅(中央駅)に程近いところに常設の市場もありました。こちらは屋内の市場で八百屋、肉屋、魚屋はもちろんですが、ハム、チーズの専門店、中華食材店など食品だけの市場です。個人客だけで



ハム・チーズの専門店



市場中央の部屋は天窓で明るい

なくレストランの買出しなども多く見受けられました。

街中にはスーパーマーケットもありますが、まだまだこのような活気のある市場が市民の生活を支えているのはいかにもイタリアらしく感じました。ジーノ・ジロロモーニさんの奥さんツッリアさんは自然食品店を営んでいます。

ジーノさんの住まいのあるイゾラ・デル・ピアノーから車で20分ほど山を下ると丘の上にルネッサンスの古都ウルビーノが聳えています。ウルビーノはマルケ州の宝石と呼ばれ世界遺産にも指定されている歴史地区の街並み、ルネッサンス期に花開いた芸術・文化を誇ります。今は国立マルケ美術館とウルビーノ大学が有名です。この石造りの旧市街地で10坪ほどの広さの自然食品店を営んでいます。

日曜日に街の教会のミサを終えた後、特別に店を開けてくれて見せていただきました。

オーガニックの乳製品、生ハム、サンドイッチ、冷凍食品をはじめ棚には加工食品の数々がずらりと並び、健康食品が少々、アロマオイル、自然化粧品も豊富でした。また、奥の部屋には有機野菜もあります。

ジーノさんは久しぶりに店の中をゆっくりと見たらしく、「こんな商品もあったのか?」と感心したり、気に入らない製品を見つけて「こんな商品は置くべきではない!」と注文をつけるなど、すかさず奥さんは「お客様からの要望なのよ。お客様あってのお店ですからね」とバツサリ。

広さといい、商品の並べ方といい日本の専門店様と共通する点があり、なにやらほっとする気分になることが出来ました。

彼女は、「この店を続けているのは、いつでも旦那と別れても生活できるように準備しているの」とジョークを飛ばしてくれました。

横浜支店 寫田英樹・社長室 岸野将澄



世界遺産の古都ウルビーノ



店内にてジーノ・奥様・息子さん

金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素

〜うすいろだしの長をいかしたヘルシーレシピ〜

新発売直後よりご好評をいただいております「金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素」は、従来品の原材料を一から見直し、パッケージも新たに笛木醤油が自信を持っておすすめする一品です。

うすいろに仕上げておりますので、少量の使用でもコクがあり、素材の色合いをいかした料理に最適です。

今回は、この「金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素」を使ったヘルシーレシピをご案内いたします。

金笛 春夏秋冬のうすいろだしの素

商品コード: 110183 内容量: 500ml

税込価格: 630円 (本体価格: 600円)

入数: 12 賞味期間: 1年

JANコード:

4977229600174



商品コード: 110184 内容量: 1,000ml

税込価格: 1,103円 (本体価格: 1,050円)

入数: 12 賞味期間: 1年

JANコード:

4977229600181



【あさりと筍の和風焼き蕎麦】(3〜4人分)

【材料】

ゆで蕎麦...4玉 あさり水煮...160g
唐辛子...1本 ゆで筍...200g
べに花一番(油)...大さじ2杯
うすいろだしの素...大さじ4杯
ネギ・生姜をお好みに応じて少々

【調理方法】

- ①熱したフライパンに油を引き、千切りにしたゆで筍、水切りしたあさりの水煮、輪切りにした唐辛子と一緒に炒め、ゆで蕎麦を加えます。
- ②種と貝が混ざり合ったら、うすいろだしの素で味付けします。
- ③皿に盛り、お好みに応じて刻みネギや生姜をトッピングして出来上がりです。大葉をトッピングしても爽やかに召し上がりいただけます。薄味のさっぱりとした和風焼き蕎麦の出来上がりです。



【ワンタンスープ】(2〜3人分)

【材料】

ワンタン...12個 塩・コショウ...少々
刻みネギやワカメをお好みで
うすいろだしの素...大さじ3杯
水...4カップ

【調理方法】

- ①沸騰したお湯にうすいろだしの素を加えスープを作ります。
- ②ワンタンを加えて一煮立ちさせ、最後にネギやワカメを加えて、塩・コショウで味を整えます。



創健社「山形自社農場発はとむぎ茶」数量限定発売開始!

先月号でお知らせしましたように、弊社山形県自社農場と周辺農家の皆さんで丹精込めて栽培した「はと麦」をじっくり香ばしく焙煎した「はと麦茶」を限定販売いたします。

ポットやカップに熱湯と「はと麦茶」1パックを入れ、数分蒸らすだけで滋味あふれる深い味わいの「はと麦茶」をお楽しみいただけます。

弊社の微力ながら日本の農業振興に貢献したいという願いからスタートした自社農場と、それにご賛同いただいた周辺農家の方々の想いが詰まっております

ので、ぜひご賞味下さい。数量限定生産となりますのでお早めにお求め下さい。

山形自社農場発はと麦茶

商品コード: 080000 内容量: 3g×20袋

税込価格: 557円 (本体価格: 530円)

入数: 20 賞味期間: 1年

JANコード:

4901735020294



*デザインは開発中のものです。実際の商品と異なる場合があります。



食養生とアンチエイジング 第2回 養生訓からの不滅のメッセージ

商品本部 山路 明俊

日本の養生論(食養法)の歴史は、994年編纂の「医心方」(丹波康頼)という現存する日本最古の医書(国宝)に始まります。これは、中国の隋・唐の様々な医書を引用し日本の気候風土や体質を加味して編纂したもので、針灸、製剤法、婦人科、房内、養生法等にわたっています。その後、安定した社会体制が続かない背景もあり、江戸時代になるまでは、医心方や中国の道教系の養生論を引用した著作のみでした。

1713年、貝原益軒は「養生訓」を世に出しました。最大の特徴は、今までの中国の道教等の思想をそのまま、ただ単に日本版にしたのではなく、個人の生活に密着した実証的な面と、経験に基づいたものが確立していたということです。その要点は「養生の道、多くいふ事を用ひず。只飲食を少なくし、病をたすくものをくらはず、色欲をつつしみ、精気をおしみ、怒・哀・憂・思を過ぎず。心を平にして気を和らげ、言を少なくして無用のことをはぶき、風・寒・暑・湿の外邪をふせき、又時々身をうごかし、歩行し、時ならずしてねぶり臥す事なく、食気をめぐらすべし」であり、人間の基本は「気」であるとしています。「気」というのは現代の視点から、「生命を維持する力」「活動を活性化するエネルギー」「防御力・抵抗力」「心・感情・気分などの精神機能」「気力、根気」「呼吸」「地域に特有の毒気、雰囲気」「気象等の自然現象」等、病や心の問題を含めた人間の体の中で発言する確かな現象と理解できます。「病氣」も「気」を「病む」ということで、「元気を保つ」と健康になり、「元気を減らす」と病気になるというものです。また、益軒は、自分の体に元々備わっている「気=自然の力」(自然治癒力・自己回復力)を最も大切に考えていて、これは自然を畏れる思想で、力の論理を排する思想でした。病気を克服するとか、病気と闘うという姿勢はなく、人間が人間らしく生き、自然の勢いを助けるために「養生」に努め、力に依存することなく、病が「自ずから癒える」のを待つという思想でした。養生訓には、「体力」という思想はなく、健康=体力という思想は、明治以降の富国強兵スローガンを支え、力や量の論理を基にしたエネルギーや大きさに価値

を置いた競争社会を作り上げてきました。力には限界があり、「分外(限界以上のこと)」を繰り返して戒められました。さらに江戸時代の平均寿命は40歳前後と推定されましたが、これは乳幼児死亡率の影響によるもので、50歳以上の実際の平均死亡年齢は70歳代と推定され、現代とそれ程の違いは見られず、養生の目的は人生を楽しむためという明快な思想が根底にありました。この楽しみは現代の若さを元にした享楽的な楽しみではなく、「自然(旅)を楽しむ」「学問を楽しむ」「人と共に楽しむ」という内なる楽しみでした。飲食(食養生)については、全8巻のうちの主流を占め、現代の予防医学に匹敵する「腹8分目」という名訓を残しています。その中で最も不滅のメッセージは「怒の後、早く食すべからず。食後、怒るべからず。憂ひて食すべからず。食して憂ふべからず」ではないでしょうか。

＜養生訓の思想＞

生命を維持する力

防御力・抵抗力

心・感情・気分

地域に特有の雰囲気

気候等の自然現象

気=自然の力



貝原益軒像(狩野昌運筆、貝原家蔵)

＜食養訓＞

・言葉を少なくして、体内の“気”を養う
・味の濃すぎるものを少なくして“気血”を養う
・怒りを抑えて肝の気を養う
・飲食を節制して胃の“気”を養う
・考えを思い巡らしすぎないようにして心に“気”を養う

美味、珍味の食べ物が出てきても腹、八、九分でやめなさい

食べ物は性質が良く身を養うのに益にあるものを選んで食べる。益がなくて害あるものは、味が良くても食べてはいけません

＜西欧医学の発展＞

・養生論の後退
・木を見て森を見ず
・感染症への貢献

＜力と量の論理＞

富国強兵のバックボーン(世界的大戦)

＜飽食の果て＞

メボリックシンドロームへの恐怖

(人間らしさを取り戻した健全な社会への帰帰)

新商品『ジロロモーニ有機バルサミコ酢』を使ったレシピのご紹介

「バルサミコ酢」はワインビネガーを木樽で長期熟成し、ぶどう果汁を煮詰めた濃縮果汁を合わせて木樽で熟成させたイタリアモデナ地方特産の果実酢の一種で、豊潤な香りと独特の甘味とコクがあり、ドレッシングに加えたり、そのままアイスクリームにかけたり、加熱して肉や魚料理のソースなどに使います。

むずかしく考えず、いつものお料理にちょっと垂らしてみるだけで料理が引き立ち新しい味に出会えます。バルサミコ酢は赤ワインと同じようにポリフェノールを含んだ、ヘルシーなお酢です。是非お試しください。

ジロロモーニ 有機バルサミコ酢

商品コード: 110406 内容量: 250ml
税込価格: 1,575円(本体価格: 1,500円)
入数: 6 賞味期間: 5年
EANコード: 8032891760604



【野菜のバルサミコ酢マリネ】



【材料】(4人分)

セロリ…1本 ナス…1本 バジリカ…各1/2個(赤・黄)
ピーマン…1個 玉ねぎ…1/2個 しめじ…1/3パック
にんにく…2粒 塩・こしょう・オリーブ油…適量
【マリネ液】
バルサミコ酢…大さじ2 オリーブ油…1/2カップ
レモン汁…1/2個分

【作り方】

- ①野菜を食べやすい大きさに切り、しめじは下ゆでしておく。
- ②みじん切りにしたニンニクをオリーブ油で炒め、塩・こしょうで味付けする。
- ③ボールにマリネ液を用意し、①と②を漬け込む。
- ④冷蔵庫で1時間冷やすとよりおいしく頂ける。(1週間冷蔵保存可能。)

【バルサミコドレッシング】

★サラダなどにかけお使い下さい。



【材料】(4人分)

バルサミコ酢……………カップ1/4
オリーブ油……………カップ1/4
塩……………少々 しょう……………少々

【作り方】

材料を混ぜて出来上がり。

☆バルサミコ酢をデザートに

バルサミコ酢を煮詰めると、とろっとしたレーズン味のデザートソースに早や変わり!お好みで砂糖や蜂蜜を加えて下さい。アイスクリームやフルーツにかけたら大人のデザートが出来上がり。

【簡単ヘルシードルチェ ヨーグルトクリーム】 〜フルーツとバルサミコソース添え〜



【材料】(2人分)

プレーンヨーグルト……………お好みのフルーツ
バルサミコ酢……………大さじ3 砂糖……………大さじ2

【作り方】

- ①キッチンペーパーを敷いたザルにプレーンヨーグルトを流し込む。
- ②ザルよりも一回り小さいボールに①をのせ、ラップをして冷蔵庫で1晩程水切りする。(ヨーグルトが半量くらいになるまで)
- ③バルサミコ酢と砂糖を鍋に入れ、半量になるくらいまで煮詰める。
- ④お皿にお好みのフルーツと②をのせ、③をかけろ。

取り扱い新商品のご案内



「味付け のりお」

有明海産海苔、国産黒酢、沖縄県産黒糖、利尻産昆布、枕崎産かつおぶしなどを原料にした栄養機能食品(ビタミンB12)の味付け海苔です。通常の味付けのりとしてお召し上がり頂くだけでなく、スナックとしても大変美味しく召し上がれます。

商品コード：120166 内容量：全型6.5枚分(8切52枚)
税込価格：498円(本体価格：474円) 入数：10
賞味期間：8ヶ月
JANコード：4580162710062



「丸ごと根昆布だし」

日高産根昆布を丸ごと使用した、濃縮液体だしです。和風だしを必要とするさまざまな料理に使い、コクと旨みを引き立てます。化学調味料は使用しておりません。

商品コード：110872 内容量：300ml
税込価格：1,050円(本体価格：1,000円)
入数：24 賞味期間：1年
JANコード：49712506



「ちゃっかり野菜/果実」

25種類の野菜/果物を凝縮して粉末にしました。ヨーグルトや牛乳に混ぜるほか、いろいろな料理にもお使いになれます。

「ちゃっかり野菜(トマト味)」

商品コード：050002
内容量：30g(1.5g×20本)
税込価格：980円(本体価格：933円)
入数：40 賞味期間：1年
JANコード：4545593001301



「ちゃっかり果実(バナナ&マンゴー味)」

商品コード：050003
内容量：30g(1.5g×20本)
税込価格：980円(本体価格：933円)
入数：40 賞味期間：1年
JANコード：4545593001318



価格変更のお知らせ

下記商品につきまして、このたび価格変更をさせていただくこととなりましたのでご案内させていただきます。主要原材料の高騰、原油高による製造コスト、各包装資材高騰により、価格維持が困難となり、価格を変更させていただくこととなりました。お得意先様におかれましてはご迷惑をお掛けしますが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

9月1日より

商品名	商品コード	内容量	希望小売価格(税別)	旧価格	改定価格
一番しぼりのごま油	100099	150g	¥390	¥430	
ミルクチョコレート	160684	70g	¥300	¥320	
有機栽培&国産小麦パン粉	120829	150g	¥160	¥180	

10月1日より

さとうきび粗糖	320601	500g	¥280	¥360
有精卵マヨネーズ	110561	300g	¥380	¥390
有精卵マヨネーズ	110564	500g	¥690	¥720
生パン粉(オーガニック小麦粉)	120833	120g	¥200	¥210
ベジタブルカレー 甘口	120032	210g	¥260	¥270
ベジタブルカレー 中辛	120033	210g	¥260	¥270
コレステロール1/8	101023	160g	¥440	¥470
特別栽培蓮根粉	139629	100g	¥780	¥800
北仕込味噌(北海道限定商品)	119625	1kg	¥580	¥650
べに花一番オーツナ	120553	100g	¥320	¥340
みちのく味噌 生みそ	110007	1kg	¥600	¥660
国内産薄力粉	130015	500g	¥260	¥320
国内産強力粉	130016	500g	¥290	¥340
国内産薄力完粒粉	130005	500g	¥260	¥340
ネオハイミックス(加糖)	130001	430g	¥375	¥430

商品名	商品コード	内容量	希望小売価格(税別)	旧価格	改定価格
ネオハイミックス(砂糖不使用)	130002	430g	¥370	¥420	
ふりかけ45	120246	32g	¥200	¥220	
しそもみじ	040700	50g	¥200	¥220	
純いりごだし	110683	8g×14	¥320	¥350	
かぼちゃ粉末	450095	60g	¥500	¥560	
玉しぼり一番	100114	180g	¥560	¥600	
メイシーいちごぶどうのラムネ	161501	80g	¥180	¥200	
メイシーアップルとグレープのグミ	161502	8粒	¥130	¥140	
メイシー野菜のせんべい	161503	55g	¥200	¥230	
メイシー海藻のせんべい	161504	50g	¥200	¥230	
メイシーABCのビスケット	161505	40g	¥140	¥170	
メイシーどうぶつ園のビスケット	161506	70g	¥140	¥170	
メイシーきらきら星のおせんべい	161507	40g	¥150	¥160	
メイシーかぼちゃのスティックポーロ	161508	40g	¥130	¥140	
メイシーたまごのポーロ	161509	25g	¥60	¥70	
メイシーいちごミルクのポーロ	161510	45g	¥130	¥140	
メイシーサクサクのドライワッフル	161511	5枚	¥200	¥210	
メイシー黒糖のウエハース	161512	15個	¥100	¥110	
メイシーいちごヨーグルトのウエハース	161513	12個	¥100	¥110	
メイシーふわふわソフトせんべい	161514	2枚×10	¥200	¥210	
メイシーみかんのゼリー	161515	8個	¥210	¥230	
メイシーぶどうのゼリー	161516	8個	¥210	¥230	
メイシーしおあじのポップコーン	161517	25g	¥110	¥120	
メイシーメープルスナック	161518	35g	¥120	¥130	

※株式会社サンコーのお菓子類につきましては、9/21に価格改定を予定しております。詳しくは担当営業までお問い合わせください。

平成20年 梅丹本舗 新物梅干

予約の締切りは9月20日です。

商品コード	内容量	種類	価格
040560	1.4kg	しそ漬 大粒	10,290円(税込) (本体価格:9,800円)
040561		中粒	
040562		白干 大粒	
040563		中粒	
040564	3kg	しそ漬 大粒	21,000円(税込) (本体価格:20,000円)
040565		中粒	
040566		白干 大粒	
040567		中粒	
040568	5kg	しそ漬 大粒	34,440円(税込) (本体価格:32,800円)
040569		中粒	
040570		白干 大粒	
040571		中粒	

昔ながらの
すっぱい梅干



ナチュラル EXPO 2008開催されます。

期 間：9月24日(水)～26日(金) 午前10時～午後5時

場 所：東京ビッグサイト(東京国際展示場)西1ホール

主 催：NPO全健協

同時開催：第8回オーガニックEXPO(BioFach Japan)

(世界最大のオーガニック食品・関連製品専門トレードショーの日本版)(共通入場券)

創健社は、今年もナチュラルEXPOに出展いたします。

皆様方のご来場を心よりお待ちしております。

編集後記

ある郊外のバス停で60歳代のご婦人二人会話。
「うちの子は夕方帰ってくるとお母さん、お母さんって甘えっぱなしで…」「かわいいわね。もういくつになるの?」
「5歳になったのよ!」それを聞いて私は、ああ、お嫁さんは働いているので、お孫さんの面倒を見ているのだな…と勝手に想像していると、ちょっと様子が違いました。そう、人間ではなく犬の話でした。昨年の調査ですが、国内の飼われている犬と猫の合計が2,271万匹といわれ、15歳未満の人口1,738万人を大きく上回っていたのですね。確かにペットはかわいくて人を癒してくれますが、こどもの数を上回っていたなんて、ちょっとショックでした。

3人の子持ちオジサン

●印はお休みさせていただきます。

9月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

10月のカレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	