

料金後納

ゆうメール

髪結床通信

あした元気にな〜れ

2017 vol.67

KAMIYUI REPORT

感謝

トタン屋の下のパラノイヤ
漢方美人（お餅）

冷える女はたるむ！

酵素の話

美味しいご飯の炊き方

色のはなし

漫画でわかるあなたに似合う髪型探し
片山、福田のブログ
M-3 容器活用法



片山幸造 (KOU) のブログ

<https://www.facebook.com/katayama.kouzou>

2018年は、フェイスブックに記事をたくさん上げております。



1月22日(月) 俵山温泉に新しい風を吹き込みに行きました。



本日、秘境の温泉町にオッサンが無理矢理持ち込んだ企画を快く受け入れてくれた、旅館の食堂で、一緒に歌う会をやりました。

湯治の場所ですから、温泉上がりの方々が、次から次と入って来ました。

日本のジジ、ババは元気ですね～～
又、3月にやります！



1月23日の夜の事でした。仕事が終わりに、焼酎のお湯割りをいつものように飲もうとしました。そして、こんなことが起きたのです。

超寒すぎて急ぎ過ぎてた！

焼酎が何故か残り少なくなって気がついた！今日のは味が無い！なんか違う!!□

白湯だったと気が付いた件

そうです。ただの白湯を

お酒と間違えて飲んでいたので。

昨年11月から新しい企画のライブを山陰の地域でやることを始めました。

今回は1月21日(日) 長門市黄波戸まで行ってきました。

唄は聴かせて笑わせ、トークは腹筋崩壊に凄い勉強になる濃厚な時間でした。ゲストのちきぴーのギターも最高でした！超満員になりました。又、やります。



ブログ・髪結い 笑 美 身

<http://ameblo.jp/v-satomi/>

2018. 1. 4 西のお伊勢さん



2日から動いた三社参り
住吉神社からの



母を連れての忌宮神社



この日は、蟹座の満月！
大きい大きいお月様でしたね



お願いごとは、しっかり書き留めました



そして今日は西のお伊勢さん

「山口大神宮」に参りました。



伊勢神宮と、同じく御祭神は
下宮(豊受大神)
内宮(天照大神)



冷んやりと、清々しい空気の中お参りできました。

お正月気分も終了！
締めは、去年に続き「解放の日」



美味しい食事に
大きなお風呂
アロマの香りに包まれた

贅沢な時間♡♡♡

全身が緩みました

明日から、通常営業です。

今年もよろしくお祈りします



感謝の本当の意味

小林正観さんの言葉より

感謝することで片づくのが、対じん関係です。

「対じん関係」とは、対 人と対 神、の両方です。

ここはちょっと重要なポイントなのですが、神社仏閣に行っ、お願いやお祈りをする。自分の夢や希望を叶えてくださいとお願いする…そういうふうには日本人は教わってきたのですが、宇宙的に言うと、そのお願いをした瞬間、実は、神仏を敵に回すことになります。どうということかという、その行為は、いま自分が取り囲まれている状況が気に入らないと言いにいったと同じなのです。つまり宣戦布告に行ったのです。

例えば、「体のどこそこが悪いので治してください」とお願いに行った。

自分の身体に、悪いところが1、2カ所ある。ところが順調に動いている場所が、9998ヶ所ある。

この9998ヶ所に対して、常日頃、一回も手を合わせ、感謝もしていない。

「痛いところだけ、なんとか治してください」と言いにいったということは、9998に対する感謝が欠けているということです。

同じように、「収入が少ないので、もっと収入を増やしてください」とお願いしたとする。

神社仏閣に自分の足で行くことができたということは、今日まで食べてこられた、その体を保つことができた、ここまでやって来る交通費も払えた、来るだけの時間的なゆとりも取れた…そういうことです。その意味でいうと、それだけでもすごく恵まれています。

ほんとうに恵まれていなければ、神社仏閣に来ることさえできません。

経済的にあるいは身体的に、それが許されない人さえいるのです。

それなのに、もっと売上げを上げてくれとか、利益を確保させてくれというお願いは、いま十分に食べられるようにしていただいているという現実を超えて、「もっともっと、まだまだ」と言い続けているということにほかならない。

人間は、何か思うようになっていないと、思い通りになっていないことだけを挙げ連ねるものです。



仕事も、対人関係も、健康も。。

しかし多くの場合、不足している以外の9999ヶ所は、スムーズにいつている。

そのことに対して、一度も、一カ所にも手を合わせたことがなく、感謝をしたこともない。

どこか不調だったり、お金がうまく流れていなかったり、集まってこなかったら、「たまには感謝をしてみたら？」という宇宙からのメッセージととらえたらどうでしょうか。

「ああ、そうか。足りないことをもっと寄せ、もっと寄せ、ではなく、これまでほんとうにたくさんにいただいたことに、感謝が足りなかった」と、気がつくかもしれません。

何か叶ったから、手に入れたものが手に入ったから感謝するという感謝は、実はほんとうの感謝ではありません。

それは感謝ではなく、我欲が満たされたというに過ぎない。

我欲が満たされたら、また次の要求をして、さらにその我欲が満たされたら感謝する…

これは、ほんとうの感謝ではないように思います。

「感謝」とは、すでにいただいている9999のものに対して気づくこと、手を合わせること。それができるようになると、何を叶えてくれとか、何かを手に入れたいなどは考えなくなります。

だから、神社仏閣はお願いに行くところではなく、お礼を言いにいくところ。

『釈迦の教えは「感謝」だった』風雲舎



「感謝」の考え方は、「幸せ」と同じ考え方ですね。

「幸せ」な人は、何か幸せなことがあったら幸せなのではなく、普段の生活のなかにほんのささいな「幸せ」なことを見つけて幸せになれる。

あれがないから幸せになれないとか、これがないから不幸だと言っている人はいつまでたっても幸せにはなれませんね。不平不満が目がいくのか、「感謝」や「幸せ」に目がいくのか。

事実の一つでも、感じ方、見方によって人生はまったく変わってくるものです。

「感謝」のほんとうの意味は

すでにいただいている「幸せ」に気づくこと。感謝の多い人でありたいです。

トタン屋の下のパラノイヤ

新年を迎え、この記事を書いているのは、25日なのですが、今回は自分の“方向音痴”についての話になります。どうぞお楽しみ下さい。

その昔から、方向音痴でした。というのも、前もって調べない、旅慣れていない。そして車にナビをつけていない！この3つがあります。最近スマホに道案内システムもありますが、使ってもよそに行くそんな奴なんですね。

昨年7月の事です。高知まで用事で車を走らせました。行きは山陽自動車道を軽快に飛ばし、5時間ちょっとで到着しました。一泊し次の日の14時に高知を後にしたのです。まあゆっくり帰っても20時ごろには家に帰れるなど・・・そう思っていました。

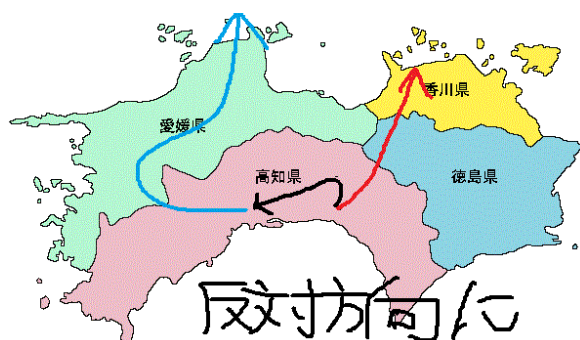
走り出し、10分程度で高知道路という高速に乗りました。「やれやれ、これで山口までまっしぐらに帰れるな」と思いました。走りながら、「ん？来た道はこんな道やったかな？」そう思ったんです。でも「まあいいか！そのうち瀬戸大橋の道路に繋がる」そう思って走っていました。

そして、1時間ほど走ると、料金所が見えてきました。「おお、ようやく瀬戸大橋に経由するインター」やと思って通過すると、そこは一般道路でした。

「やばい、なんか違う」！ここはどこじゃ！

実はスマホの電池が4%しか残ってなく、ナビは立ち上げていませんでした。

あわててスマホのナビを立ち上げ、地図を出すとそこは・・・全く逆方向の場所に。岡山の倉敷に向か



わないといけないのに、土佐を過ぎ須崎という場所に「あれま〜」とここで引き返せばいいのに、こうなれば、せっかくなので違うルートを選択。愛媛の宇和島市を目指す事にし、四万十川沿いに車を走らせていきました。しかし、走っても走っても四国を出る事ができませんでした。ようやく広島尾道の尾道にたどり着いた時は、19時半ごろ。既に5時間半は経っていました。

日はとっぴりと暮れ、尾道市内から、中国自動車道に乗ろうと探しますが、これまた道を間違え、渋滞のバイパスのような道路に。「なんやこの車の多さは」と思いながら、道路から違う路線に入る、所が全くなく、ようやく幹線道路におり、このあたりなら、確かインターチェンジの名前は・・・と電池のないスマホを立ち上げ、ナビに書かれている事を記憶してみたが、二つ角を曲がったら忘れた！もうやけくそです。なんとやるやろう的な気持ちでとにかく車を走らせ、ようやく高速道路のインター入り口に。

ほっとしたのもつかの間、急いで帰ろうとしても、慣れない夜の高速道路。トラックも多く、飛ばせないのです。行きは昼間でしたから、バンバン飛ばしていましたが、夜は視界も悪く、全然スピードが出せない状態に。長い！とにかく長い・・・

帰り着いた時は、日が変わっていました。高知を出たのが14時。家にたどり着いたのは0時10分。

10時間以上、ほとんどノンストップで走り続けた帰り道でした。

行きはよいよい、帰りは怖い・・・そんな言葉がぴったりくる、方向音痴の珍道中でした。つづく

酵素の話し

酵素？と聞いてもあまりピンとこないと思いますが、人間の身体には非常に大切な物ですし、この数年片山自身が毎日飲み続けていますので、少し話してみます。

薬事法、なかなか言いたい事が、広告では言えなくなっていると、アルマダ社長は言っておられますが当店には、二つの酵素を取り扱っています。「本気酵素」と「昇華酵素」ですが、どこがどう違うのか、説明してみます。

本気酵素



こちらは、アルマダ社長のお父さんが癌になった時に本気で何とかしてやりたいと思って、一切コストを気にせず免疫力を高める一番効果のある物は何かと、色々な方面の方々に相談して開発したものだと思っています。

身体に良い酵素とチャーガの粉を配合しています。チャーガ由来のβグルカン免疫力をアップさせます。

昇華酵素



昇華酵素は薬事法上、消化と書くと怒られるそうで昇華とさせていただいたそうです。昇華に必要な酵素を補い、体内の酵素を減らさないようにするのが目的です。たまにドカ食いしたい時もある。その時はこれを飲んでいるといいそうです。普段、お通じの出にくい方から出るようになったと、お言葉も頂いています。

さて、巷にあふれる酵素。ピン詰めで売っている液状の酵素ジュースなるものがあります。エステサロンの方は特にデトックスジュースとか、ファスティングジュースなど取り扱って方なども多いですが、もし飲んでいる方がいたら耳の痛いことを申し上げます。

酵素ジュースのすべてと言っていいほど、酵素は死滅しております。その酵素。当然体内で復活することはありません。昔、酵素があった。それだけの話です。



あれは、糖、タンパク質などを酵素で分解し、吸収しやすくした栄養ジュース。と、とらえる方が正しいです。酵素としての働きは、全くありません。なぜか。発酵したら変質します。つまり、品質が維持できません。発酵したら膨張したりして、大変なんです。

ですから液状で売っているってことは、その瓶の中の酵素は死んでる事に他なりません。

裏書きのラベルを見て下さい。清涼飲料水となっているはず。清涼飲料水には品質保持の為、ある一定の時間、高温で殺菌しなければならないという法律があります。その法律を守る。清涼飲料水として販売する。となると、その製造過程で、必ず酵素は全滅してしまうという事なのです。

当店の扱っている商品は、水を含んでいませんので、殺菌せず、品質を保持できています。水がなければ活性化しないからです。それを飲むと、体内で水分と反応し酵素分解を始めるわけです。尚、ペースト状のものは、酵素の生きています。



美味しいご飯の炊き方をご紹介します

お米が美味しい季節ですね。ここではミシュラン星付き料亭から教えて頂いた、おいしいご飯の炊き方をご紹介します。少し手間で、とても美味しいご飯に炊きあがります。かたやまも自宅で実践しております。本当においしいです。

STEP1 | 洗い方編

01 水はすぐに捨てる

水は大きめのボールや、たらいなどにくみ置きます。

※水道の蛇口から注ぐよりも短時間で水を満たすことができるからです。一気に流し入れ、一回目はすぐ捨てる。

※米に糠(ぬか)のおいが移るのを防ぐためです。



02 米は研がない

米は研がず、水の中で米をなでるように優しく洗う感じ。研ぎ汁が澄むまで、これを繰り返します。(5~10回程度)最近の米は精米度が高く、研ぐ必要がなくなってきているので、ゴシゴシと力を入れてしまうと逆に米粒が壊れてしまい、米本来の味が損なわれます。



03 炊く前に、休ませる

1~2時間水につける。水の量は米と同量。この手間で炊き上がりの食感を大きく変えます。洗い終えた直後は米粒によって吸水量にばらつきがあるため、それを均等になります。



※時間があれば、上記の後に、給水量を均等にした米をざるに上げ、適度に休ませることも大事。固く絞ったふきんをかけ、1時間程度休ませましょう。

STEP2 | 炊き方編

01 沸騰したら、かき混ぜる

炊き始めは強火。5~8分で一気に沸騰させる。沸騰直後にいったん蓋をあげ、鍋底を菜箸でかき混ぜる。



老舗料亭のご飯の炊き方 最大のポイント

放っておくと、米は火が当たる鍋底から固まってしまい、全体に熱が行き渡らなくなってしまいます。かき混ぜることで炊きムラをなくす効果があります。



02 火加減は湯気ではかる

いったんかき混ぜたら、蓋を戻します。そこから弱火に落としさらに11~12分炊く。火加減を調節する目印になるのが湯気の出方。蒸気が立つけど、炊かない程度に保つようにする。



03 蒸らさず、すぐにいただく

炊き上がったら、蒸らさない。炊き立てをすくによそって、まずは、煮えばなを楽しんでください。

※蒸らさないご飯の方が「米本来の味」を味わえると思います。



おすすめのお土鍋をご紹介します



株式会社 華月 大黒ごはん鍋

2合~6合炊き用 価格：4,500円(2合)~13,800円(6合)

- かまど炊きのような美味しいご飯が炊き上がります。
- オープン、ガスコンロ(直火)に使えます。
- マイナスイオンが発生するセラミック炊飯器。
- 炊き込みごはん、雑炊、カレー、シチュー、鍋物などにもご利用可能。
- マイナスイオンと遠赤外線ですぐにご飯が炊けます。
- 本体は超耐熱性のため、冷蔵庫からすぐに直火にかけても割れません。

ホームページ

<http://www.donabe.info/>

漢方美人



「おできには餅をくわすな」

本来は餅米を食べても何ら問題ないのが普通です。「健康」だということです。

もち米は体を温めます。それがその人の体質により良いように働くこともあれば症状を悪化させることもあります。

＊化膿している患部がある＊体のどこかに痛みがある＊古血(瘀血オケツ)の多い人

上記の時はもち米を控えたほうがいいです。

漢方では多くの食材が「薬剤」として病気の治療に用いられていてもち米(糯米)も「薬」のひとつです。

◎糯米(もち米)

○熱をもつ・・・ ○体内を温める

×患部が熱をもつ

○大便を固くする・・・下痢を止める作用がある

×食欲があつて、肥満気味の人には不向き

◎もち米を控えた方がいい人◎

- × 胃腸が弱い人(ねばって消化しづらい)
- × 乳腺炎(炎症をさらに悪化させる)
- × おできがある人・皮膚病
- × じんましん
- × ひざや腰が痛い人
- × 便秘の人
- × 鼻炎・蓄膿症(炎症や化膿がひどくなる)
- × 腫れているところがある人(さらに悪化する)

もち米には炎症や過労を悪化させる作用があります。つまり患部が化膿している人がもち米を食べると体温が上がらなくても患部に熱が生まれ症状が悪化してしまいます。

中耳炎、蓄膿症や痔等のある方も同様ですが、膝痛や神経痛などの炎症による痛みも悪化するので注意しましょう。冷えから炎症が起こることもあります。ひどくなると「化熱」(炎症が続いて熱を持つこと)して患部に熱を生じさせ痛みが増すこともあります。そして古血(瘀血オケツ)の多い方もお気をつけ下さい。

血液がモチモチしている状態だと考えています

「もち米を食べた位でそんなふうになるの?」と疑問に思うのが普通だと思います。

でもなかなか体の痛みが治らずに苦心している方は「良いことを聞いた!」と思ってしばらくの間気をつけてみてください。

だからと言って、お餅が悪いものではないですよ!

虚弱や冷え性による下痢にもち米入りのお粥を煮て食べたり、おっぱいの出ないお母さんにお餅を進めたりします。どちらもお腹を温めたり乳房を温めたりするからです。

昔の人は、『お餅は効き目が早いから正月とかの「ハレの日」だけ年に数回にしよう』

そして普段は胃を正常に保つ働きの「うるち米」を食べようと考えました。

1月に体調を崩す人は「お餅」が原因って案外と多いそうです。

私自身、お餅は大好き♡です。食べる物ひとつで体調が左右されるのかとビックリしました。

知って、食べるのと知らずに食べるのでは全く違うと思います。

体調にあった食べ方をして、食を楽しみたいです(*/_*)



一笑美人 いっしょうびじん

冷える女は、たるむ…

お肌のハリを食事でサポート！

冬野菜の冷とり美肌レシピを紹介します。

寒さに耐え大地の滋養を蓄えて甘味が増した冬野菜の強みは血行促進、体温維持効果に優れていること。

「とくに里芋、大根、人参などの根菜類は冷えを防止するのに有効です。
肌のたるみ、むくみの一因は冷でするので、お肌のハリを保つには必須の食材です。」

低カロリーで、カリウムなど美容効果の高い成分が豊富。

簡単皮むき♪

洗った里芋を耐熱皿にのせてラップに包み、レンジ(600w)で6分加熱すれば皮がツルッとむけます。

最強の組合せ！

里芋と鮭のご胡麻味噌炒め

★材料(2人分)

里芋4個

生鮭2切れ

塩小さじ1/3

酒小さじ1

コショウ少々

ごま油大さじ1/2

赤唐辛子1本(小口切り)

A「味噌大さじ1 砂糖小さじ1/2

しょうゆ小さじ1

酒大さじ2

すり白ごま大さじ1」



里芋



★作り方

①里芋を洗ってラップをかけ

レンジ(600w)で6分加熱し2分蒸らす。

皮をむき、一口大に切る。

②生鮭を一口大の削ぎ切りにする。

塩をふり10分おき水気を拭いて酒、コショウをまぶす。

③フライパンにごま油を熱し里芋と鮭を入れこんがり焼く

④赤唐辛子を入れて炒め、混ぜ合わせたAを加え全体を炒め合わせる。

大根

消化酵素が豊富な冬野菜の女王！

大根と砂肝のマリネ

★材料(2人分)

大根200g

塩小さじ1/3

砂肝250g

A「しょうゆ大さじ1,1/2

酢大さじ1,1/2

砂糖小さじ1

ごま油大さじ1/2

赤唐辛子1本(半分に切る)」

万能ねぎ3本

★作り方

①大根を5mm厚さのいちょう切りにして塩をふりレンジ(600w)で1分加熱して水気を絞る

②砂肝は銀皮と白い筋を取り除き、半分に切って切り込みを5~6本入れる。

③熱湯に塩少々入れ(分量外)を入れ砂肝を加え2~3分茹でザルにあげ水気をふく。

④まぜ合わせたAに砂肝入れ、大根を加えて10分以上つける。

⑤食べる直前に斜め薄切りにしたネギをあえる。



ビタミンAが肌に潤いを与え、新陳代謝を促し、角質化を防ぐ！

人参味噌卵焼き

人参はレンジで加熱してからすりおろすと滑らかになる。

にんじんの水分で出しらす。

★材料(2人分)

人参1/2本

卵3個

油小さじ1

A「味噌小さじ2

酒小さじ2 ごま油適量」

★作り方

①人参をラップに包み、レンジ(600w)で2分加熱し、冷ましてからすりおろす。

②ボウルにAと人参を入れてよく混ぜてから、卵を割り入れて溶きほぐす。

③卵焼き器に油を塗り卵焼きを焼き上げる。

人参



∞ 色いろなお話 ∞

髪結いセラピーのメニュー

☆ 「開運カラーセラピー」 2,000 円

(ボトルを4本選びます、基本のメニュー)

☆ 「2018年あなたのテーマカラー」 1,000 円

(数秘術で2018年のテーマを見てみましょう。あなたのお誕生日を教えてね)

Green Bird 出店イベント♪

・2/25(日)3/25(日)「とんがりフリマ！」10:00~15:00 とんがりぼうし豊浦さん



他のもおすすめのイベントがありますよー(^-^)/

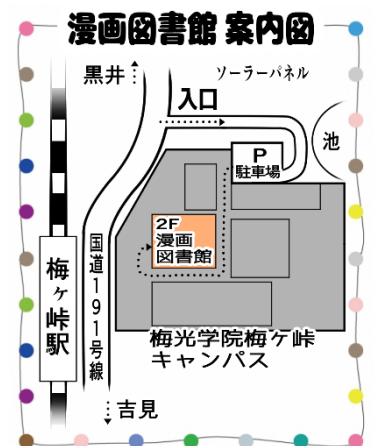
・2/4(日)・3/4(日) 漫画図書館 梅ヶ峠 10:00~15:00

梅大の梅ヶ峠キャンパスの所です。

どなたでも遊びに来てOK、読書室でゆっくりと漫画を読んだり、絵を描いたり、もちろん勉強をしてもOKです!

読書室では飲食もOKですよ~(ただしゴミはお持ち帰りくださいね) エアコンはありませんが、コタツはあります\(^o^)/

みんなでコタツに入っておしゃべりしたり、スケッチブックに自由に絵を描いて楽しんでおります。漫画家の先生がいらっしゃるので、絵や漫画のアドバイスを頂いたりも。お絵かき好きさん集まれー♪



ライフスタイルに
密着したカラー
コミュニケーション
カラーリウム



カラーリウムとは、Color I amつまり、「自分が色」という意味です。日本にオーラソーマを導入した野田さちこ先生がご考案された、日本から発信する色によるライフスタイルの提案『カラーリウム』が昨年11月11日に誕生しました。



月に1度の髪結いセラピー、お気軽にどうぞ~(*^-^*)

◎髪結いセラピー日...2月15日(木) 3月15日(木)

◎時間 13:00~17:00 (16:30までにお越し下さい) ◎ご予約は不要です。



うちの商品の中で1番人気のM-3.5 ☆
空いた容器はどうされていますか？

どう？ って…

捨てる前の活用法です！

お客様が画像を送ってくださって、感動しました♡♡

なんと！

立てたり横にしたり、2つをくっつけたり

で花器になってます

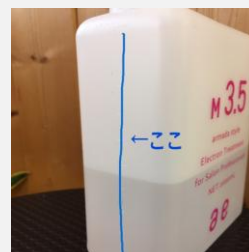
ナイスセンスですね〜♪♪♪

とても、空き容器には見えませんね

使い捨てできるのも魅力です

ちなみに私は、横に目盛りがあるのでセスキを希釈するのに使います →
後は、水を入れ凍らせて保冷剤代わりに使います。

皆さんも何か活用されていますか？ オススメがあれば教えてください



★髪結床でも電子マネーが使えるようになりました★

電子マネーのメリットは、なんととっても支払いがスムーズ！

カードやおサイフケータイをかざすだけで簡単に決済が完了します。

支払い時にサインはいらす、暗証番号も不要です。

今では使える場所が随分と増えましたね

小額の支払いで使え、ポイントがつくのも魅力です。



表紙の絵：野生の王国・アフリカで人々が最も恐れる動物は、ライオンでもゾウでもありません。なんとカバです。「水辺でのんびりと暮らす穏やかな草食動物」という私たちのイメージとは相反し、カバは、体長3メートルを超えるナイルワニをくわえて軽々と投げ飛ばすパワーを持つばかりか、3トンの巨体にも関わらず、草原を時速30キロで走るスピードをも合わせ持っています。その上、水中でもスピードは変わりません。まさに水陸両用のスーパーボディーの持ち主なのです。実はアフリカで野生動物に人が襲われ死亡する事故のほとんどが、カバによるものらしく、だからではないですが、アフリカの人々は「カバが最強」だと言うらしいのです。

営業時間

火曜～金曜日 9:00～20:00

土曜日 9:00～19:00

日・祝日 9:00～17:00

予約優先

お帰りの際の次回ご予約を頂くと次回来店時は5%OFFでご利用できます

電話 0120-72-4836

店休日 第1・第3日曜日・毎週月曜日

商品の宅配いたします

各種クレジットカード使えます。



※ かたやま不在のお知らせ ※

2月16日(金) 午後から

2月17日(土) 日中

ご迷惑をおかけしますが宜しくお願いします

当店のオンラインサイトをぜひ、御利用下さいませ。

お得なセール品もあります。

<http://kamiyui-style.ocnk.net/>

登録制です。

メールマガジンでも、当店の情報をいち早くお届けしていますのでこちらも、登録されてください。

<https://goo.gl/smVQTO>