

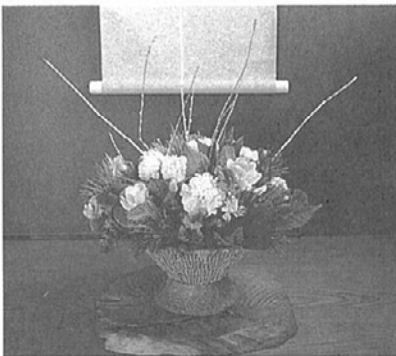
セイブ通信

2002年1月号
第2世紀No.35

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

新年明けましておめでとうございます

●昨年中は誠に
お世話になり、厚くお
礼申し上げます。「お
客様の安全で豊かな
暮らしをお手伝する」
を経営理念に、更なる
サービスに努めさ
せて頂く決意です。
今年も宜しくご愛顧
下さいませ。



Fさんのフラワーアレンジメント「お正月」

私達の基本サービス

●弊社はお客様とのコミュニケーションをもっとも大切にしたいと考えております。そこで今年から通常の担当者がお伺いする他に、なるべくお客様にお会いできる時間帯に「ご機嫌伺」をさせて頂こうと考えています。不都合や問題、日ごろの疑問ありましたら、お気軽にお申し付け下さい。(森下吉太郎、森下正)

●現在お客様の70%に「集中監視」サービスをさせて頂いております。これは、(1) ガス漏れ警報器が鳴り続いたり(2) コンロやお風呂を消し忘れたり(3) ゴムホースが外れたり、ガス管が地震や腐食で折れたりした時、まずはマイコン型ガスメータがガスを自動的に遮断します。長時間使用の場合は5分前に警報器が予告します。

●そこでガスメータが自動的にこの信号を当方(集中監視センター)に送信、当方からお客様にお電話を差し上げ、状況を伺い、適切なご指示を申し上げます。必要に応じ弊社から直ちに派出し対処を致します。

●ガス漏警報器は基本的に「音声対応型」です。以前はただブザー(ビー、ピッピ)が鳴動するのみでしたが、これでは緊急時、何が起こったかは不明です。現在のものは「ガスが漏れていませんか」「ガスを長く使っていないですか」「ガスをメーターで止めました」「安全を確認中、しばらくお待ち下さい。」等、現在の状況を示します。

●このようなシステムですと私共も、保安につきましては安心ですし、何か起こってから出動するのではなく、ある意味では手が抜けます。ガス代金の自動振替をして頂いているお客様も73%に達しています。そこで通常契約のお客様で「集中監視」と「自動振替」を同時にしてお世話になっている場合は、月150円(年額1,800円)の特別値引を行っています。

●又ガス配送時、検針時にはボンベ周りの点検、2年に一度はコンロなどお客様の家の中の設備、配管を詳しく調査点検しています。(法定は3年に1回)

●また、夜間については24時間緊急保安出動態勢をとり、休日についても開閉栓、器具の修理は対応しています。安心して弊社のプロパンガスを御使用下さい。

居心地がいい家

●最近の新築は在来工法より、いわゆるハウスメーカーによるプレハブ工法が多い様です。コストダウンも相当されているようですが住み心地はどうでしょうか。家は一生の買い物、それ故、中々やり直しが効きません。そのくせ2軒は建てないと思うように出来ない。

●お客様を訪問させて頂いて、勉強になることもあります。私共がお手伝いをさせて頂いて増改築をさせて頂く場合もあります。これから少しずつ「居心地のいい家」を研究し、ヒントをご紹介させて頂きたいと思ひます。

●今回はTさん宅のお風呂。昨年、築後30年経たお宅のお風呂の改造をさせて頂きました。在来工法で人造大理石の浴槽を埋め込み、腰は低くしてあるので入浴しやすい。浴槽、壁に握りバーを取り付けてある。ガス全自動給湯風呂釜、浴室暖房乾燥機を設置。ご主人「快適」。



白のグラデーションを基調にした浴室

■今年も伊予柑ご注文下さい。例年ご講評頂いています愛媛の宮内伊予柑、1月中ご注文を承ります。今年は糖度も高そうです。2月に、ご自宅まで配達します。優品、2L、10kg、約38玉、3,800円(税別)、3,990円(税込)。18玉、約5kg、2,600円(税別)。です。愛媛えひめ中央農協が通販で販売しているものは、同等品で運賃税込、10kg、5,500円(この中には個別運賃が入っています)。当社から地方発送も出来ます。関西圏で960円(税別)の加算。

デコポン(3月出荷)、清見タンゴール(3月出荷)、伊予柑ゼリー等もあります。お問い合わせ下さい。

●こここのところの「構造改革」。経済社会は「効率化」へと向かっています。しかし、私たちの「生活の質」を置き去りにしてはいけません。経済的な意味ではありません。「暮らし」の中身の事です。「簡単便利(コンビニエンス)」な暮らしに埋没してはいけません。今年は料理の勉強をしよう。NHK朝ドラ「ほんまもん」にすぐ影響されるのです。(正)

セイブ通信

2002年2月号
第2世紀No.36

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

暖かい節分

●2月3日(日)は節分。夕刻、昨年のお札や破魔矢を持って朝代神社の「どんど焼き」に行きました。いつも節分の時期は大雪が降って雪景色だった様な気がします。そして夜しんと雪が降る中に「豆まき」をした。



朝代神社のどんど焼き

●53年前の1949年のこの日は、私の祖母「お重(じゅう)さん」の命日であったと聞いています。母の話によると「雪が静かに降る夜、西町の妙法寺の檀家さん達が行う勤行の太鼓の音が聞こえて来て、家の前に止まった。その時、祖母が息を引き取った。」との事。私にもその音が幻の様に聞こえた気がしました。

●一昔前の夜は暗く、雪は深かった。神秘的でもあって、人間は自然に対して恐れを抱き、感謝し、共生をしていた。人間は自然の中での分をわきまえ、多くのものを取りすぎず、致命的な破壊をすることもなかった。

■京都府LPG協会が発行する「みらいちゃん」(2001年秋号)のラッキークイズにご応募有難うございました。商品券に倉谷の川手様、図書券に、安岡の稲富様、森の木地様、下福井の後野様、愛宕上町の志田様が当選されました。12月の「ハッピーライフキャンペーン」の1等グラム旅行に八反田北町の井上様、3等グルメカードに天台の若月様、引土の浜田様、4等洗濯用洗剤に引土の徳川様、竹屋町の日下部様、高橋様、小倉の真下様、魚屋の村上様、余部上の溝江様、西村様がそれぞれ当選されました。おめでとうございます。協会からは直接、ハッピーライフキャンペーンからは2月中に当社担当がお届けさせていただきます。

■伊予柑入荷始めました。是非ご注文下さい。(価格税別)

◎えひめ中央農協の特選宮内伊予柑☆優品 2L 10kg 約36個入 3,800円☆特選 2L 18個約4.5kg~5kg 2,600円。選果基準は同一。

◎みかん農家戒能拓志さんの宮内伊予柑 元々、戒能さんの伊予柑から販売を始めたのですが、農協との問題が生じる恐れがあったので、ここの所、直接には扱ってはいませんでした。今年から一部扱いますので、「戒能さんの」とご指定の上、ご注文下さい。

戒能さんの伊予柑の特徴は、1. 低農薬・少肥料栽培 農協の栽培指針の約半分の定期防除で済ませている。(これは予算が少ないせいでもある。) 少肥料だと果実が太りすぎないため味がよい、それと木が病

●昨年は雪らしい雪は多分降らなかったのではないかと。今年になってちゃんと雪が降ったのは、1月3日と29日のみ。内の事務員さんの森さんの実家はタイヤ屋さんなのですが、売上が心配です。それどころか内の会社も、ここの所、相対的には出荷ガス量が伸びていません。

●お客様の件数は伸びているし、ガス器具の販売も順調です。最近では単機能の給湯器だけではなく、「自動お湯張り機能」「自動足し湯機能」「自動保温機能」が付いた多機能給湯器がメインになっています。「床暖房」「浴室暖房乾燥機」も増えています。ところが消費量は思うように増えない。一つはガス器具の飛躍的な効率の向上があります。排ガス温度は低く、そうはガスをくわない。

●もう一つは気温の問題。早速下福井の総合庁舎6階の「气象台」に行って、ここ10年の月毎の気温の推移を調べてきました。データは無料で閲覧出来ます。ただ短期の気温のデータを見た限り温暖化は直感出来ません。

●日曜日午後、愛犬ベンの散歩で会ったわんこ仲間コーギーの「ポアロ」のご主人が「晩御飯に『いまがわ』で巻かずしを買って来た。『年越しそば』も売っていたので一緒に買った。でもなぜ『年越しそば』?」節分に年越しそばは聞いたことはなかったが、「伴製麺」さんが旧暦の大みそかに掛けたのではないかと想像しました。

●朝代神社の帰りに、「いわし」を焼くにおいがここかしこでしました。しかし実感としては、昔は舞鶴でもよく雪が降って寒かった。暖かく感じるのは決して、運動不足と隠れ肥満による「皮下脂肪」の増大で、体自身の断熱効果が高まった訳ではないと思うのですが。

害虫に強くなる、ただ果皮の赤みが薄く木の勢が悪くなる。2. 果実が新鮮 大型選果機で果実を転がして箱詰めする農協販売と違い、個人による手詰めなので果実の新鮮さが保たれる。(ただし農協でも蔵出し伊予柑の場合は手詰めのはず) 3. 選果機を通さないため果実の玉揃いが悪い(L・LLの混在) 4. 少肥料栽培のため果実の紅が若干薄い。5. 春の集中豪雨で一部山が崩れたり、夏の干ばつにも負けず気合いを入れて作った伊予柑です。(戒能拓志)

*試食をしましたが、農協のものより2ポイントはジュースが多く、味は濃い様です。この部分は戒能さんはよその農家の伊予柑を食べたことが無いらしく余り自覚をしていません。ワックスは掛かっていませんから、見た目は農協のものよりやや貧弱です。農協でいう「特選」18個(約5kg入)はありません。10kgのみです。価格は流通が簡略化できるという意味で、200円安くしています。☆戒能宮内伊予柑 10kg 3,600円(税別) 玉の大きさはL・LLが混在しています。

*いずれも産地から地方直送も出来ます。送り先、送り主の住所、電話番号、品名(10kg優品、特選、戒能)個数をお知らせ下さい。別途運賃がかかりますが関西地区で960円(税別)、関東地区で1,000円(税別)です。

●風邪が流行っています。先日、アゲ下して2日寝込んでおりました。うがい励行。他人にうつさない為の礼儀にマスクはすること。(正)

セイブ通信

2002年3月号
第2世紀No.37

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

デジタルカメラ

●写真は従来の銀塩写真がよい、と考えています。白黒写真については、自分で現像。ただ排水の問題もあり現在は遠慮しております。実際は現像液を溶き、後片づけをするのが大変めんどくさいからかも知れません。



アナログカメラライカ 3f

●しかし新しいミノルタカメラ製のデジタルカメラが胸のポケットに入る程コンパクトなので、つい入手。コードでつなげば即パソコンに取りこめる。A5サイズにプリントするのは、一応きれいに出来上がります。

●しかし何かが抜けています。見た目は同じようにきれいに見えますが、虫眼鏡で見ると画像を構成している「モザイク」が見えます。そこに行くとも銀塩フィルムの粒子は細かく、デジタルカメラの比ではありません。重要な写真はやはり銀塩でなくては、と思います。

●簡単に言えば銀塩写真には見えないものまで写る。デジタルカメラには見えるものしか写らない。同じことがアナログのレコードとCDにも言えます。デジタル録音のCDには聞こえる音しか録音されていない。レコードには聞こえない高音域や低周波も録音されている。

●IHコンロを買ったIさん、おでんをされた。IHコンロで土鍋が使えないのは承知していましたが。専用ナベで調理すると、下がよく焦げ、周りが煮えなかった、との事。電磁波があたる鍋の底は熱くなるが、周りは熱くならないIHコンロの特徴がよく理解出来た様です。

●その点、従来のガスコンロの火は周りから鍋を包み込みます。加熱器具としては非常によく似ていますが、しくみがちがう。料理は加熱できればよいというものではない。何か日に見えないものを忘れてはいけない。

■3月の検針時に京都府LPG協会のコミュニケーション誌「みらいちゃん・春号」を配布。ラッキーグッズの商品、結構当たっています。よく読めばすぐ分かりますから、是非ご応募下さい。

■2月に伊予柑の注文をたくさん頂いて有難うございました。戒能さんはお客様のお声を励みにしています。是非当社あてにご意見を頂きたいと思ひます。書面(おはがき、お手紙、ファックス、電子メール)で頂いた方に抽選で、来シーズン、特に糖度の高い戒能さんの温州ミカン3ケースプレゼントします。

●2月の最後の週日の最終回に映画「ハリーポッター」を八千代館に見に行きました。結構楽しめましたが、日本語吹替え版であったのは少し興ざめでした。英語が得意なわけでは決まてないのですが、生の声を聞かないといけな。しかし最近では耳も悪いせいか吹き替え版でも字幕は欲しい。

■ゴキブリキャップ販売開始します。この冬はしかし暖かかつ

伊予柑お買上有難うございました

愛媛県松山市 戒能拓志

●お陰様で、ご好評を頂き伊予柑の販売を終了。皆様方に心よりお礼申し上げます。消費者の方々の反応が、生産者としていかに励みになるか改めて感じました。

●Uターンで農業を始めてもう22年。今年で52才。森下君と電話で話したのですが、「人は、いつ死んでもおかしくない。今後の人生をどう生きるかが大切だ。」私はもう一度「農」の意味を考え直してみたい。キーワードは「里山、ふるさと、自然、安心、母(広い意味で)」

●現在いくつもの新品種が登場しています。この地域にあった品種をいくつか導入するつもりです。この機会に少しご紹介しておきます。

★「はるみ」清見タンゴールとボンカンの交配種。果実の大きさは200gから250gぐらい。デコボンより糖度が高く、外皮は剥ぎやすく中の房ごと食べられる。種子がないため食べやすい。出荷時期は3月。★「せとか」清見タンゴールとアンコールオレンジの交配種。果実の大きさは150gから200gぐらい。果皮はオレンジ色で薄く比較的剥きやすい。房も薄く食べやすい。★「天草」果実の大きさは150g程度。清見タンゴールと温州みかんの交配種。果肉は赤みを帯びジューシーな柔らかい食味です。出荷時期は2月。

●これらを皆様のお手元にお届け出来るのは、3~4年後。気長にお待ちください。最後に、今後も安心安全で健康的な柑橘の生産を心がけていきますので、末永くお付き合いくださいますようお願いいたします。



戒能さん夫婦

た。全体のガス出荷量も減っています。凍結してお湯が出ないこともなかった。冬死ぬべき虫達も生き残っている。ゴキブリの活動も早くなりそうです。岐阜県揖斐郡池田町特産の、ゴキブリ誘因殺虫剤「ゴキブリキャップ」、本当に良く効き、毎年好評です。原材料はホウ酸、タマネギ、小麦粉、牛乳。婦人会が町を上げて取組み、遂に池田町からゴキブリはいなくなりました。タマネギの匂いに引き寄せられたゴキブリは、ホウ酸の働きで脱水症状になり、水を求めて屋外に出て死にます。30個入り税込2,310円。アパート等で「半分でよい」という方には15個に小分けし1,365円で販売します。電話でご注文下さい。配達します。

●春のためか頭の中に空洞が出来ているようです。長い話をしていると最初は何の話だったか忘れ、元に戻すのに苦労します。「3秒前の事を忘れる」と友人に言ったら同様とのこと。毎日が新鮮な気持ちなのは昨日のことを忘れてしまうせいかな。(正)

セイブ通信

2002年4月号
第2世紀No.38

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

春は花見

●「今年は暖かく、ガスの消費量が少ない」と言っていました。桜まで2週間は早く咲いてしまいました。



さくらの小径

全国で花見の計画が狂った人もたくさんあったようです。暖かければ良いということでもない。

●3月31日の日曜日、どうも満開間近のようなので、愛犬ペンの散歩のついでに、思い付いてオニギリを持って、伊佐津川土手に。桜は満開。多くの方々が思い思いに、土手で宴を開き、桜の木の下ではバーベキュー。

●場所をさがしていたら、わんこ仲間のボアロも一緒になった。同様に昼御飯を食べるつもりでオニギリと鳥の唐揚げ。途中、偶然、最近骨董ロシアカメラに凝っているNさんも一緒に。早速、ビールを近所の酒屋で調達。それほど豪華ではありませんでしたが、十分楽しい春の一日を過ごせました。Nさんからはカメラのうんちく。

●しかし心配なのは後のゴミ。やはり、相当のゴミを放置してゆく方々もありました。中にはたれの入ったままのビン、木炭の放棄、自動販売機のごみ箱の周りには、渦高くゴミの袋が放置されています。自分のゴミは自分で持って帰るのが原則。

●ボアロのご主人(奥様)は、翌日春休み中の息子さ

■長年の実績で、自信をもってお奨めする、たいへんよく効く、ゴキブリ誘因殺虫剤「ゴキブリキャップ」好評発売中。今年の冬は暖かった。ゴキブリの活動も早くなりそう。一戸建用30個入り2,310円(税込)。アパートなど小世帯は15個に小分けをします。1,365円(税込)。

●昔、舞鶴でも「ボッカブリ」と言っていましたが、最近では聞きません。これもどうもゴキブリと語源は一緒らしく、「御器をかぶる」つまり「食器をかじる」の意味が転じたようです。

●通常の担当者がおじゃまする他に、特に用件は無し「ご機嫌伺い」をポチポチ始めています。「お客様コミュニケーション係」と書いた写真入りの名刺も作りました。不都合や問題がありましたら、お気軽にお申し付け下さい。

●その訪問の中で、ご老人の介護を長くされたOさんからは、「尊厳死」の話を聞きました。現在では、最期はどうしても病院で、場合によっては意識もなくなり、手には点滴、鼻からは管が入る終末医療が避けられません。医者の方からは救命措置を講じる事になります。そこで「日本尊厳死協会」に登録し、過剰な延命措置を合法的にこぼむとのことです。又、報告します。

●息子さんはサラリーマンで転勤で遠くに行っておいでになるらしい。自宅で、家族に見守られながら最期を迎えるのが最

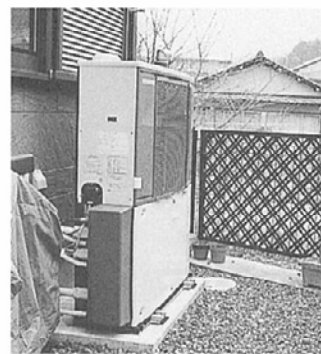
んをつれて、このゴミ掃除に行かれた。相当やりがいのあるボランティア活動だったようです。

●じつは最近「環境美化里親制度(アドプト・プログラムまいる)」というのが舞鶴市(環境対策室生活環境課ごみ対策係電話66-1005)であり、一定の区域と個人や団体を縁組させ、清掃活動を自主的にするというもの。多くの方々のお陰で翌日にはきれいになった。

新築暖房計画は慎重に

●2年前に新築をされたHさん、新築に際して暖房、給湯をよく研究された。エヤコンは1台の室外機で最大7部屋の室内機に接続できるガスヒートポンプエヤコン(GHP)リビングメイトを選択された。コンプレッサーをガスエンジンで回すのですが音は静か、寒冷地での暖房に強い。(現行サヨールリビングメイトSGH-CH80C)

●給湯、追い焚き、床暖房、浴室乾燥暖房も熱源機も1台(ノーリツGHT-2413AWXDBL)でOK。特に浴室乾燥暖房機はたいへん重宝と、奥様。



ガスエヤコン室外機



ガス給湯暖房機

良ですが、転勤があるサラリーマンを息子に持つ日本の大概の家庭では、そういう訳には行きません。最近、年老いてから息子さんのところに行った方がありましたが、これまでの近所や地域でのコミュニケーションが全く切られることになります。

●Mさんのお母さんは、久しくお会いしていません。椎間板ヘルニアで自力では外に出られないとのこと。休日には息子さんが必要なところにつれていってくれるとの事。

●このような事になると、ご老人のお宅を回るのは、私たちの重要な仕事であると感じます。ある電力会社の検針員が、私の家の電気メータを見て、ポストに伝票を入れていきましたが、私と顔を合わせながら、「有難う」の一言も言わなかったのは、電力が余ったから、専用ナベを使わないといけないIHコンロを便利といい、家庭用電力に力を入れ出した、都合の良い、コミュニケーションを無視した会社の方であると実感したのでした。

●今年は3月の初めから暖かく、既に履き替える方も多くあったのですが「あくまで安全の為に履いている」との信念から、12月から3月一杯は冬用タイヤを履いていました。昭和45年3月18日は近所のYさんの息子の誕生日でした。「忘れもしない大雪だった」そうです。4月1日に漸くタイヤの取替え。パッチは早く脱ごう。(正)

セイブ通信

2002年5月号
第2世紀No.39

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市宇清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

生活派アイドル山瀬まみ



NHK ためしてガッテン、山瀬まみ(右)

●4月17日だったと思いますが、夜、家に帰ったままNHK「ためしてガッテン」を見ることになりました。テーマは「目からウロコ! 魚焼きグリル超活用術」

料理の基本、加熱から言えば、素晴らしい内容でした。

●元々「魚焼き」器というより「グリル」(焼物器)というべきであったのですが、親しみやすい名前にしたことがかえってアダになり、魚を焼く専用の道具と誤って認識されたようです。

●最初、昭和初期輸入された時のパンフレットでは「餅が美味しく焼ける」と宣伝されたようです。その他、「魚、牛肉まで最も美味で使用は簡便」。番組ではたくさんの料理が美味しく簡単にできることを紹介しました。

●まずトースト。1分で焦げ目。1分20秒で裏返し。2分12秒でOK。外はこんがり、中はしっとり、オーブントースター(3分5秒)より、早く焼け断然美味しい。理由はグリルバーナからの強い遠赤外線。実は魚の匂いも全く移らない。ピザトーストも簡単。

●ローストビーフ、ガーリックライス、タンドリーチキン、焼きサラダ。特に暖め直しは電子レンジに比べ、パリッと仕上がる。目安は1分。特に海老フライ、てんぷら、焼きそば、タイ焼き、カレーパンは絶品になる。「小さな窓には夢いっぱい」と木の実ナナさん。

●一応ビデオも撮りましたから、ショールームまで来て頂ければ、ご鑑賞戴けます。良かったら、ご請求下さい。お貸しします。番組の内容はホームページでも見られます。<http://www.nhk.or.jp/gatten/>

■ゴキブリキャップ好評発売中。大変よく効きます。1戸建用30個入り2,310円(税込)、アパートなど小世帯には15個に小分けをします1,365円。電話を頂ければ配達します。

■5月は特にパロマのグリル付ガスコンロ「こんがり亭」、片面焼き、無水グリル、PA-DR37F、定価38,800円を、配達、ゴムホース取替、旧品持帰処分込みで特価18,800円(税別)

●山瀬まみさんも渡辺満里奈さんもどうも30歳にはなった

渡辺満里奈の場合

●4月25日、所用で久しぶりに東京に行くことになりました。たまには都会の風も新鮮。その夕方、朝日新聞社で『食』って何だろうというシンポジウムがあり、是非聞きたいと事前に応募していました。

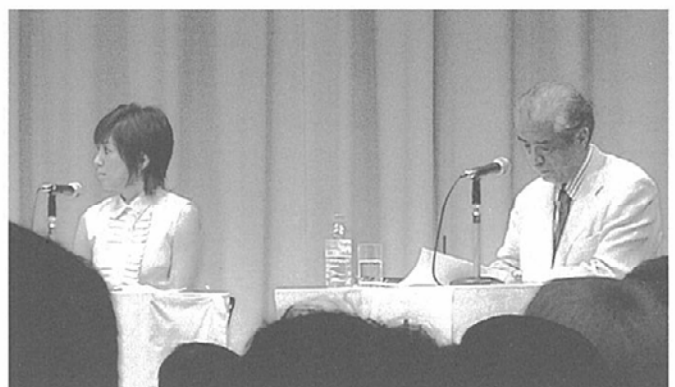
●ここの所の社会の、特に青少年の重大な諸問題の一つの原因に「食」を上げる料理の専門家が幾人かあります。しかしこれは、特別な意見というのではなく、私たちが日常生活でよく実感出来るところです。

又、狂牛病(特に牛の生産と飼料の関係)、産地の偽装、遺伝子組み替え食品等、「食の安全」の問題に消費者の関心は高まっています。

●「ファーストフード」に代表される外食産業は私たちの「生活」や「考え方」に大きな影響を及ぼしています。そこで、私たちにとって「食とは何なのか」、効率や採算を重視した「食・農業の工業化」に落とし穴はないのか、がこのシンポジウムで論議されました。

●主な参加者は料理研究家辰巳芳子さん、イタリアスローフード協会ジャコモ・モジョリさん、日本ケンタッキーフライドチキン前社長大河原毅さん、タレント渡辺満里奈さん。満里奈さんは、最近中国茶で有名ですが、食も造詣が深い。

●実はサブタイトルに「スローフード」という言葉がありました。「ファーストフード」に対比して作られた用語ですが、風土に根ざした、確かな食材で家庭で手間をかけて食事を作り、生活の質を考えようという「運動」の域に達している言葉です。簡単便利な食生活に警鐘を鳴らせています。



有楽町朝日ホール、ナマ渡辺満里奈(左)

のみたいです。元アイドルというべきかも知れませんが、今回のお二人の違う場所での話を聞いて、「旬の食を楽しむ」という点では、合い通じ、私には十分アイドルでした。

●ここの所、電磁IHコンロのCMが多い。火を使わないことが安全かという、「火がないから」と熱いお鍋に触ってやけどもあるようです。それより火を使わない家庭で育った子供たちの防火意識は低いのではないかと心配。(正)

セイブ通信

2002年6月号
第2世紀No.40

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

バラ色の日々・3

長谷川 誠(文・写真)

●天気の良い日は、青空の下で七輪で炭をおこして、ハタハタを焼くんだ。ハタハタがゆっくりとした炭火の炎の中で、手にさわることができない時間の流れが、手につかむことができそうな、濃密な空間が生まれる。

●その煙と匂いに体中の食欲がかきたてられるよ。そしてほどよく焼き上がったばかりのハタハタを、テーブルの皿に置いて、じっとハタハタの姿を見つめる。おー、うまそうだ。これが最高なんだ。こんなにハタハタを見て、唾が口の中からわき出てくるのは、単純だけどとっても新鮮なんだ。

●幼い頃の感動がよみがえるような気分。とりたててめずらしい魚でもないけど、食欲をかきたてられるわけは、七輪と炭、その火と煙と魚の匂い、そして初めから終わりまで焼け具合を気にしている目と鼻が嫌でもそうさせるんだ。結果より、このプロセスが大事なんですね。

●最近、わらぞおりを作る体験をしたんですよ。あれも作ってみて初めてわかることなんだけど、足と手を使って微妙な力のいれ具合というか、言葉では説明できないバランス感覚がなければ、なかなかむづかしいもんだと初めて知りました。作っているあいだに思ったわけなんだけど、昔の人はこれを履いて遠距離の旅に出かけたり、日常の生活の必須アイテムだったんだなあーと、イメージがどんどん広がっていくのがわかったら、なんかつくるのが楽しくなってきた、わらのさわりごちがとってもいい感じになってきたよ。

●時間を無駄にしない効率と利便性という理由で、現代を生きる僕たちは、このプロセスがどんどん経験できなく、なっているでしょう。待たなくてすぐにほしいものが手に入るのは、とっても楽なことなんだけど、それって、何も考えるなよ、いちいち感動するなよ、そんなことしていると時間の無駄だよと、言われているような気がするね。



●できれば楽しく生きたいね。できるなら感動したいね。お金ではあがえない豊かな生活感がほしいよね。

●話はもとに戻るけど、炭で焼いたハタハタを、あてにして飲む冷えたビール、のどごしにしみわたる新鮮な快感。あー、ビールって、こんなにうまかったのか。そして家の中からは自慢のスピーカーから、ジャズボーカルが聞こえてくる。あー、なんという身震いするような音なのか。そして、この庭のバラ、今年も精一杯咲いてくれてありがとう。なんてきれいのだろう。あー、ゆたかだ。豊かな生活だ。

●なにかに感動したいなら、気分を盛り上げたいと思うなら、目と耳と鼻と体全体がゆっくりと感じ取れる時間が必要なんだよね。いらいらしちゃだめ、次のハタハタはまだ焼けない。今はその焼け具合と香ばしい匂いを楽しむ時だから。

●ユーザーの長谷川さんの投稿です。写真も素敵です。

■トーストにも最適、パロマのグリル付ガスコンロ「こんがり亭」片面焼き、無水グリル、PA-DR37F、定価38,800円を、取付、旧品持帰り込みで特価18,800円(税別)。

●火を使わない家で育つ子供たちの、安全感覚、感性、生活感、人間観はどうなるのかな。人類は火を使う動物(正)

セイブ通信

2002年7月号
第2世紀No.41

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

新種



27年前のアパート、台所

●このところ自宅のパソコン(個人用コンピュータ)にスキャナー(A4サイズ、ちょうどこの通信の大きさ、の画像読取器)を接続。実家から古いアルバムを借りてきて、コピーを始めています。思ったよりうまく取りこめ、インク式のカラープリンターで印刷すると、場合によっては現物以上に仕上がります。

●パソコンの画面上で、明るさやコントラストを調整し、元の写真の傷やごみを消します。カラー写真も色を調整すれば、結構よみがえります。写真屋さんでもやってくれるようです。これにワープロ(文書作成ソフト)で作ったキャプション(説明文)を書き入れる。

●フィルムも読み取ることが出来て、27年前まだ東京でサラリーマンをしている頃の、アパートの台所のが出て来ました。家内はここに写っていませんが、もう少しスリムだった様です。いわばここにわが家の暮らしの元があった、と言えます。

●先月号の長谷川さんに習って、近所の金物屋で七輪

■今月はセイブ通信と一緒に、仕入先の一つ「岩谷産業」が出しているコミュニケーション誌をお届けします。5月号でご紹介したNHK「ためしてガッテン」の「目からウロコ! 魚焼きグリル超活用術」の内容を特集しています。お試し下さい。

このコミュニケーション誌中4ページ目下欄広告「りんご玄米黒酢」が新発売。「げんきっす」ともどもご愛飲下さい。

広告中「厚生労働省許可保健機能食品」は「げんきっす」のことで、表記は誤り、ミスプリントです。「りんご玄米黒酢」は特に申請はしていません。

■お手頃な価格のパロマのグリル付ガスコンロ「こんがり亭」を提供中です。片面焼き、無水グリル、PA-DR37F、定価38,800円を、配達、ゴムホース取替、旧品持帰処分込みで特価18,800円(税別)

■好評発売中のゴキブリ誘因殺虫剤「ゴキブリキャップ」本当によく効きます。配達2,200円(税抜)。6月末の折込広告でJ社から「30個入1,380円」で出ていました。ウチの仕入

を購入。日曜日夕方、玄関先で、肉とアジの開きを焼いて食べました。長谷川さんが言う通り、焼きあがりには実にほかほかして美味。ガスの炎以上。炭火の遠赤外線は火の通りが良い。それに焼きたては更にうまい。

●温まればよいというものではない。最近のIHコンロ、「きれい、火がなく安全」がキャッチフレーズです。すこし汚れるから生活感があり、火があるから暖く、危険も直感出来る。むしろ火を経験せずに大きくなる、若い夫婦の、子供たちの人間観、生活感がどうなるのか。

●ここ2年の社会情勢は凶悪化、低年齢化、多発しています。簡単便利な生活習慣、プロセスを重視せず、結果が楽に手に入るかのような社会。「新人類」は聞いて久しいのですが、すでに「新種」が発生しているのかな。

●現在の関心事はパエリア。5月の連休に綾部、物部の陶芸家から、いつかの「赤れんがフェスタ」で食べたことを聞いてから、是非食べたいと考えています。パエリアはスペイン料理。東部地中海近くのパレンシア地方で発祥。サフランで色付けした「魚介類の炊き込み御飯」。このところ肉ジャガに押されているようです。



パエリア

値を割っています。そのメーカー「タニサケ」は岐阜県揖斐郡池田町のユニークな会社。それにしても一言いっておかないといけない。お客様からの信用を失ってしまう。結果はJ社の値入れミス。期間は7月1日までだった。その会社の松岡浩会長はよく存じ上げ、2年ほど前に舞鶴まで来て頂いて、「ユニークな会社の話」を聞いたことがあります。最近「日本を美しくする会」世話人。トイレ掃除を趣味とされています。

■最新型のガス漏れ警報器(XH281F)は緊急時に「ガスが漏れていませんか。」、長時間の消し忘れなどには「ガスを長く使っていませんか。」(ガスメータに接続が前提)、安全ガス遮断時には「ガスをメータで止めました」としゃべります。現在はこれを標準としています。

●間際(まぎわ)にならないとセイブ通信が出来ないので、「僕はナマケモノのですから」と言ったら、真の「怠け者」は期限が来てもしないそうです。ちょっとだけ安心。本当は余裕のある生活をしたいのですが。どちらが余裕?(正)

セイブ通信

2002年8月号
第2世紀No.42

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市宇清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

ちょボラ

●文部科学大臣の諮問機関、中央教育審議会は7月29日「奉仕活動の実績を、高校や大学の入試で、一定の評価材料とする」答申を遠山敦子大臣に提出。就職の時も同じ様に評価材料とすることを求めているそうです。

●友人のD君、光が散らつく等、視力に変調をきたし、日赤病院に。網膜剥離の診断。危ういところ京都市内の日本バプテスト病院で手術。約1カ月の入院加療の後、この度、かっこうのいい黄色いサングラスをかけて、めでたく職場復帰。まだ太陽光線がまぶしいそうです。

●7月27日土曜日夕、近所の西舞鶴三の丸のカトリック教会のバザーへ。この日は毎年ここの屋台で、夕食をとることになっています。楽しみは、夕涼みがてらのビール、焼き鳥、焼きそば。愛犬ベンジャミンも同行。

●しばらくしてD君も来ました。ここ毎年ここで会っています。D君宅も年中行事に入っているようです。しかし、今年はビールはお預け。で、D君がぼろっと言いました。「わしもこの頃、『ちょボラ』に目覚めてのう。ご老人の荷物を持ったげたり、するんよ。ああいう目に会ってから、そういう気持ちになって来たんよ。」

●一昨年秋に、福知山の京都創成大学へ講演「泣いて笑ってボランティア珍道中」に来た女優の東ちづるさん、骨髓バンクのボランティアもしています。7年位前には舞鶴にも来ました。最近の「ドイツ平和村」への協力はテレビ番組「ウルルン滞在記」でも紹介されています。東さんはボランティアの語源として「ボルケーノ」(火山、吹き上げるもの)を言った。「幼稚園で散らかったおもちゃを片付ける時、先生は『エニーボランティア?』と言う。」とのこと。

●ユニフォームを買っている倉谷の英里奈さん、うちの担当者が編集者となって通信誌を作っています。その8月号に作詞家永六輔の引用として「生きているということは、誰かに借りを作ること。誰かに借りたら、誰かに返そう。誰かにそうしてもらったように、誰かにそう

してあげよう。人は一人では生きていけない。誰も一人では生きていけない。」というのがありました。

●最近の政治経済は「構造改革、規制緩和、自由競争、自己責任」がテーマ。経済効率を重視。金のかからない小さな政府を目指しています。「構造改革」は正にこういう意味で、不合理、無駄な部分が排除され、将来は国民の全体が合理的な方法で幸福を得られるのでしょう。

●自助努力をする人が酬われる。しかし、「お上(おかみ)」が、これまでの諸問題を抱えきれなくなって、「自己責任」という言葉を使って、その問題を国民に戻して来ている、その様に理解すれば、分かりやすい。そこで、元々お上がしてきた規制をなくす。「自分で自由にやりなさい」、結果的に、うまく行く。成り行きに任せる。

●年金も健康保険も将来は危ないらしい。預金すら「ペイオフ」で、お上はその保証はしない。結果、相当のお金が大きい都市銀行に流れているらしい。内のメインバンクは信用金庫ですが、11月には体質強化のために合併の予定。金融機関、特に地域の信用金庫は都市銀行と同じ基準で「金融検査マニュアル」を適用されると、今後は、なかなかお金を中小零細企業に貸せなくなる。

●ここには「金融機関も含めて、大企業がよい」という社会の暗黙の了解がある。しかしアメリカも含めて日本でも、現在その了解が正しくないことが証明されている筈です。ドイツの社会学者マックス・ウェーバーさんは「プロテスタンティズムの倫理と資本主義の精神」で、資本主義の発展の分析を行い、その担い手に高い倫理性があったことを述べています。

●当の教会のバザーで書籍を売っているコーナーがあり、不謹慎にもほろ酔い加減で冷やかし。「マザーテレサ」の本がありました。4年前、神戸で、骨髓バンクのボランティア団体が、マザーテレサの映画を作った千葉茂樹監督を招き、講演会「生きることは分かち合うこと」をしました。尼崎から来ていたこのコーナーのシスターもいたとのこと。奇遇。ベンヤミンは聖書に登場するらしい。

■年末に「プロパンガスカレンダー」を配っています。香川県丸亀市のヤマダさんに注文していますが、元々「ウチワ」屋さん。丸亀は昔から藩士の内職として団扇作りが盛んで、現在でも多くのうちわを作っています。昭和30年代以降、扇風機、エヤコンの普及で、市場は急減。一説ではガスの普及で七輪が激減、需要を失った。ウチワの敵はプロパンガスだった。カレンダーは不要の方は8月31日までにご連絡下さい。「暮らしの手帖社」の「新しいふきん」を差し上げます。

●今度、東舞鶴大波の山側の高台にレストラン「ほのぼの屋」が開店。社会福祉法人のまいづる共同作業所が経営。障害を持つ方々も働いています。シェフも一流のホテルから来られた。7月初めの土曜の夕、ピアノとアルトサックスのデュオのチャリティーミニコンサート。景色はいいし、料理もうまい、音楽も良かったし、会話が弾んだ。(正)



ほのぼの屋のミニコンサート

セイブ通信

2002年9月号
第2世紀No.43

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市宇清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

防災安全感覚を養う

●災害は忘れたころにやって来る。しかし私達はすぐ忘れてしまう。「危険に対する常の備えの大切さ」はよく分かっている筈ですが。最近の災害の可能性はいろんな面で増加しています。それには、安全感覚を養っておくこと、動物としての感を忘れないことが大切です。

●ある電力会社のCMで女優の岡江久美子さんが、娘と出掛けるシーンがあって、コンロの消し忘れを思い出す。そこで「IHコンロだから安全!」と平気でつけっぱなしで行ってしまいます。ただでさえ防災感覚がないと言えるのに、将来の母親である娘の前で言うとは、言語道断不届千万。大変な問題教育です。

●「IHコンロだから、一定の時間が過ぎると消える」と言いたいのでしょうか、電気コンロで火災が起こった事例はたくさんあります。内のお客様でも、給湯はガスだったのですが、コンロは電気で、消し忘れ、火災になった例があります。最近のガスコンロも、この程度の安全装置は大体の上位機種で付いています。

●代表的な機種、リンナイ、ハオ480VFTでは、天ぷら油過熱防止センサー、グリル過熱防止センサー、焦げ付き消火機能、コンロ消し忘れタイマー、空だき防止センサー、揚げ物温度調整機能等、相当数の安全装置が付いています。さらに必要によってはメーターでガスを自動遮断します。しかし、電気コンロでも安価なものには、必ずしも安全装置はついていない。

●従って「電気だから安全」と思うのは、誠に不適当な認識。IHコンロについて言えば、8月24日の朝日新聞の第一面に「電磁波で小児白血病増」の記事がありました。「高圧送電線や電気製品から出る超低周波の電磁波が及ぶ環境では子供の白血病の発症率が2倍以上になる、という調査結果が、国立環境研究所などによる初の全国疫学調査の中間解析で出ていることが分かった。」

●この問題は特に欧米では深刻に語られている割には、日本では「因果関係が明確でない」と伏せられている感があります。今回は因果関係の解明ではなく、99年から約1,000件の家庭で、室内の電磁波を1週間連続で測定、白血病の発症率を統計的に処理し分析した。

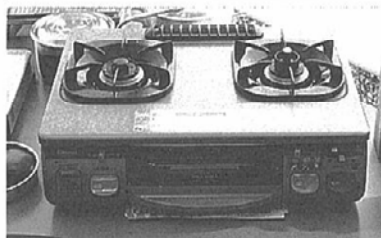
●こここのところの大企業の安全感覚は、大変問題が多い。大企業の論理はあっても、倫理はあるとは思えない。この様な事例が、食品会社、電力会社等めじろ押しです。女優としてのお仕事の上でのお話ですが、岡江さんの「安全性の主張」は、人間の防災安全感覚、さらに言えば感性をないがしろにしている様に思えます。

●「IHコンロは燃焼ガスが出なくて、環境に優しい」とあるCMに。火力発電所からの相当の排気と温排水を忘れています。しかし2005年頃には、プロパンガスを燃料とする家庭用燃料電池や熱電併給装置で、必要ところで電気を作れるようになるでしょう。火力発電所の総合効率38%に比べ、熱電併給方式は81%と高効率。

●しかしこの際、マキでご飯を炊いたり、七輪でアジの開きを焼いたりする方が、人間的な防災安全感覚、感性を取り戻すためには、余程よいかも知れません。



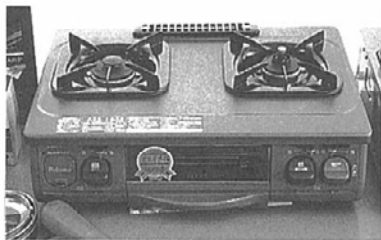
温暖化?、水没する舞鶴西漁港、今年は更に高潮が深刻



■ガステーブル特別セール
スタンダードなお奨め品

・リンナイ、ハオ480VFT (SL)、シルバーボディ、水無両面焼きグリル、マイコン温調機能、定価46,800円を34,800円。
・パロマ、水無「こんがり亭」、片面焼きグリル。超お買い得品、定価38,800円を18,800円。

税別、旧品持帰、ゴムホース、取付作業込み。お持ち帰りは更に800円引き。



■大阪ガスのショールーム、万博公園内「ディリバ」見学会にご招待。実際にIHクッキングヒータとガスコンロで、調理を実験。話題の温水式床暖房、浴室暖房機も体験できます。チャーターバスで移動。お隣のホテルでのランチ付き。9月14日、10月と11月に実施。お早めに担当者か、当社までお申し込み下さい。■りんご玄米黒酢好評発売中。鹿児島県福山町特産天然カメ壺作りの玄米黒酢に国内産りんご果汁と、最高品質のガラクトオリゴ糖を配合。900ml入、4,500円。●最近舞鶴市内で窃盗が多発しています。知り合いの会社がいくつも粗っぽい手口でやられています。こうなれば、泥棒が入るのを前提に、お金を置かないなどの対策が必要です。ほんのここ3年、多発する犯罪です。倫理が無いのは、生きる上でのプロセスを簡単便利に省略しているからだ、と思えます。生きる中身を大事にしましょう。本当にマキがいいかも知れない。(正)

セイブ通信

2002年10月号
第2世紀No.44

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市宇清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

写真

●「実家から古いアルバムを借りてきて、パソコンに取り込み、リプリントしている」と言ったら、家内の友人のKさんが水戸市の実家からアルバムを持って帰って来ました。『姉も欲しい』と言っている」とのこと。

アルバムは子供の数だけ作っておくべきかも。



Kさんのおばあさん

●これは、最近99歳で

亡くなった、Kさんのお父さんが「再編集」されたアルバムで、第1巻にはその奥さん、つまりKさんのお母さんの娘時代からの写真やご兄弟の写真がありました。

その第1ページには、更にそのお母さん、つまりKさんのおばあさんが長岡市の写真館で撮ったポートレートがありました。大正の初期と想像でき、日本髪です。

●Kさんのお宅のアルバムというより、非常に大きな意味での、「世界」や「人間の存在」を感じます。Kさんの娘さんが最近女兒を出産。その写真は片山産婦人科で撮らせて頂きましたが、一体何代に渡るのでしょうか。Kさんは9人兄弟の9人目、関係者は相当数です。

●ブラジルの写真家、セバスチャン・サルガドの写真展「国境を越えて」が東京で開かれています。9月28日土曜日の深夜、ポーとテレビを見ていたら、そのサルガドさんと前の国連難民高等弁務官、緒方貞子さんの対談をやっていました。ブラジル、エクアドル、アフガニスタンで非常に困難な状況で生きる子供たち。

●この写真の中で、この人々の、人間としての関係を感じてしまいます。最近「不安」におちいることがあります。経済的な問題や将来の問題。今50歳代の団塊の世代には多い様です。しかし、この様な非常に大きい時間や空間の中で考えると、実に哲学的な「大切な、二度とない今を生きていることが大事」という結論に至ります。

余り先のことなど心配せずに、今を楽しみましょう。

■10万円分の旅行クーポン券など豪華景品がよく当たる、秋の大感謝祭、「マッピーくんのハッピーライフキャンペーン」実施中。カタログ、担当者にご請求下さい。■10月はビルトインコンロ特別セール実施中。12月までの期間限定特別価格です。通常の流し台のタイプの場合でも、ビルトインコンロが設置できるユニットもあります。配付チラシをご覧ください。■スタンダードなお奨めガスコンロ・リンナイ、ハオ480VFT(SL)、シルバーポディー、水無両面焼きグリル、マイコン温調機能、定価46,800円を34,800円。・パロマ、水無「こんがり亭」、片面焼きグ

大阪ガスのデイリパ

●前号でご案内しましたが、9月14日、お客様と一緒に、万博公園にある大阪ガスのショールーム「デイリパ」に行ってきました。今回はリンナイさんと、卸元の岩谷産業さんのお骨折、大阪ガスさんのご好意でした。

●電気IHコンロとガスコンロの調理比較体験、多機種のシステムキッチン、お風呂、浴室暖房乾燥機、話題の温水床暖房の見学体験など、予定の時間があっという間に過ぎてしまいました。「百聞は一見にしかず」、確かに実際に見て体験することは大事です。

●10月、11月も予定、調整中です。ご参加ご希望の方は担当者までお問い合わせ下さい。ご参加について特別の制約や、契約条件は一切ありませんのでお気軽にご参加下さい。しかし万博公園への寄道は、時間的に不可能です。「楽しい一日の小旅行」で結構です。



お客様が電気IHコンロとガスコンロの比較体験

超在来工法の家

●9月24日、新聞広告で、東舞鶴らばー西側の京昆布「ありとめ」森店さんの「京町家風住宅内覧案内」を見て、早速カメラを持って見学。知り合いでもある八瀬河工務店社長にうんちくを聞きました。

●しっくいの外壁、珪藻土の内壁、コルクタイルの床、手作りの家具、柿渋塗の柱、琉球畳。旧来の天井、タイルの風呂やカウンター。ハウスメーカの家を見ている目には、新鮮。古いものも大事にし、落ち着いた風情でした。

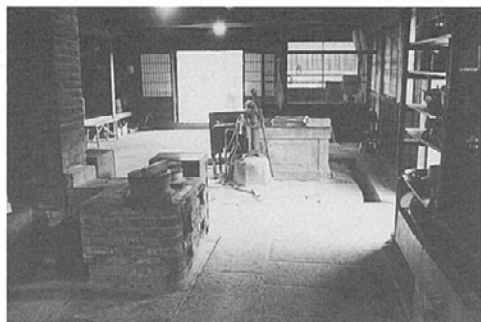
リル。超お買い得品、定価38,800円を18,800円。税別、旧品持帰、ゴムホース、取付作業込み。お持ち帰りは更に800円引き。■エルピーガス協会の情報誌「みらいちゃん」を配布します。ご一読下さい。ラッキークイズもよく当たっています。■NHK「ためしてガッテン、目からウロコ！魚焼きグリル超活用術」以来、グリルの活用に注目しています。今度「ガスグリルレシピ」を作りました。(一応価格380円)ご希望の方に無料でプレゼントします。ご連絡下さい。●QOL(クオリティーオブライフ)は生活の質ではなく人生の質らしい。(正)

セイブ通信

2002年11月号
第2世紀No.45

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

生き方の基本、スローフード



愛媛県、内子町、上芳我邸の台所

子町まで足を伸ばしました。大洲藩の特産の木蠟（もくろう）で栄えた町で、今も和蠟燭を作る店もあり、芝居小屋の内子座も健在。古い町並みも残しています。

●旧家の一つ、木蠟の生産をしていた上芳賀邸が、栄華を誇った大きな住居を公開。座敷が幾つもあります。古い台所は、確かに今使えばきつと不便に違いありませんが、キッチンそのものや、食の意味を語っています。

●現代はコストダウンのデフレ社会です。コストや効率が経済社会で優先されます。しかし、その考え方が生活にも直結してしまっています。簡単便利な生活。我々もその片棒を担いでいますが、生活の場面では、生き方こそ優先のはずです。5月号で渡辺満里奈さんを紹介しましたが、そのシンポジウム「食って何だろう」のパネリスト、料理家の辰巳芳子さんはその様に考えます。

●辰巳さんは円覚寺派管長足立大進老師と対談で、道元禅師の「典座教訓」を引用し、「台所仕事も、命への思いやりが形になる」と言っています。これが味付け。

■11月5日、舞鶴信用金庫、東舞鶴信用金庫、綾部信用金庫、福知山信用金庫、京都北都信用金庫の5つの信用金庫の合併が行われ、新しい「京都北都信用金庫」となりました。当社の口座は、従来、舞鶴信用金庫余内（あまうち）支店、東舞鶴信用金庫西舞鶴支店、綾部信用金庫本店にあり、それぞれの支店にお振込みを頂いたり、自動振替を行って来ました。これらが一つの信用金庫となりました。

既に自動振替をして頂いているお客様は、これまで通りです。今後自動振替をされるお客様につきましては、これまで当社が口座を持っていなかった、旧福知山信用金庫、旧京都北都信用金庫につきましても自動振替が出来る様になりました。

なお、当社へのお振込みにつきましては、旧東舞鶴信用金庫、旧綾部信用金庫の従来の口座も当分の間そのままですが、出来れば、「京都北都信用金庫、余内（あまうち）支店、普通預金口座、0007682」までお願いします。

■その他、郵便局を始め、舞鶴市内に本支店のある金融機関はすべて口座がありますので、自動振替も可能です。各金融機関の窓口でお申し出いただくか、当社まで御連絡下さい。申し込み用紙をお送り致します。特に電話回線による集中安全監視をさせて頂いているお客様につきましては、自動振替をして

安全カレンダーを配ります

●今月の下旬から例年の「安全カレンダー、安心伝言板」をお配りします。プロパンガスの正しい使い方、季節のお料理、旬の魚介料理、肉料理などを載せています。台所専用。表紙の注意点は、ご家族で一度ご確認ください。

●既にご希望は伺いましたが、カレンダー「不要」のお客様には「暮らしの手帖社のふきん」を代わりに差し上げます。日東紡と共同研究で、綿65%レーヨン35%。幅40センチ、長さ75センチの少し大きめで、使いよいふきんです。販売もしております。360円（税別）です。

●この「暮らしの手帳」（季刊）もこの秋300号を迎え、第4世紀に突入するようです。厳しい商品テストをするこの雑誌は、自社以外の広告を載せない。メーカーからの圧力を排除する見識です。

ガラストップガステーブル新発売

●ガラストップのガステーブルが卓上タイプで更に充実しました。リンナイは内炎式で色はチタンメタリックとシルバー、特価66,000円（税別、標準価格88,000円）。

●ハーマン（大阪ガス）は高効率エコジェットバーナ、特価59,800円（標準価格79,800円）。全バーナ消し忘れタイマー付、温調機能、両面水無グリル付。



リンナイガラストップガステーブル

頂きますと、月150円の特別値引きを実施しておりますので、この機会に御利用下さい。

■10万円分の旅行クーポン券など豪華景品がよく当たる、秋の大感謝祭「マッピーくんのハッピーライフキャンペーン」実施中。ガス器具他、コンパクト精米機特価19,800円、もちつき機29,800円、イワタニミルサー18,000円。（税別）

■ビルトインコンロは12月まで特別セール実施中。最高級ガラストップ75cmタイプが99,800円。詳しくはチラシを。

●先月号は第2世紀44号、通算144号で発行して丸12年を経ました。皆さまのご愛読のお陰です。初心は何だったか。

(1) ちょうどその春に事務所を移転、キッチンの中に事務所があり、このキッチンの中から暮らしのありようを考えてみようと思っていました。(2) 配送委託や電話回線による集中監視、代金自動振替を行う中で、お客様とのコミュニケーションをもっと増やしたいと考えていました。(3) そんな中でわれわれの安全に対する考え方もお話ししたい。

その思いは変わっていませんが、やはり12年の歳月の存在は事実で、若い人たちとの感覚の違いは確かにあるようです。いいのか悪いのかは少し悩むところですが、勉強し、コミュニケーションをとりながら、続けてゆくことにします。（正）

セイブ通信

2002年12月号
第2世紀No.46

発行者 セイブプロパン株式会社 森下 正 舞鶴市字清道309-13 電話(0773)75-5145 E-mail:propane@topaz.ocn.ne.jp

ATM、ETC、etc.

●舞鶴信用金庫、東舞鶴信用金庫など府北部5信金の合併から1カ月、大分落ち着いたようです。合併直後は担当の行員さんのMさん、忙しくて昼飯も食べられなかった。店に行けば1時間待ちはざらだったようです。

●いずれにしても地元信金が破綻するようなことがあれば、我々中小零細企業は大変困る訳ですから、地域の金融機関として、その体力を十分に保ち、地域へのサービスに力を尽くして頂きたいと思う訳です。しかし当然のことながら、行員さんの訪問回数は減りました。

●従来の振込方法では手数料も上がり、本支店間の振込が無料だったのが、3万円以上だと315円かかり、他行へは最大840円かかります。結局、ATM (automatic teller machine 自動店頭金銭預払機) を利用するか、EBサービス (electric banking 電子銀行、パソコン通信や携帯電話による振込) へ移行することになりそうです。

●最近では粗っぽい強盗も多く事務所に現金を置いておくのは大変危険。泥棒が入ることを前提に対応を考えないといけな。従って集金させて頂いたお金は、都度ATMで信金に預けることが多くなっています。小口の振込もATMの利用が確かに早くて便利。

●今後、支店ももう少し統廃合されるだろうし、いわゆる「リストラ」も進むでしょう。52歳の同級生も結構辞めてしまって、人ごとでもありません。無駄を廃して、効率化を進めるのは、今の経済社会の方向からすれば当然の成り行き。結果、人を合理化し、機械化出来るところはロボットに任せることになるでしょう。

●ATMは、若い子達がコンビニで口もきかずに買い物をするのによく似ていて、早くて便利でわずらわしくない。良いのか悪いのか、最近では若い人たちだけではなく、大人もそういう社会の在り方に、少なくとも日本人は、成り行きとして、慣れつつあるようです。

■ガステーブル、ビルトインコンロ特別価格年末まで実施中。パロマ、片面焼グリル付2口コンロPA-DR37F、取り付け旧品持ち帰り、ゴムホース付で18,800円(税別)、お持ち帰りは800円引き。■ハッピーライフキャンペーンも実施中。暮らしの手帳も奨めるフィスラー圧力鍋4.5リッター、一家に一台は欲しい名品です。28,000円(税別) ■火災、空気汚染、一酸化炭素警報器「トリプル警部」(新コスモス電機XW-784K)をリース料300円で取り付けます。集中監視に接続すれば、連動ガス遮断、自動通報も行います。■根強い人気好評発売中「りんご玄米黒酢」、1年以上カメ壺で熟成させた天然つぼづくりの玄米黒酢に、国内産りんご果汁と、最高品質のガラクトオリゴ糖を配合。鹿児島県福山町産黒酢がさらに飲みやすくなりました。生活習慣病、便秘、健康増進、お酒の飲みすぎの方にお薦め。●11月に松山に行った折りに、同級生の伊予柑農家戒能さんを訪問しました。伊予柑の出荷は2月で

●そういえば高速道路の料金所もECTが出来て、止まらず、黙って通過できる。しかし料金を払う時の対応は、大阪は結構「おおきに」に心がこもっていて、嬉しくもあります。この間の四国の松山は無言であって、不合格。大阪を見習って欲しい。ではマクドナルドは良いかというマニュアル化されていて、ロボットみたい。

●これまでは預金通帳の記帳は、舞信、東信、綾信それぞれのお店に行っていたのですが、今度新設された舞鶴中央支店のATMに初めて行ってみました。するとその隣に見慣れない坪庭があって、「しんきんの泉」と札がありました。工事の時に水脈があったらしい。真名井の清水です。クラシックな水栓がしつらえてあって、鎖につないだコップがおいてありました。ちょっと潤い。

●どうも最近、効率化を最優先にする経済原理を、人間が生きる生活の原理に、短絡的に直結してしまっているようです。新種「骨無し魚」の出現は確かに奇々怪々です。本当に突然変異で出現したのではないか。

●テレビは「骨無し魚は100億円市場」と伝えていますが。パートの主婦らが、指を痛めながら骨抜き作業をしているのがその実態で、業者は「高付加価値」の商品の供給を、学校給食などを有望な市場として開始しているようです。骨がのどに刺さらず、安全で、きれいに食べられる。一部の栄養士も支持しているようです。

●「骨を抜くことで本来の味が損なわれる」と魚屋さんは言うのですが、消費者のニーズが市場を引っ張るのが経済原理。その内、骨が無いように遺伝子操作された魚が出て来る可能性があります。



しんきんの泉

まだですが、温州みかんを買ってきました。糖度は13度もあり味は濃い。今年の春に、戒能さんあてに伊予柑の感想を頂いた方に、お約束の5ケース、プレゼントしました。伊予柑の受付も始めますから今年も宜しくお願いします。●NHKためしてガッテン「目からウロコ、グリル超活用法」以来、魚焼き器ではなく、グリラーの活用法に注目。特徴は強い遠赤外線、肉を焼いても余分な油は落ちる、300℃を越える超高温、よみがえるさくさく感。野菜の旨味も引きだします。「松田美智子の魚焼きグリルあれこれクッキング」(河出書房新社¥1,200)、「魚焼きグリル使いこなすレシピ」(武藤裕子、ブックマン社¥1,200)を各3冊プレゼントします。どちらかご連絡下さい。抽選に漏れた方は、小冊誌「ためしてガスグリルレシピ」を差し上げます。●この頃本屋に行くと、料理の本のコーナーに行ってしまう。この本も最近見つけました。今年も大変お世話になりました。よいお年をお迎え下さい。(正)