

するがのくに かわら版

第16号

平成20年11月13日発行

株式会社 スルガ不動産総業
〒410-0873 静岡県沼津市大諏訪593-1
TEL 055-926-0260
FAX 055-926-0262
e-mail iida@suruga-fudousan.co.jp
http://www.suruga-fudousan.co.jp

今月のSURUGA-MAN 飯田 與司郎

秋の気配も深まり、山々に鮮やかな彩りが見られる季節となりました。皆様方におかれましては元気にご活躍のことと存じます。また、かわら版をご講読頂き御礼申し上げます。

さて、新聞・テレビでは連日、米国に始まったサブプライムローン問題を取り上げておりますが、金融不安は世界中に広がり一向に収まる気配を見せておらず、金融収縮は实体经济へ重大な影響を及ぼし、何時どんな企業が倒産してもおかしくない世界同時恐慌の形相を呈してきております。

そもそも確立とレバレッジを駆使したアメリカの金融工学から生まれたさまざまな金融商品の一つであるサブプライムローン破綻の問題は昨年の7月頃には露呈していた、にも拘らずここまで最悪の状況にしてしまったとは、いったいG7を始め各国の指導者たちは何をしていたのか、何を話し合っていたのか、何ら手を打つ事無く、あまりにも御粗末としか言い様がありません。各国指導者の無能・無策に市場が愛想を尽かしていることは下落に歯止めの架からない株価を見れば一目瞭然であります。

破綻状況に陥っている証券、金融業界 特に外資系企業では一営業マンが100億円を越すサラリーを受け取り、取締役達も数億、数十億円の報酬を貪っていたその企業を、我々の血税で救済するという。嘗て、わが国のバブル崩壊時にも同じことがおこなわれたが、当事者たちは誰も責任を取らず、国民がその負担を強いられているのが現実です。

この金融システムの崩壊は、グローバリズムに名を借りたアメリカ型経済、経済至上主義の崩壊とも言えます。戦後、私たち日本人は、巨大メジャー資本にコントロールされたエネルギー・食料・情報・安全を与えられることにより、プロイラーの如く、考える能力も退化し、アメリカ型唯物論に傾倒し、何時しか、日本の精神文化である“仁・義・礼・智・信”という心の有り方の大切さが忘れ去られてしまいました。

今、私たちに求められている事は、本物と偽物を見抜く力ではないでしょうか。それには先ず己が本物でなくてはなりません。周囲に影響され外見で生きている仮の自分でなく、人間の本質である自然界の心理と一体となった真の自分に目覚めることが大切なことです。

今後、本当の意味でのグローバル化が進むと、少子高齢化社会の我が国にとっては厳しい時代となるかもしれませんが、今回の問題は、人として本当に大切なものは何か、幸せとは何かを考えさせて貰えるきっかけを、神様が与えてくれたのではないのでしょうか。

最後になりますが、11月9日にウェルサンピア沼津で開催致しました第3回オーナー研修会には、多数の方々にご参加いただき有難う御座いました。今回は、“不動産の今”、“年金を上手にもらう方法”、“脳神経外科から診たボケ予防”の3つをテーマに講演を行い、マジックショーを組み入れた懇親会と大変好評でした。

今回出席できなかった方も、来年度は是非ご参加戴き、有意義な一時をお過ごしいただけたら幸いです。

第3回オーナー研修会&懇親会にて…



講演「年金を上手にもらう方法」
(弁護士 岡田順二氏)



沼津奇術研究会(田村五一郎氏・伊東登志子氏)の
マジックショー!



講演後には、個別
相談のようすも…



講演「脳神経外科から診たボケ予防」
(医師 文隆雄氏)

気になる生活習慣、
質問したい!



講演「不動産の今」(飯田 與司郎)

講演者ほか皆様方のご協力のもと、不動産関連、また人々の暮らしに密着した様々なテーマで研修会を始め、今年で3年を迎えました。まだまだ未熟な会ではありますが、皆様と共に考え、成長していきたいと思っております。今後とも宜しくお願い申し上げます



和やかムードの懇親会。
話も弾んで…

主婦が行く!

今日は、十数年も前に、バイト先でオバチャンが教えてくれた“と・り・で・り”を久しぶりに作ってみました。あまりに簡単で、しかも美味しい!しかもボリューム~!でご飯によく合う最高のおかずだったので、皆様にもご紹介をすべく、社長の長いコラムを無理矢理寄せて縮めて、この枠を確保いたしました。

と、私意気込みましたが、なんとこの料理の調味料は目分量です。料理紹介としては最悪の事態(-_-;) …… m(__)m

作り方は、フライパンに、鳥もも肉・すりおろしたんにく(肉2枚に対し1~2片)・ひたひた位の水を入れて火にかけ、酒・砂糖・醤油を入れ、落とし蓋をして中火でコトコトと煮つめるだけ。途中で皮を下にしておくと、水分が減ってきたところにほんのり焼き色もついて、より美味しそうな見た目になります。子供にもお父さんにも人気の、オススメの一品です。これからクリスマスイベントなどでも使えそうですよ。分量は“主婦の感覚”で!

是非ともチャレンジしてみてくださいね。



今日の付合せは、椎茸とレタスをごま油でサッと炒めて塩で味付けしただけの、これまた簡単なメニューです。