

クレケンだより

2019年2月号



法改正で2022年4月1日より成人年齢が18歳からになる。成人年齢が変わるのは明治時代の1876年（明治9年）に制定された成人年齢は「満20歳以上」以来、146年ぶりの改正となる。満18歳以上が「大人（おとな）」扱いになる。

2023年の「成人式」は、18歳、19歳、20歳が同時に開催されることになる。

3世代が同時開催となると大掛かりとなる。人口減少の過疎地では問題ないが、大都市では参加者が相当数となるので年齢によって期日をずらして開催するという案もある。一方、「成人の日」（祝日）に開催されなくては意味がないという意見もあって、「2023年問題」が注目されている。

18歳になって変わることは、★「ローンやクレジット」が親の同意なしで契約できる ★「結婚年齢」男女とも「18歳以上」（現在は、男性18歳、女性16歳以上で結婚できるが、20歳までは親の同意が必要） ★「パスポート」5年有効が10年有効も取ることができる ★「性別変更」性同一障害の人が、家庭裁判所に申し立てることができる、などである。

18歳なっても変わらないことは、「飲酒」「喫煙」「公営ギャンブル」。健康への影響を考え、酒、たばこは20歳未満禁止のまま。競馬や競輪などの公営ギャンブルも20歳未満は禁止である。

世界の国々は米国（州によって異なる47州と首都ワシントン）、英国、ドイツ、ロシア、フランス、中国、インドなど大半が18歳以上である。19歳以上が韓国、米国（アラバマ州、ネブラスカ州）、20歳以上がタイ、ニュージーランド、21歳以上が米国（ミシシッピ州）、シンガポール、エジプト、ケニア、エチオピアなど。16歳以上としているのはネパール。

米国の飲酒は日本と違い21歳以上となっているので、旅行者などは注意する必要がある。

いま、中国に拠点を持つ、外国企業や中国国内の製造業も、中国から脱出し、労働力の安い国に生産拠点を移し始めている。中国は日本がかつて辿ったように、「超金融緩和」政策に向かう方向しかなく、それは中国バブルをさらに悪化させるだろうといわれている。

中国経済ではば明確なのは、株式は「売り」、不動産は「買い」ということだけである。

トランプ大統領の中国に対する関税引き上げによる実体経済への影響をみると、中国の輸出企業の多くは「8月の輸出から状況悪化がはっきりしてきた」と語っている。

産業用ロボット、工作機械、半導体、自動車部品などで、年率30～70%で伸びてきたが、1桁台まで落ち込んだ。中国政府が懸念しているのは、日用雑貨や玩具、家電製品など米国のスーパーなどで売られている庶民向けの商品も影響があるのではないかとのことだ。

繊維製品はもっと深刻で、インド、ベトナム、ミャンマー、バングラディッシュなどの追い上げに遭って、顧客を奪われつつあるところへ、日本などからの付加価値の高い外資の縫製業などアパレル産業が、中国から撤退を余儀なくされている。

アップルと中国の微妙な関係から、台湾企業も一部ではあるが台湾へ生産拠点を戻しはじめた。数年前までの中国は「世界の工場」といわれ、世界の多くの製造業が中国に生産拠点を移していたが、いまや人件費も高騰し中国で生産する意味がなくなってきた。

国内燃料油のシェア 53%超を占める「JXTG」、4 月には出光興産と昭和シェル石油が合併し、国内シェアの 85%を二強が握ることになる。消費者団体は、ガソリンはじめ石油製品市況が「石油元売り会社のやり放題になる」と警戒している。

JXTG の前身である日本石油と韓国の石油最大手 SK グループは 2000 年初頭に石油化学製品製造で提携し、その後も石油製品の相互融通、環境技術の共同研究など密接な関係を築いてきた。

韓国東南部、蔚山（ウルサン）広域市にある SK グループの巨大な製油所に JXTG は大量の灯油を輸出した。国内の製品タンクに灯油を在庫するにもタンク不足が要因した。

国内にある余剰石油製品タンクは老朽化したものから廃棄されている。石油タンクは 7 年に 1 回、定期点検の検査が義務付けられており、その検査費用も多大なため、タンクを減らす方向になってきている。

韓国は日本と同じように中東から原油を輸入し、国内で精製するが、石油製品の約 40% は輸出するという輸出志向型の石油産業のため、大量のタンクを保有している。

JXTG はそのタンクを借り、灯油をストックしている。需要が増えると各国から輸入するという仕組みになっている。

JXTG が考え出した裏技が韓国での在庫。経産省もその手法を積極的に指示しており、JXTG の韓国への灯油出荷を輸出とみなさず、再び日本に輸入する際の関税を免除するという「保税措置」で応援している。

急減する現役世代（生産年齢人口・15～64 歳）。1995 年には 8716 万人、非正規雇用が 20.9%、2006 年には 8373 万人で非正規が 33.0%、2017 年には 7596 万人で非正規が 37.3%、非正規の割合が上昇している。

非正規で働く人の待遇や能力開発を進め、正社員への転換や転職の機会を増やすことが重要である。

現在、取り巻く課題としては、長時間労働、パワハラ・セクハラ、若者の離職、無業者の就職、仕事と家庭の両立、家族の介護、病気・障害などがある。

介護しながら働く人は 343 万人を超えている。高齢の親などを介護施設に入居させたくても順番待ちでいつのことになるか分からず、自宅で介護するしかない人たちが増えている。運よく入居できても費用負担が重荷となる。

兄弟がいても親の介護をしないのが増えており、同居していた子が介護することになっているのが現状である。老老介護「8050」、80 歳代の親を 50 歳代の子が介護する。

自宅介護は並大抵のものではない。認知症などになっていたら更に介護の負担が多くなる。とても仕事と両立することは困難である。両立はできずに辞めてしまう介護離職が年間 10 万人前後もいる。介護離職を防ぐため、国は制度を見直して介護休業を取得しやすくし、休業中に受け取れる給付金を増やした。だが、介護休業の取得を申し出ると、解雇になると思っているのか、介護休業の取得率は 1.2%と低調である。

60 歳を定年とする企業が多いが、65 歳にしている企業も増えつつある。一般的には 60 歳で定年となり、65 歳まで嘱託や契約社員として雇用延長している。人手不足の問題もあり 70 歳まで延長している企業も数少ないがある。

某大手企業では、管理職や事務系は 65 歳までだが、技能者（設計や加工技術を持つ人）は 70 歳まで雇用延長としている。

年金支給も 65 歳からとなっている現在、60 歳で定年となると、年金支給開始まで 5 年間の空白期間ができてしまう。大手企業のように退職金が多額であれば、その間を凌ぐことができるが、中小や零細企業では退職金も少額なので生活苦になってしまう。

年金支給金額も年々削減（物価との兼ね合いもあるが、年 1.3%削減といわれている）されている。全ての年金を含めた受給者数は約 2500 万人に達している。毎年約 100 万人が増加傾向である。高齢者は増える一方で、若者の負担額が多くなっている。

このままの状態では、先々年金が支給されなくなるのではないかと疑問視する人も少なくない。明らかに年金支給額は減額される。これからが大変ですよ。

①『万年筆 使う人は 極わずか』

「セーラー」は水兵で「パイロット」は水先案内人。日本の2大万年筆メーカーの社名には、偶然にも船舶用語が使われている。

「セーラー万年筆」の創業者・阪田久五郎（1883-1961）が14歳の時、岡山から実兄を頼って広島の実家に出た。8年後、英国留学から帰国した将校の友人（白髪長三郎）が土産に持って帰った万年筆をもらった。初めて見る万年筆に心をときめかせた。

実兄（斎次郎）が経営する文具工場を手伝っていた阪田は、生まれて初めて見るその不思議な筆記具に取りつかれ、何としてもこれを日本で作って日本国中に広めたいと考えた。

万年筆を分解し、材料を吟味したりして苦勞の末にようやく完成し、明治44年（1911年）「阪田製作所」を設立した。

できあがった万年筆を売り出したが、硯と筆の時代になかなか売れるものではなかった。先行きのメドが立ったのは、呉の海軍本部に納品が許されてからのことだった。

「セーラー」というブランドにしたのは、万年筆との出会いを作ってくれた海軍士官と、納入先の海軍本部への感謝の気持ちからだだったが、もう1つの拘りがあった。

「島国の日本は、海を越えて発展しなければならない」、そして海を越えるための船を動かすのは、「1人の提督ではなく、数多くの水兵である」との思いからだだった。

昭和7年（1932年）、社名も「セーラー万年筆」と改めた。昭和29年（1954年）特許を取得し、昭和33年（1958年）カートリッジ式万年筆を発売した。昭和47年（1972年）には大ヒットの「ふでペン」を世に送り出した。

昭和35年（1960年）に現社名に変更した後は、産業ロボット分野にも進出し、万年筆の売上構成比は現在では5%以下になっている。

「創業精神と万年筆で培った技術で、会社の現在がある」ということから、会社名の「万年筆」を外す意向はないという。

* 日本は世界の三大万年筆生産国（日本・ドイツ・米国）のひとつになっている。



②『この名字 直に読める 人はなし』 *直（すなお）

「変った（珍しい）名字」「難読名字」の第135回目です。

- | | | |
|----------------|--------------|-------------|
| ● 柏（かしわ） | ● 嘉数（かず・かすう） | ● 數（かず） |
| ● 霞末（かすえ） | ● 三（かづえ） | ● 且（かつ） |
| ● 鯉（かつお） | ● 華月（かつぎ） | ● 門倉（かどくら） |
| ● 門元（かどもと） | ● 金物谷（かなものや） | ● 金（かね） |
| ● 壁地（かべち） | ● 唐鎌（かま・がま） | ● 嘉麻（かま） |
| ● 釜台（かまだい） | ● 蒲池（がまち） | ● 鎌近（かまちか） |
| ● 神鍛（かみか） | ● 神木（かみき） | ● 神里（かみさと） |
| ● 上下（かみした） | ● 神代（かみしろ） | ● 狼谷（かみたに） |
| ● 上条・上條（かみじょう） | ● 上妻（かみづま） | ● 嘉味田（かみた） |
| ● 上茶谷（かみちやたに） | ● 上茶谷（かみちやや） | ● 上塘（かみとう） |
| ● 上塘（かみとも） | ● 神咒（かみの） | ● 嘉村（かむら） |
| ● 蒲原（かもはら） | ● 加布里屋（かもりや） | ● 萱（かや） |
| ● 嘉山（かやま） | ● 嘉洋（かよう） | ● 賀陽（かよう） |
| ● 唐牛（からう・からうし） | ● 唐鎌（からかま） | ● 福（からだ） |
| ● 唐牛（かろうし） | ● 河相（かわあい） | ● 河相（かわい） |
| ● 川相（かわい） | ● 川居（かわい） | ● 河相（かわしょう） |
| ● 河相（かわそう） | ● 川人（かわと） | ● 川人（かわびと） |
| ● 川除（かわじよ） | ● 川除（かわよけ） | ● 川人（かわんど） |
| ● 鬨（かん） | ● 阮（がん） | ● 歡喜（かんぎ） |

③『板前を 業界用語に なっている』*板前という用語を知らない人が多い。

「俎板(まないた)」を略して「板」といい、俎板の前で働く人という意味で「板前」とか呼んでいる。馴染みの店では「板さん」。板前の頭(かしら)を「板長」という。

古くは客をもてなすとき、主人自らが板前に座り調理するのが礼儀とされたので、板前は主人に対する敬称でもあった。

時代を経るに従い主人は板前に座らず、料理人に任せるようになり、板前という言葉も料理人を指すようになった。料理人は中世には「包丁者(師)」といわれた。

板前の名が一般的になったのは江戸時代で、社交場として発達した料理茶屋に専門の技術者を置くようになってからである。

昭和27年(1952年)に公布された東京の調理士条例により、板前という言葉はやめて「調理師」と呼ぶようになった。

1830年代のアメリカで生まれた、「bar(酒場)」と「tender(世話をする人)」の合成語となる「バーテンダー(bartender)」が定着したといわれている。

戦後、アメリカ文化の影響が強かったこともあり、「バーテンダー」が日本に定着した。

新しい飲料、カクテルなどが普及するに従い、カウンター内で仕事をする人を「バーテンダー」と呼び、職業として誕生した。「バーテン」は「バーテンダー」の略。

明治の初年、函館屋が銀座尾張町の西側で三軒間口の店に細長いスタンドを作って洋酒を飲ませたのが、バーの始まりといわれている。

酒は舶来の上等の物ばかりで、いわば高級バーだった。1883年(明治13年)、浅草花川戸で開店した「神谷バー」は、粗末な店構えであったが、いつも多数の人力車が押し寄せ大繁盛、函館屋とは全く客質の違った庶民バーであった。1885年、創業者の神谷傳兵衛が生んだ浪漫的な香りが漂うカクテルの「デンキブラン」は今も愛飲者が多い。

ホステスのいるバーは、明治44年(1911年)、30人の女給にそろいの制服を着せてサービスさせた「カフェーライオン」がそのはしりである。制服は、和服にエプロン姿だった。

明治の文明開化を迎えると西洋料理が普及し、その料理人のことをコックとよぶようになった。コック第一号は、アメリカ公使ハリスの通訳ヒュースケンに雇われた小林平八という人で、明治5年(1872年)「西洋亭」を開店し、自らコックとなった。

また、神戸でフランス人に西洋料理法を習った山口勇治は明治33年(1900年)、オリエンタルホテルの日本人として初めてのコックとなった。

④『ひとつでも 読めたらいいな この地名』

全国の「難読地名」や「珍地名」について京都府の9回目(最終回)です。

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ●加舎(かや) 亀岡市 | ●川類(かわづら) (京) 伏見区 |
| ●錦砂(きんしゃ) (京) 上京区 | ●州見台(くにみだい) 木津川市 |
| ●櫛ケ本(くぬがもと) 長岡京市 | ●公文名(くもんな) 宮津市 |
| ●木柱(こずみ) 南丹市 | ●木幡(こはた) 宇治市 |
| ●樵木(こりき) (京) 中京区 | ●是安(これやす) 京丹後市 |
| ●良北(こんぼく) (京) 右京区 | ●下戸(さげと) 福知山市 |
| ●指物屋(さしものや) (京) 中京区 | ●鞆(さや) (京) 東山区 |
| ●紫竹(しちく) (京) 北区 | ●科手(しなで) 八幡市 |
| ●聚楽(じゅらく) (京) 上京区 | ●淳和院(じゅんないん) (京) 右京区 |
| ●定請(じょううけ) (京) 伏見区 | ●尉ケ畑(じょうがはた) 京丹後市 |
| ●聖護院(しょうごいん) (京) 右京区 | ●上人(しょうにん) (京) 東山区 |
| ●白栖(しらす) 相楽郡和東町 | ●筋違(すぢちがい) (京) 右京区 |
| ●朱雀(すじゃく) (京) 東山区ほか | ●銭司(せず) 木津川市 |
| ●芹生(せりゅう) (京) 右京区 | ●泉涌寺(せんにゅうじ) (京) 東山区 |
| ●巽南(そなん) (京) 右京区 | ●鷹栖(たかす) 綾部市 |
| ●竹野(たかの) 竹野郡丹後町 | ●薪(たきぎ) 京田辺市 |
| ●糺田(ただすでん) (京) 右京区 | ●手角(てすみ) (京) 右京区 |
| ●木賊山(とくさやま) (京) 下京区 | ●閉川原(とじかわら) (京) 右京区 |

⑤『かすますえ 少し静かに してけれろ』

山形県寒河江周辺の「方言」第4回目を紹介します。

方言は特有の発音ですので明確な表記ができませんが、ご了承ください。

| 方言 | 意味 | 方言 | 意味 |
|------------|------------|-----------|------------|
| おぼやき、おんぼやき | 火葬、火葬場 | おめ・おめだ | あなたたち |
| おもしろくない(え) | 面白くない、不愉快 | おもしろい(え) | 面白い |
| おやぎまぎ | 親戚 | おやず | 夫・親父 |
| おら・おれ | 私・俺 | おらだ | 私たち、俺たち |
| おろぬぐ | 間引き | おんだ | 私たち、俺たち |
| おんつあ | おじさん | おっさま | 僧侶。坊さん |
| かーうー | 店に入る挨拶・買う | かえず | これ |
| かえかえ | 痒い痒い | かえずぱり | 少しばかり |
| かえりしえん | つり銭 | かえる | 水の入替え |
| がおる | 衰弱する、意気消沈 | かが | 自分の妻 |
| かがさ | 母親、お母さん | がぎべら | 子供 |
| かくらがえす | 激しく転倒させる | かぐれかんこ | かくれんぼ |
| がっこ | 学校 | かさびた | かさぶた |
| がしえない(え) | 元気(体力)がない | かしえる | 食わせる |
| かづける | 他人のせいにする | かすますえ | やかましい、うるさい |
| かだずげさま | ありがとう | かちやばく | 引っ掻く |
| かっちやえきる | 裏返しに着る | かっだえ | 硬い、固い |
| がってすね | 気が強い | かづぼす | 鰹節 |
| かど | 生のニンジン | かなちよろ | トカゲ |
| かなづぎ | 拳骨 | かなづぎくらすける | 拳で殴る |
| かね | 食べない | かぶづく | 嘔む、嘔みつく |
| かまね | かまわない、放置する | かむ | かまう |
| かむな | かまうな | かやかり | ススキを刈る |
| からがえ | エイの干物の甘煮 | からがみ | 襖(ふすま) |

*寒河江(さがえ)市に在住の那須吉春様からのご協力を得ています。

⑥『似ているが 違う所に 気が付かず』

普段から自分は正しいと思い、気が付かず誤って使っている日本語。似てはいるものの、間違っして使わないよう気をつけましょう。その30回目です。

| 誤用 | 正解 |
|-------------|-------------|
| 異存が出る | 異議が出る |
| 大食漢の女性 | 大食いの女性 |
| 海のもずくとなる | 海の藻屑となる |
| 興奮さめやまぬ | 興奮さめやらぬ |
| 濡れ手に粟 | 濡れ手で粟 |
| 采配を振るう | 采配を振る *うは不要 |
| 人は見た目によらぬもの | 人は見かけによらぬもの |
| 四十にして迷わず | 四十にして惑わず |
| 上には上がいる | 上には上がある |
| 肩をつぼめる | 肩をすぼめる |
| 体たらくぶり | 体たらく *ぶりは不要 |
| 夜(よる)を徹する | 夜(よ)を徹する |
| 陣頭指揮を振るう | 陣頭指揮を執る |
| 寸暇を惜しまず働く | 寸暇を惜しんで働く |

⑦『この事項 知っていても 損はなし』

言葉の語源や、なぜそうなったのか知らないことが数多くある。知らなければ知らないで済んでしまうが、知っていれば損はしないと思うので頭の隅に残して置いて下さい。

「名字」も「苗字」も人間の姓を表す言葉で大きな違いはなく、由来の違いだけです。

「名字」は平安時代から使われていて、地域や区画など所有地に由来する言葉であり、「苗字」は江戸時代に生まれたもので血統や血族に由来する言葉。明治以降は全部の国民が、「名字(苗字)」を持つようになった。現在、一般的には「名字」が使われている。

日本には「名字(苗字)」が約30万あるといわれているが、最も多いのが「佐藤」(1.5%)、次いで「鈴木」(1.4%)、「高橋」(1.1%)、「田中」(1.1%)、「伊藤」(0.9%)となっている。

長い苗字は5文字で「左衛門三郎(さえもんさぶろう)」と「勘解由小路(かでのこうじ)」の2種類だけである。Best5で5%を占める。「佐藤」は約200万人。

書類などの記入欄で「姓」と「名」があるが、「姓」は一族、家筋、氏、苗字。「名」は実名、通称名など個人名を指す。

「○山△男」の場合、「○山」が「姓」、「△男」が「名」となる。

日本人なのにカタカナ表記の名字がある。「ヤモリ」「ユイ」「サク」「ユウジ」「アジキ」「ミトワ」「メラ」など。

平成元年には「平成(へいせい)」という名字はなかった。中国人が日本に帰化した際、申請して認められた。なお、平成を「ひらなり」「へなり」と読む名字は数世帯ある。

米国は約160万種類。多いのは「Smith」(0.9%)、「Johnson」(0.7%)、「Williams」(0.6%)、「Brown」(0.5%)、「Jones」(0.5%)の順となる。

英国は1万数千種類。多いのは、「Smith」(0.8%)、「Jones」(0.6%)、「Williams」(0.6%)、「Brown」(0.5%)、「Taylor」(0.3%)。

米国・英国とも「Johnson」「Williams」「Jones」はそれぞれの「William」「John」「John」の息子(sonやsonの略)となる。英国からの移民により同名が多くなっている。

ドイツは約30万種類。多いのは「Miller(ミュラー)」(1.0%)、「Schmidt(シュミット)」(0.7%)、「Schneider(シュナイダー)」(0.4%)、「Fischer(フィッシャー)」(0.4%)、「Meyer(メイヤー)」(0.3%)の順となる。

中国は約4000種類。多いのは、「李(リー)」(7.9%)、「王(ワン)」(7.4%)、「張(チャン)」(7.1%)、「劉(リウ)」(5.4%)、「陳(チェン)」(4.5%)。「李」は1億人もいる。

韓国は約250種類。多いのは、「金(キム)」(22%)、「李(イ)」(15%)、「朴(パク)」(9%)、「崔(チュ)」(5%)、「鄭(チョン)」(4%)。5人に1人は「金」、7人に1人が「李」。

ある調査によると、同姓同名が多いのはギリシャで59.1%、中国・ベトナムで50.9%、タイ47.3%、日本は3.6%である。★ギリシャは約35万種類ある。

⑧『なにこれと 見た瞬間 驚きが』

関西の人が関東に来て驚くのが、「うどんやそばの汁」の色の違いである。

関西は薄口醤油を使用しているので淡黄色に対し、関東は濃口醤油を使用するため濃茶褐色である。関西人がそば屋で注文して運ばれてきた瞬間、「なに、これ!」となる。

そこで「濃口醤油」と「薄口醤油」の違いについて説明する。

「濃口醤油」と「薄口醤油」の違いはJAS規格によって明確に規定されている。

どちらも大豆とほぼ同量の麦を原料としたものである。大きな違いは、製造工程において色を薄くする加工を加えるか、加えないかである。

「薄口醤油」の「色の濃淡の抑制」は、食塩水の量を多くしたり、仕込む時の温度を濃口より低くする。「濃口醤油」の塩分濃度は約16%で、「薄口醤油」が約18%で、薄口のほうが塩気が濃い。「薄口醤油」は料理に醤油の色をつけたくない時などに使われる。量が少なくてもしっかりと味がつくように、塩分が濃い目になっている。関西で醤油というと「薄口」である。九州は「たまり醤油」が使われる。少しドロツとして甘みがある。

*博多で刺身や寿司を食べた時、東京のお客さんはこっちの醤油(濃口)といわれた。

醤油のうち、流通量の8割が「濃口醤油」であり、普通、醤油というと濃口を指す。

料理番組などで醤油大さじ1杯というのは、すべて「濃口醤油」のことである。

⑨『歴史ある 宿に泊まりて くつろぎを』

今回は群馬県の「伊香保温泉」についての紹介です。

「伊香保温泉」へは、東京から上越新幹線、高崎から上越線で渋川まで1時間30分、ローカル線（上越線）で渋川まで2時間30分。渋川から路線バスで伊香保温泉まで約25分。

車利用の場合は、練馬ICから伊香保渋川IC、県道33号で伊香保温泉まで1時間20分。

榛名山の北東側の斜面、標高750mの高所に湧く温泉で、古くから上州の名湯として知られている。温泉街の中心は急斜面に作られ、365段もある名物の石段沿いに旅館、お土産や、飲食店、遊技場が建ち並ぶ独特の風景を醸し出している。

今回、宿泊した旅館は「千明仁泉亭」創業500年に及ぶ歴史ある宿。往時の風情を残す石段街の中心に位置し、明治の文豪・徳富蘆花が定宿として最良にした。晩年、病を患い余命僅かと分かっているながら周囲の反対を押し切って十度目の伊香保を訪れた。「伊香保で死ぬのです」と主治医に蘆花が強い決意で語り、千明仁泉亭で58歳の生涯を終えた。

現在の木造3階建ての建物は建築された大正から昭和の面影と共に静かに佇んでいる。

今回は3階の部屋に宿泊したが、眼前に広がる赤城山の山並みと渋川市内が一望できた。

「千明仁泉亭」の歴史資料によると、1502年（文亀2年）に連歌師・宗祇（そうぎ）が中風の治療のために当館を訪れ、その効能を「めぐみの湯」と呼んで以来、500年の永きにわたり、多くの旅人を癒してきた。「めぐみの湯」を「仁乃湯」と書き、宿名「仁泉亭」の由来となった。千明仁泉亭は標高754mに位置している。

伊香保温泉には46軒の温泉宿がある。茶褐色の湯で知られる「黄金（こがね）の湯」と後に採掘した無色透明の「白銀（しろがね）の湯」がある。「黄金の湯」を引湯している宿は24軒、残りは「白銀の湯」、24軒の中で4軒は両泉質を引湯している。

千明仁泉亭は500年来「黄金の湯」だけである。宿にはいくつもの浴場がある。大浴場は深さが1mもある。茶褐色なので底が見えず、階段もなく急に深くなる。特に高齢者は入浴する際、十分注意しなくてはならない。

千明仁泉亭に表示してあった温泉性状表では、泉質はNa-Ca-塩化物泉・硫酸塩泉・炭酸水素泉、泉温は41.2℃（ちょっと温め）、pH6.4、源泉完全放流。

因みに、白銀の湯はメタケイ酸単純温泉である。



⑩『英語圏 通用しない この単語』

日頃、英語だと思って使っている単語が、英語圏では通用しない和製英語です。

| 和製英語 | 英語 | 和製英語 | 英語 |
|-----------|-------------------|-----------|--------------------|
| パン | Bread | フライドポテト | French fries |
| ホットケーキ | Pan cake | ソフトクリーム | Soft serve |
| ココア | Hot chocolate | カステラ | Sponge cake |
| コーラ | Coke | シュークリーム | Cream puff |
| バイキング | Buffet | オートブル | Appetizer |
| ペットボトル | Plastic bottle | ビニール袋 | Plastic bag |
| レンジ（電子） | Microwave/Oven | コンセント（電源） | Outlet/Socket |
| アルバイト | Part time job | コック（料理人） | Chef |
| マンション | Apartment | クーラー（冷房） | Air conditioner |
| ペンション | Cottage | ホッチキス | Stapler |
| シャープペンシル | Mechanical pencil | アフターサービス | Aftersales service |
| リサイクルショップ | Secondhand store | ビーチサンダル | Flip flop |
| メリット（効果） | Advantage | クレーム（苦情） | Complaint |

⑪『思い付き その時決めた 店名も』

「変わった看板・店名・品名・地名」などの第 48 回です。

このような「変わった看板・店名・品名・地名」を見かけたらお知らせ下さい。

| 店名・看板・品名 | 業 種 | 店名・看板・品名 | 業 種 |
|----------|------------|-----------|-----------|
| とりこ | 焼鳥屋 | 豚珍館 | トンカツ屋 |
| モッコリ豚 | ラーメン店 | ラブミサイル | 風俗関係 |
| きちんと | 居酒屋 | バカボン食堂 | ビフテキ、焼肉など |
| 月とうさぎ | ラブホテル | たまうらら | 豆品種 |
| 家に行くよくるよ | 風俗関係 | あなたにひとめぼれ | 焼酎銘柄（宮崎県） |
| 凡 太 | 餃子専門店 | 兵六玉 | 居酒屋 |
| 正直屋 | 給湯器具販売修理 | きれい橋 | バス停（三重県） |
| おんな泣かせ | 清酒銘柄（静岡県） | 牛肉道場 | 駅 弁（米沢駅） |
| 勝 馬 | 地 名（福岡県） | NEST | ラブホテル |
| おいちい | 焼鳥屋 | 極 楽 | 駅 名（岐阜県） |
| サマサマ | ラブホテル | みんなの薬局 | 薬局名 |
| 無 限 | ラーメン店 | てっぺん | 居酒屋 |
| 熊親爺 | 居酒屋 | 会 社 | 地 名（福岡県） |
| 今 昔 | そば屋 | ねえ。 | スナック |
| 官能姉妹 | 風俗関係 | お開き橋 | バス停（愛媛県） |
| 総理屋 | 定食屋 | ひなたぼっこ | カラオケ店 |
| 延命寺 | 寺院名（東京都ほか） | ナニスンネン | 競走馬名 |
| ごっこ | 魚 名 | 紅将軍 | りんご品種 |
| 大丈夫 | 清酒銘柄（茨城県） | 御前酒 | 清酒銘柄（岡山県） |
| 株式会社人力舎 | 会社名 | うさぎのきもち | 植物名 |
| オヤカタ | 競走馬名 | ぐんぐん亭 | 中華料理店 |
| ひのくるま | 居酒屋 | すし玉 | 回転寿司 |
| よかいち | 焼酎銘柄（宮崎県） | 味 味 | お好み焼 |
| いきなりステーキ | ステーキハウス | 十五夜 | 和菓子屋 |
| かくれんぼクラブ | ラブホテル | 天寿庵 | そば屋 |
| ひとふんばり | ラーメン店 | 放尿の瀧 | 風俗関係 |

いま、地球上の7割を占める海洋が人類によって汚染の危機にさらされている。

「プラスチックごみ」による生態系を含めた海洋環境への影響、船舶航行への障害、観光・漁業、海岸域居住環境などへの影響を及ぼしている。

プラスチックごみは、計り知れないほどの量になっており今後も増加一方である。

「太平洋ごみベルト」と呼ばれている米国本土（西海岸）とハワイ沖の間の海域は、海流の影響が多く、プラスチックごみの溜まり場となっている。その量は約8万ト、重さはジャンボジェット500機分を超える。面積は160万km²で日本の面積の4倍にもなる。

陸上から海洋に流出したプラスチックごみであるが、圧倒的に中国および東南アジアが多い。ワースト5は、「中国」が断トツで**353万ト/年**、次いでインドネシア129万ト、フィリピン75万ト、ベトナム73万ト、スリランカ64万トであり、米国は20位で11万ト、日本は30位で6万トある。*この数字は2010年の推計であり、現在はさらに増加している。

海洋に投棄された「プラスチックごみ」は時の流れとともにやがて微細なマイクロプラスチック（1～4.75mm）となり、食物連鎖を通じて多くの生物に取り込まれる。

特に多いのが、使い捨て用の「容器包装」で世界全体のプラスチック生産量の36%、世界で発生するプラスチックごみの47%を占めている。

海洋ごみが完全に分解されるまでに要する年数は、レジ袋が20年、カップ麺などの発泡スチロール容器が50年、飲料用アルミ缶が200年、ペットボトル・おむつが450年、釣り糸や魚網が600年と長い年月を要する。

築地から豊洲市場に移ってからの初めての正月、01/05に平成最後の初競りが行われた。例年、初競りで話題となる「大間のマグロ」(クロマグロ)だが、ご祝儀相場とはいえ、至上最高の価格3億3,360万円で落札された。正月早々景気のいい話題となった。

落札したのは毎度お馴染み「すしざんまい」を運営する「喜代村」(木村清社長)だった。過去最高値は2013年に1億5,540万円だったが、その2倍以上の至上最高値となった。重さは278kgでkg当たり1,200,000円となる。解体すると15,000貫分、単純計算すると1貫当たりの値段は約22,200円。だが、同社の各店舗では通常価格の大トロが398円、中トロが298円、赤身が158円で振舞われた。食べたくてどこの店舗も行列ができた。

釣り上げた漁師にはいくら入るものか。青森県漁連が1.5%(約500万円)、大間漁協が4%(約1,334万円)、荷受業者(豊洲市場で競りが始まるまでマグロを冷蔵で預かる)に5.5%(1,834万円)、所得税など税金が約40%を納付することになるため、実際に漁師に入金されるのは1億7,800万円だという。

毎年、年末には「大間のマグロ釣り」がテレビ放映されるが、誰もが釣れるのではなく、3年以上も釣果なしという漁師もいる。一攫千金を狙って一部の漁師たちは大間港から極寒の津軽海峡に挑む。*釣果が望めないので「マグロ漁」を敬遠する漁師が多い。



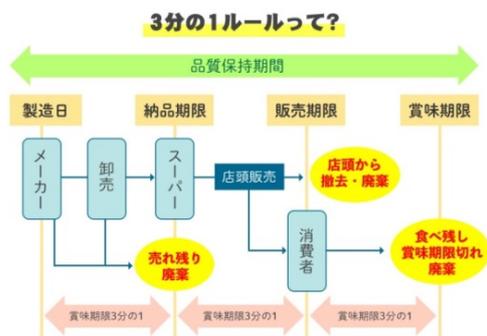
3億3,336万円の大間マグロ

「食品ロス」とは、本来まだ食べられるものを、賞味期限などを理由として破棄してしまうことをいう。世界で破棄されている食品は、年間約13億トになる。13億トといってもどれ位の量なのか理解できないが、全世界の食品の約1/3が捨てられていることになる。

日本の「食品ロス」は、約632万トになる。まだ食物として可能であると考えられるものが、事業系(規格外品、返品、売れ残り、食べ残し)が358万ト、その内訳は食品製造業が140万ト(39%)、外食産業が133万ト(37%)、食品小売業が67万ト(19%)、食品卸売業が18万ト(5%)である。家庭系(食べ残し、過剰除去、直接廃棄)が282万ト。

国民1人1日当たりの食品ロス量は約136g(茶碗1杯のご飯の量に相当する)となる。賞味期限や消費期限となったので廃棄してしまうものが多い。賞味期限は「年月表記」、消費期限は「年月日」表記されている。菓子類、缶詰、砂糖、塩などの調味料は瓶、缶、プラ容器などで包装されているものは賞味期限、スーパーやコンビニで売られている惣菜物、お弁当、パンなどは消費期限表記となる。

食品の品質保持期間について「賞味期限の1/3ルール」というものがある。



昨年までは「恵方巻」が売れ残り破棄されていた。今年からは「食品ロス削減」の一環として「恵方巻」をスーパーやコンビニで購入するには予約制となった。

編集長 山口 徹 (呑兵衛)
取材編集 岡安 義則 (安兵衛)