

# 寿楽だより (第32号)

## 平成29年2月



和風レストラン  
仕出し

# 寿楽

店主 甲斐田 功

☎ 0957-53-6181

### 巻の話題

最近、日本は少しおかしい？

- 一・除夜の鐘がうるさいといわれ、夕方からはじめたり。
- 二・節分の豆まきは不潔だといわれ一つ一つ袋にいれたり。
- 三・餅つきは手でこねるから不衛生といわれ、やめたり。

・また、あるマンションは自治会で住民はお互いに挨拶をしないと取り決めたらしい。何故なら、大人がしても知らない人には話すなど子供に教えているので、挨拶をしても子供は返事をしないので気分が悪いからと。  
最近、個人の言う事をいちいち取り上げられる世の中になってきているのでは・・・



## 寿楽の人気メニュー 釜めし定食



創業当時から根強い人気のあるメニューです！

- ・五目釜めし・・・1100円+税
- ・うなぎ釜めし・・・1500円+税
- ・すき焼き釜めし・・・1250円+税
- 組み合わせメニュー
  - ・生姜焼き
  - ・刺身
  - ・天ぷら
  - ・エビフライ

・組み合わせメニューはご自由にできます。  
※お米より炊きますので30分ほどかかります。ご来店前にお電話への予約をおすすめします。

### だ液の驚くべき効果

小さい子供に「よく噛んで食べなさい」と言いますが、だ液はそのほとんどが血液で、できています。  
だ液の成分には、消化吸収を助けたり細菌を殺したり傷の治癒を助けてくれたりする酵素が、たくさん含まれています。そして最も驚くべき働きは、発がん性物質をだ液に30秒間浸しておくだけで、無毒化してしまうこと。これは医学的に有名な事実です。  
一日に分泌されるだ液の量は大体、1.5～1.8リットル。なんと一升瓶に相当する量が、でることになります。  
「飲む野菜」などとうたった商品が出回り、噛むことを疎かにするために、1日に600ミリリットルしか、だ液を出せない人が増えているのです。  
これでは、酵素の働きが極端に減って消化器官や全身に非常に負担をかけてしまいます。飲むだけの食事やヨーグルトだけ、野菜ジュースだけといった食事で、健康的な食事をしていると思っている方が多いのには危険感さえ感じています。  
だ液をたくさん出せる食事とは、粒食のご飯を中心にした日本古来の和食が最も効果的です。



我々は欲望、満足に対して謙虚さを失った。何より恐ろしいことは、この物質の氾濫が我々の精神的物質的満足だけで占めてしまっていることだ。  
金、家族、行、楽、インターネット、スマホそして物質的安楽それが人間の幸福であり人生の目標だと思いついた頃から我々はゆとりを失くし始めたのではないだろうか。



### シルバー川柳

うわさの木、根も葉もないのによく育つ  
好きだった、女の名前猫につけ  
単身で、カレーライス三日食べ  
好きだった、スターの名前出てこない  
出来ました、ご飯ですよと呼ばれた

生あれば死あるが如く、発展あれば必ず衰退がある  
四時の序功を成す者は去る。  
春は万物を育くませて去り  
夏はこれを成長させて去り  
秋はこれを成熟させて去る  
冬はこれを貯蔵させて去る  
四季は、年々歳々めぐり来れど  
人の世は循環せず  
ただ過ぎゆけり・・・

### 読書について・・・



本は、アンテナ・窓・鎧、そして希望。  
本は、私達を別の場所や違う時代(世界)に連れていってくれる。  
一生における体験は限られるが、本という窓を開ければ、時空さえ超えることができる。  
行ったことのないアメリカやイギリス、アフリカなどにも詳しくなれる。  
又、古今東西の数多くの人達の精神や思想にふれることができ、その知識が育まれます。  
本を読むには、まず多読が一番、そのうち、量から質へと転化してゆきます。

※お知らせ※  
予約多数のため、2/11(土)は、臨時休業とさせていただきます。

人をリラックスさせ回復させてくれるのは健全な「宗教」と「睡眠」そして「笑い」です。神を信じよく眠り、いい音楽を聴きそうすれば、健康と幸福が訪れます。





