

## ぶろす

四季の会・ユーザーズ・サービス

347号

発行人 浅沼 邦夫

拝啓 師走の候、先生におかれましては、益々御健勝のことと存じます。

「この道しかない」と、目まぐるしい変化の時代の中で、自分には自分に与えられた道があると。永久に変わらないものなどないと、思いながら信ずることも多いのです。

今回の衆院選で投票率が52%。戦後最低になった。議会制民主主義は主権を持つ国民が“選挙に参加”して代表を議会に送ることで、民意が国政に反映されるのです。投票率は若い世代ほど低くなる傾向があり、日本の未来を「シルバー民主主義」の政策決定でいいのか問われているのです。

原油安の恩恵が日本経済に広がってきたようです。身近なガソリンや灯油など、企業や家計の消費を支えとなりつつあります。(日経12/13号)。

しかし、円安が進行し、原材料高を受けて、値上げの動きが広がっている。冷菓やそばや牛丼など値上げが始まった。玄そばやしょうがなど、原材料の緑豆の仕入価格が、相場高騰と円安で10年前の数倍にも上がっているのです。豆腐業界も、取引先との間で、豆腐・油揚げ全品の値上げの交渉を進めているのです。

湯豆腐の美味しい時期です。あの白く柔らかくで無味に近い淡白さがいい。清潔感もある。今の季節、鍋物には欠かせないが、他の具材の引き立て役に徹して、脇役を演じている。時には油揚げやがんもどきに変身してみせる柔軟さも好ましい。豆腐は日本を象徴するような食物とあってよい。

豆腐や納豆に使う食品大豆の年間需要は、約500万トンで国産より輸入品の使用量が圧倒的に多い。国産より安いのが、為替相場の円安・ドル高が進み。高値が続いています。「12/15・日経MJ」によると、国産大豆の取引価格が高止まりしているのです。

豆腐屋さんや、納豆屋さんは「コスト高で価格も上げられず」、厳しい経営をしています。豆腐に感謝をしましょう!!

## いつか「大豆感謝の日」を!!

そこで、週刊朝日2014・12/5号、「大豆感謝の日」の設立を切に望みたいと、「東海林さだお」さんの面白いこと、落語のつもりで読んでみてください。

『突然ではありますが、「大豆感謝の日」というのを提唱したい。ほんとうにもう、突然で、なんだ、なんだ、どういうことだ、と場内騒然となるところですが、「勤労感謝の日」というのがありますね。11月23日は国民の祝日「勤労感謝の日」。

これ! 勤労まではわかる。そのことに感謝するってどういうこと? 働いている人に感謝しましょう、ということ? それとも働いている自分に感謝しましょう、ということ? わけがわからないじゃないですか。』

『それだったら、日頃いろいろお世話になっている大豆に、「大豆さん、ありがとう」と感謝する日のほうがよっぽどやりやすいじゃないですか。よけいわかりにくい、ですって!? まず言えることは、日本国民は毎日毎日「大豆」に大変お世話になっている、ということです。そして、日本国民は、そのことにまるで気がついていない、ということです。』

『日本国民は、まず豆腐で「大豆」にお世話になっている。納豆でお世話になっている。油揚げでお世話になっている。がんもどきでお世話になっている。枝豆でお世話になっている。節分の豆まきでもお世話になっている。これだけでも、大恩といってもいいほどの恩義を感じなければいけないのに、一度でも、「大豆さんありがとう。大豆さんごころーさん」と感謝の言葉を述べたことがあったらどうか。』

だからこそ、このあたりで「大豆感謝の日」というのを新たに設けて、これまでの非礼を詫言びようではないか、と呼びかけているわけなのである。

実をいうと、「大豆の恩」は、豆腐とか納豆とかがんもどきとかの、そんなちっぽけなものではない、もっともっと大きな恩があるのです。その事実をこれから述べていきたいと思えます。』

『いま、「世界は和食ブーム」でわきまっています。このブームのよってもってきた根元は、誰も気づいていないようだが実は「大豆」なのです。「大豆」が和食ブームを世界中に巻き起こしたのです。えっ? 「大豆」が和食ブームの根元? 「大豆」のどこが和食ブームと関係があるの? いいかげんなことを言うと、「怒るでしまいにゃ、わしも」と横山やすし師匠も草葉の陰で、怒るであります。』

『「お醤油です。」お醤油は何で出来ていますか。「大豆」です。「大豆」なかりせば和食ブームなし。世界の和食ブームの先駆けとなったのは、誰もが知ってのとおり、寿司です。寿司が和食ブームの先頭を切った。寿司は何をつけて食べるのでしょうか。そうです、醤油です。醤油なかりせば、世界の和食ブームはなかったということになります。仰げば尊し「大豆の恩」。ああ、何とい

う忘恩。日本国民は、「大豆の恩」にまるで気づかない忘恩の徒だったのです。』

『どうです、「大豆感謝の日」の必要をますます感じてきたのではありませんか。ひるがえって、和食ブームとは関係のない、われわれ日本人の日常の食生活について考えてみましょう。』

卵かけごはん。日頃、ただ「おいしいねー」とか言いながら食べている卵かけごはん、これだって醤油のひとたらしがなかったらどうにもならない。ケチャップで何とかならないか。塩ではどうか。ウスターソースで何とか。見事にどうにもなりません。納豆もどうにもなりません。冷や奴もどうにもなりません。』

天ぷらはどうか。確かに天ぷらは天つゆがないことにはどうにもならないからなあ、などと呑気なことを言っている場合ではないのです。天ぷらは何で揚げるのでしょうか。そうです天ぷら油です。天ぷら油は、菜種湯、ゴマ油、大豆油など、あるいはその混合です。』

『見渡せば和食は、「大豆だらけ」。蕎麦、うどん、ラーメンの世界も「大豆だらけ」。醤油と共に日本の代表的な調味料の味噌も「大豆だらけ」。代表的な味噌汁として、豆腐と油揚げの味噌汁がありますね。これなんか見事に「大豆だらけ」。納豆も醤油と共に「大豆だらけ」。枝豆は単独で「大豆だらけ」。日本人はお米の恩はしばしば口にする。』

米という字はお百姓さんが八十八の手間をかけて作るからこういう字になったのだ、などと恩着せがましいことを言う。だが、いまやあまりお米を食べなくなった日本人にとって、食生活における「大豆」の比重は大きい。「大豆感謝の日」の設立を切に望むゆえんである。』

## 会計事務所も記念事業を!!

「大豆感謝の日」とは驚きですね。大豆を並べてみて、私たちは大豆にお世話になっているのかと思うと感謝せざるを得ないですね!

私たちも会計事務所のことを考えると、毎日いろいろな人たちにお世話になっているのです。所員はもとより、日頃からお世話になっているお客様に、「有難う」と感謝の気持ちが出てくるのです。

「創業記念行事」とよくいわれます。所長先生の思いや、創業時の再確認、所員全員の志気を高めることも大事です。毎日の仕事に追われていると、何のために働いているのかと、振り返り、自分を見つめ直す余裕がないことが多いのではないのでしょうか。立ち止まることも大事ですね。

そこで、年に一度の「創業記念行事」を! 所員との連帯感やコミュニケーションを深める機会ともなり、また、お世話になっているお客様に、日頃の感謝を伝える絶好の機会かもしれません。ともに、良い信頼関係構築の機会ともいえます。

創業記念行事も、所長先生が思いを語り、食事会にしたり日常活動のPRになり、やることの価値はあると思えます。