

おいしいものに目がない友人から、缶詰には旬があると聞いて驚きました。そのときわたしの頭に浮かんだのは、避難用リュックサックに入れたままになっていた魚のオイル漬けのことでした。賞味期限が近いのでそろそろ食べて新たに買わなければいけないと思ったのです。友人にそのことを話すと、それと旬はまるで違うとのことでした。

彼が気についていたのは、製造年月日でした。例えば、栄養価が高いことで人気のサバの缶詰を買うときには、ふたの部分に刻印されている数字を確認するようにとアドバイスをもらいました。そこには旬を表す情報が表示されているからだといいます。というのは、1年の間でこの魚が最もおいしい季節は秋で、製造年月日がその間であれば脂の乗った身が入った缶詰だというのです。つまり、これが彼の考える旬だといいます。

ちなみに、果物の缶詰は、旬の時季に収穫したものを使ってまとめて製造するため、あまり意識しなくてもよいそうです。また、野菜の場合は、春が旬のものが多いだろうとうれしそうに話していました。おいしさを求める人の探究心には感服させられました。

令和3年7月4日

川原 りえ 様

さくら生涯学習会館

家庭菜園教室のご案内

拝啓 盛夏の候、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、このたび当館では、初心者の方を対象とした家庭菜園教室を開催することとなりました。当日は、季節に合わせた野菜作りをテーマに、基礎知識や育て方などを学んでいただきます。

つきましては、下記のとおりご案内いたしますので、この機会にぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬 具

記

1. 開催日時 8月8日(日)13時から15時まで
2. 場 所 さくら生涯学習会館 2階多目的室
3. 料 金 500円(材料費含む)
4. 申込方法 同封のチラシをごらんください。

以 上

わたしは子供のころから、手先があまり器用ではなかったので、日常生活の中で不得意なことが多かったような気がします。例えば、びんのふたをうまく開けられなかったり、洋服のファスナーに布を巻き込んでしまったりといった具合です。それらは、大人になった今でも、あまり得意ではありません。

さて、わたしが苦手なファスナーは、1890年代の米国で開発されたという記録が残されているようで、靴ひもを結ぶ手間を省くために考え出されたといわれています。確かにファスナーの開閉だけで脱着でき、しかも適度に足を包んで歩きやすければ、とても素晴らしい靴の発明だと思いますが、残念ながら履き心地に関する感想を見つけることはできませんでした。その後、とある会社が、靴に採用したものをジッパーと名付けたことでこの呼び方も浸透していき、米国をはじめ広く世界で使われるようになりました。

日本での生産が始まるのは昭和初期のことで、小銭入れの口などに縫い付けられたようです。このとき、これまでなじみ深かったきんちゃくから名前を取って、チャックという名前で売り出され評判となりました。当時は組み立てるために、綿の生地に金属を手作業で1本ずつ植え付けていたといいます。これが機械化されるのは、1950年代になってからのことですが、それからは種類も増えていったそうです。

令和3年7月4日

小野寺子供会
会長 岩井 美里 様

まきはら健康会館
館長 宮下 豊治

営業再開キャンペーンのご案内

前略 このたび当館では、かねてより行っておりました、屋内温水プールの改修工事が完了し、営業を再開する運びとなりました。より安全で楽しくご利用いただくために、最新設備を導入いたしました。

つきましては、特別料金でご利用いただけるキャンペーンを下記のとおり実施いたしますので、貴会の皆様にご紹介くださいますようお願い申し上げます。

草々

記

1. 実施期間 7月24日(土)~8月15日(日)
2. 営業時間 午前10時~午後8時
3. 問い合わせ先 TEL 050-7836-2948
4. 利用料金

区分	通常料金	特別料金
小学生以下	300円	200円
中・高校生	500円	400円
大人	750円	600円

以上

わたしが子供のころ、全く理解できなかったことがあります。それは、裁縫などの細かい仕事を終えると祖母がよく口にした「肩が凝った」というものです。痛いとも少し違うというその感覚が理解できませんでした。しかし、その言葉を合図に祖母の背後へ回り込み、軽く握ったこぶして肩をたたくのが当時のわたしの重要な使命でした。そうすると、心から気持ちが良いといった表情を浮かべた彼女から、感謝の言葉や、時にはお小遣いまでもらったものです。

もちろん今では、肩凝りのつらさはよく理解できますし、ある研究者によればこうした感覚は、特に日本人に多いといいます。なんと成年者の約3分の2に症状があり、中でも女性の割合がとても高いといわれているそうです。あるとき、米国出身の友人とお茶を飲みながらこの件を何げなく話してみたところ、彼女には肩が凝るという概念がないというのです。そして米国には、その症状に該当する単語さえないと驚きました。

ではなぜ、日本人の特に女性に多いのでしょうか。理由は幾つかあるようですが、一つは体形が挙げられます。頭が大きい割に首が細く、腕や胸がきしゃしなので、均整が取れていないのが原因だそうです。さらには、低血圧や冷え性の割合が高いということも挙げられています。そのうえ仕事はデスクワーク中心、深くお辞儀をする習慣があるなど、肩に負担がかかりやすい生活をしているからだそうです。テレビ番組で、その対策について多く特集されており、簡単なストレッチを紹介しているのを目にします。疲れを感じたときには、わたしも実践してみたいと思います。

[文書番号] 朝近美発第34号

[発信日付] 令和3年7月4日

[受信者名] アートハウス月光

代表 山口 由香里 様

[発信者名] 朝日近代美術館

館長 寺町 伸一

[件 名] 薄板アート展開催のお知らせ

[本文] 拝啓 仲夏の候、ますますご活躍のこととお喜び申し上げます。

さて、このたび当館では、薄板を幾重にも貼り合わせることで立体感と微妙な色合いを表現する、珍しい工芸絵画の特別展を開催することとなりました。繊細な木目の美しさや木のぬくもりをお楽しみください。

つきましては、下記のとおりご案内いたしますので、この機会にぜひご来館くださいますようお願い申し上げます。

なお、期間中はイベントの開催も予定しておりますので、併せてご参加ください。

敬 具

[別 記] 記

1. 開 催 期 間 8月7日(土)～29日(日)
2. 開 館 時 間 10:00～18:00
3. 入 館 料 大人: 800円 / 高校生以下: 無料
4. 詳 細 別紙参照
5. 問い合わせ先 TEL 072-314-8534
6. 展 示 内 容

テーマ	作品数	作 家	展示場所
わが国古来の楽器	8点	古川 まりあ	展示室A
さまざまな動物たち	15点	下田 正	
平安貴族の暮らし	20点	日村 隆二	展示室B
美しい風景と花	35点	友井 あさ子	

以 上

わたしたちの暮らしを清潔で快適に保つために、せっけんは欠かせません。体や食器の汚れを落としたり衣類のにおいを消したりと、身の回りで大活躍していますが、このようなことが可能なのは、界面活性剤という物質によるものだとされています。水と油のように特性が異なる物質は、簡単に混ざり合うことはありません。例えば、食事を済ませた後の食器を水だけで洗おうとしても、なかなか汚れが落ちないのはそのためです。二つの物質には境界面があり、それが取り扱われない限り、油がはじいてしまうので洗浄もできないというわけです。しかし、ここにせっけんを投入することで水に溶けて陰性の電気を帯び、両者を乳化させます。つまり二つが混ざり合うということです。この作用によって食器の油汚れを取り囲み、水によくなじむ部分が、それらを浮かび上がらせて洗浄できる仕組みだといいます。

さて、このような働きで汚れを落してくれるせっけんには、前述とは逆の構造を持つ逆性せっけんというのも存在するといいます。これは、水に溶けたときに陽性の電気を帯びるため、一般的に洗浄力が弱く纖維から離れにくい性質を持っていますが、殺菌や消毒に効果があります。さらに、表面を柔らかくして帶電を防止する働きもあることから、殺菌剤や柔軟剤、リンスなどに活用されています。

この二つを同時に使用すると、どちらの能力も弱まってしまうため、勧められないという専門家の話を聞いたことがあります。効果的なのは、まず、洗剤やシャンプーで衣類や頭髪の汚れを十分に落としてから、丁寧にすすいでこれらの成分をしっかりと流し、その後に、逆性せっけんが活用されている柔軟剤やリンスなどを使用するという方法だそうです。そうすれば、衣類や頭髪を滑らかにする效能を最大限に引き出すことができるといわれています。

[文書番号] 江本発第18号

[発信日付] 令和3年7月4日

[受信者名] 株式会社竹水商事

営業部長 長友 大地 様

[発信者名] 江田スポーツ本店

店長 島内 真理子

[件名] キャンプグッズ記あり市のご案内

[本文] 拝啓 盛夏の候、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。平素は、格別のお引き立てを賜り、深くお礼申し上げます。

さて、このたび当店では、会員様限定で「キャンプグッズ記あり市」を開催することとなりました。在庫処分品や型落ち品、傷や汚れがある商品などを特別価格にてご提供いたします。

つきましては、下記のとおりご案内いたしますので、この機会にぜひご来店くださいますようお願い申し上げます。

敬具

[別記]

1. 開催期間 8月7日(土)~15日(日)

2. 営業時間 10時~19時

3. 定休日 毎週水曜日

4. 対象商品一例

区分	商品名	通常価格	特別価格
寝袋	封筒型	10,000円	7,000円
	エッグ型	8,500円	
調理器具	お手軽3点セット	5,000円	2,500円
照明器具	充電式ランタン	3,000円	1,500円

※詳細は別紙参照

5. その他の 来店された方にはプレゼントをご用意しておりますので、下記の引換券をお持ちください。

以上

----- きりとり線 -----

引換券

名前

会員番号

TEL

住所

あるとき、小学生のころの給食の思い出を文章にまとめてほしいという仕事が舞い込んできた。古い記憶であるため、定かではない部分も多々あるが、それらを調べ直してみるのも面白そうなので、引き受けた。

すると、黒板の横に貼り出される献立表を確認するのが日課だったことや、大好物であるシチューの日には、お代わりをしようとひそかに心に決めていたことなどが鮮明によみがえってきた。それと同時に、給食当番と一緒に行った友人やいたずらな男子、優しかった担任の先生の顔も次々に浮かび、知らず知らずのうちに顔がほこんだ。

わたしが小学生のころはパンが主食で、在学中に米飯が提供されること一度もなかったため、学校ではしを使ったことはなかった。そのため、自身の揚げ物やシチューなどの煮込み料理も、すべてわたしたちは当時「先割れスプーン」と呼ばれる道具を用いて食べていた。これは、突き刺すことと、くって食べるということが1本ができる利便性が買われ、1950年代から全国の小中学校で採用されるようになったといわれている。わたしは特に意識をしないまま卒業してしまったが、原稿を書くに当たって調べてみると、形はスプーンと呼ばれる道具に似ているような気がする。中世ヨーロッパから既に使われていたようだが、真偽は定かではない。わたしは給食以外で用いたことはないが、種の多い果物に添えて提供されることがあるらしい。また近年では、同様の形状でプラスチック製のものが弁当に付属されているのを見た。さらに、指先の力がなくても食べ物を突き刺したりくったりして口に運べる便利さから、介護用品として利用され、少々不器用に扱っても使えることから保育の現場でも活躍している。

先割れスプーンをきっかけに、次々と頭に浮かんでくる楽しい思い出は尽きない。4時間目が終わるころ、学校中に漂うおいしそうな香りと、それに釣られて浮き立つ気持ちがよみがえる。学年や組名が書かれた白い給食着や帽子、ずっしりと重かったおかず入れの容器などの記憶に、しばしの時間和ませてもらった。

主催 日本情報処理検定協会 後援 文部科学省
第127回(令和3年7月) 日本語ワープロ検定試験 準1級問題(文書作成)

[文書番号] 小地総発第18号
[発信日付] 令和3年7月4日
[受信者名] 株式会社キシマ企画
 総務部長 花村りえ様
[発信者名] 小暮地域総合研究所
 所長 大久保健人
[件名] 社員研修開催のご案内

[本文] 拝啓 盛夏の候、貴社ますますご発展のこととお喜び申し上げます。平素は、格別のお引き立てを賜り、厚くお礼申し上げます。さて、このたび当研究所では、入社3年目までの社員の方を対象とした社員研修を開催いたします。基本的なビジネスマナーや仕事の効率を上げるための方法について学んでいただけます。つきましては、下記のとおりご案内いたしますので、貴社の皆様にご紹介くださいますようお願い申し上げます。

敬具

[別記]

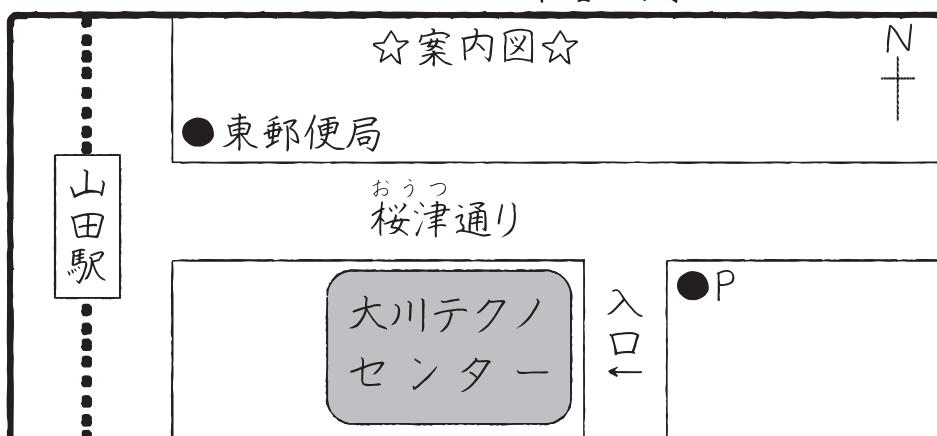
1. 開催日 8月23日(月)
2. 参加費 2,000円
3. スケジュール

時間	内容	講師	定員
9時～10時	基本的なビジネスマナー	小野	
10時～11時	顧客との関係構築		40名
11時～12時	仕事の効率を上げる	森	
13時～14時	納得させる提案力		

4. 申込方法 8月6日(金)までに、同封のはがきに必要事項をご記入のうえ、当研究所までご返送ください。

5. 問い合わせ先 TEL 050-2943-8059

6. 開催場所 大川テクノセンター
 西田市春風町4-6



以上

わたしは、そばちょこと呼ばれる小さな器が好きだ。数はそれほど多くはないが、幾つか所有している。普段使いをしたかったので、購入したのは高価な品ではなく、単に色や手にしたときの感触が気に入ったものを選んだ。用途としては、その名のとおり、そばを食べるときに使われるものだが、お茶などの飲み物を注いだり、刺し身やあえ物を入れる小鉢として用いたりすることもある。そのようにして来客に差し出すと、珍しがれることもあり、話が弾むきっかけになったこともあった。出番が多いのは、植物が描かれた青色の素朴なものや、線や丸を組み合わせた幾何学模様を全体に染め出した器である。どれも見ているだけで楽しく愛らしいが、古美術的な価値は全くない。

さて、この品のように生活に根差した焼き物類は雑器と呼ばれ、誕生した当初は九州の有田地域だけで作られていたとされている。17世紀初期に、朝鮮半島から連れてこられた職人の技術によって、日本でも磁器製造が始まった。それまでは輸入品のみであったため、高価で特別な階級の人々だけが所有できる焼き物だったようだが、以降は庶民の手にも届くようになったとされている。また、技術が伝わった当初は、皿や鉢が多く作られたそうだが、物の流通が盛んになった江戸時代中期になると、日本人の食生活が大きく変わり、それに伴い器の種類もバラエティー豊かになったという。

昔からそばといえば、温かい汁とともに大きめの器で提供されるのが一般的だったが、新しい食べ方が工夫され、江戸っ子たちの人気を集めた。それは、一度ゆでためんを冷やして平らな皿に盛り、ちょこに入れた濃いめのつゆで味わうという方法である。温かいそばよりも早く食べられるのが、せっかちな江戸っ子たちにとって大きな魅力だったのかもしれない。それからこの器はつけ汁の入れ物として庶民の生活に欠かせない雑器となっていました。そのころ繁盛していたそば屋が、店名が入ったそれを大量に注文したという記録が残されているようだ。

自然に恵まれた有田の地で、無名の陶工たちが作り出した素朴なちょこが、江戸の庶民の手に渡り、新たなそばの食べ方とともにやがて全国へと広まっていった。そんなことを想像しながら自分のコレクションを眺めていると、より一層、愛着が湧いてくるような気がした。

主催 日本情報処理検定協会 後援 文部科学省
第127回(令和3年7月) 日本語ワープロ検定試験 1級問題(文書作成)

[文書番号] 本経支発第28号

[発信日付] 令和3年7月4日

[受信者名] 友愛金属工業株式会社

総務部長 浅田 友昭 様

[発信者名] 本山経営支援会館

館長 須田 順一

[件 名] 異業種交流会のお知らせ

[本文] 拝啓 仲夏の候、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は、格別のお引き立てを賜り、まことにありがとうございます。

さて、このたび当館では、異業種との交流を促進し、ネットワーク作りに役立てていただくことを目的とした「異業種交流会」を開催することとなりました。

つきましては、下記のとおりご案内いたしますので、この機会にぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。

なお、まことに勝手ながら、定員になり次第締め切りといたします。

敬具

[別 記]

1. 開催日時 8月6日(金) 9時~13時

2. 参加費 2,500円

3. スケジュール

時 間	区分	内 容	場 所	定員
9時~10時	講演	豊かな「人脉力」	会議室A	50名
10時~11時		目標を持つ大切さ		
11時~12時	交流会	自己紹介	多目的室	
12時~13時		立食パーティー		

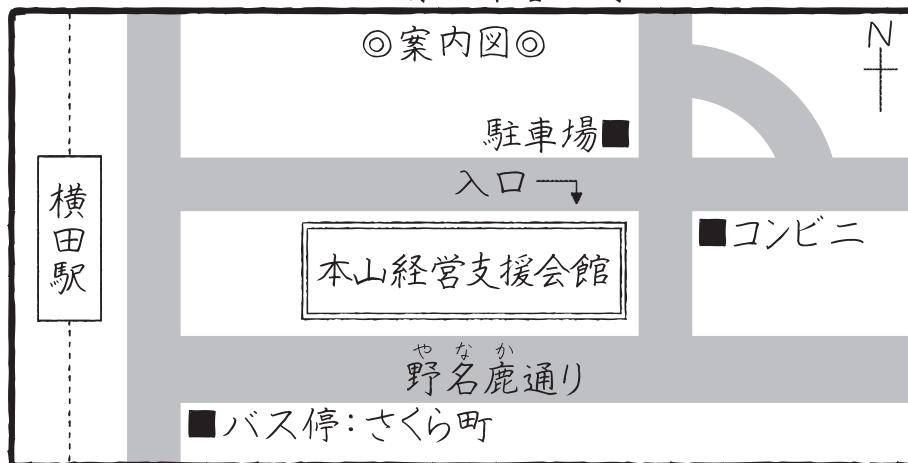
※詳細は同封の冊子をごらんください。

4. 申込方法 7月29日(木)までに、同封の参加申込はがきまたはお電話にてお申し込みください。

5. 電話番号 050-6758-2518 担当:川井

6. 会場 本山経営支援会館

原口市春日町2-7



以 上

特産品とは、特定の地域のみで生産されたり収穫されたりする物品を指します。これらは全国に數え切れないくらい存在し、多くの人が旅先で購入したり、通信販売などをを利用して取り寄せたりして楽しんでいることでしょう。

こうした品々が日本各地で積極的に作り出されるようになったきっかけは、江戸時代の財政難だったという説があると聞いて、驚きました。各藩の赤字を解消するために、幕府が地場産業の育成を奨励したため、風土や気候に合った農作物や、伝統的な技術を生かした工芸品などが作られるようになったといわれています。しかし、単にそれだけでは地域財政が潤うことはないでしょう。それらを流通させて現金にする必要があります。そこで活躍することになるのが、腕利きの商人です。楽に旅ができる乗り物もない時代であるため、フットワークが軽快で瞬時に損得を計算できる頭脳、確実に売れる商品を見極める判断力を身に付けた商人の仕事ぶりは、広く知られています。

中でも、天領地だった現在の愛媛県今治市で腕を振るっていた商人たちが有名です。各地で特産物の製造が盛んになってきたころ、彼らが目をつけたのは、九州地方の美しい焼き物でした。早々に現地に出向いてそれらを仕入れ、瀬戸内の海運業者の船に積み、周辺の港町で販売しながら目的地である関西へと進みました。帰りには、紀州産の漆器を買い付け、逆コースで行商したといいます。いずれも高価だったため、利幅はとても大きかったようです。ただし、販売相手の一部は瀬戸内海沿岸から九州にかけてほそぼそと農業を営む人々でした。彼らにとって高価な焼き物や漆器は、少し無理をしなければ手に入らない品だったことでしょう。そこで、代金を一度に払うことが難しい場合は、お盆や暮れなどの区切りの時期まで待ち、まとめて精算できる信用取引を採用し、購買を可能にしたそうです。

そして、こうした客との商売上の関係は、明治以降に新たな販売形態へと発展していきます。この時代、社会構造の変化に伴い月ごとに給料を受け取る、サラリーマンが増加しました。そこで先に物を手渡し、あらかじめ約束した日に少しずつ集金するという月賦制度が考案されます。諸説ありますが、現代社会におけるクレジット販売誕生の一翼を担ったのは、明治時代の商人だといわれています。買いやすさを第一に考えた、何とも素晴らしいアイデアではないでしょうか。

第127回(令和3年7月) 日本語ワープロ検定試験 初段 問題(文書作成Ⅰ)

※ () 内には適切な頭語・結語を入力しなさい。ただし、() は入力しないこと。

※構成要素を正しい順番に並べ替えしなさい。

※校正記号のある箇所は指示のように訂正しなさい。ただし、校正記号は入力しないこと。

[受信者名] はなさき銀行

営業部長 藤島 登美夫 様

お喜び

[本文] () 仲夏の候、貴行ますますご隆盛のことと申し上げます。平素は、格別のお引き立てを賜り、まことにありがとうございます。

さて、このたび当社では、事務所の改裝工事を行うこととなりました。これに伴いまして、期間中は、下記のとおり2か所の仮事務所にて一時的に営業いたします。

つきましては、ご不便をお掛けいたしますが、ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

なお、現事務所の改裝工事完了および業務再開は、10月18日を予定しております。

()

寺印発第⑧3号

令和3年7月4日

[別記]

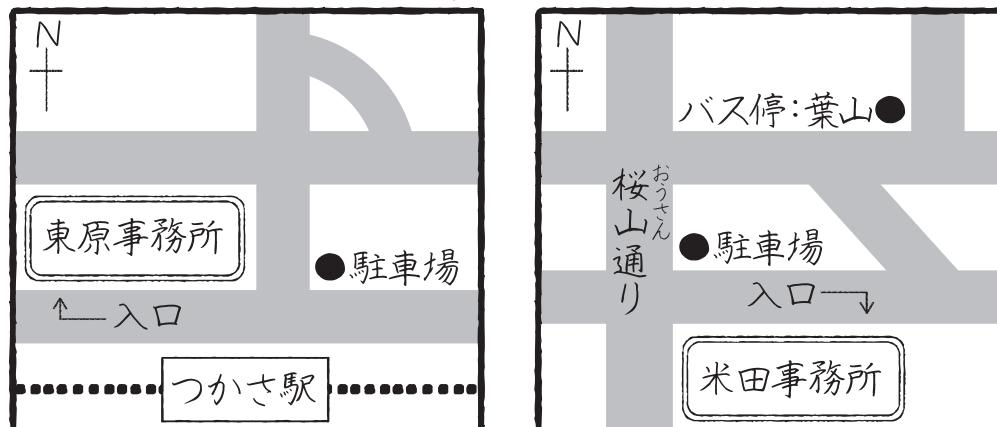
- | | |
|---------|--------------------|
| 1. 移転期間 | 8月16日(月)～10月15日(金) |
| 2. 営業時間 | 9:00～17:00 |
| 3. 詳細 | |

期間	部署名	移転先	備考
8月16日～9月3日	営業部	東原	
9月6日～9月24日	情報システム部 総務・広報部		電話番号およびファクス番号に変更はございません。
9月27日～10月15日	生産管理部 企画部	米田	

4. 問い合わせ先 TEL 050-3278-5694 担当:原

5. ホームページ <http://terao.goukaku.ne.jp/>

6. 移転先案内図 東原事務所 東原市みわ町2-8
米田事務所 今井市米田町1-6



以上

[発信者名] 寺尾印刷株式会社

代表取締役 西田 一樹

[件名] 改装工事に伴う事務所移転のお知らせ

第127回(令和3年7月)日本語ワープロ検定試験 初段問題(文書作成II-指示文)

◆問題文を基に各指示、注意書きに従ってA4判1枚に体裁よく仕上げなさい。
1行の文字数は40文字以上とする。

- ◎書体の指示がない場合は、すべて明朝体を使用する。
- ◎ポイントの指示がない場合は、10.5ポイントに統一する。
- ◎入力文字、図形の形、線種、線の太さの指示がない場合、問題文のとおりにする。
- ◎表、グラフの文字の大きさ、書体の種類は問わない。なお、数値は半角文字にする。
- ◎塗りつぶしの色は問わない。ただし、文字が判読できる色にすること。
- ◎指示文の“”で囲まれた文字は問題文の文字を表し、以下の処理を行うこと。

1. 見出しへは、次の処理をしなさい。
 - (1) 図形を挿入し、中央揃えにすること。
 - (2) “食中毒について”は24ポイント、中央揃えにすること。
2. “夏になるとニュースなどで”～“引き金になっていることもあるようです。”は段組み（2段）にしなさい。
3. “7月～9月は細菌性の食中毒に注意！”はゴシック、14ポイント、波下線、中央揃えにしなさい。
4. 図形を挿入し、次の処理をしなさい。
 - (1) 図形は中央揃えにすること。
5. “病因物質別の患者数”的表に次の処理をしなさい。
 - (1) 表の形式（配置、文字位置、線の太さ）は問題文のとおりにすること。
 - (2) 表内の上の見出しへは網かけにすること。
 - (3) 合計を求めること。
6. 表を基にグラフを作成しなさい。
 - (1) グラフの種類は、月ごとの病因物質別患者数を表す積み上げ横棒グラフにすること。
 - (2) 配置、グラフタイトル、凡例は問題文のとおりにすること。
7. “細菌から身を守る三つのポイント”はゴシック、14ポイント、波下線、中央揃えにしなさい。
8. 三つの図形（塗りつぶし）を挿入し、次の処理をしなさい。
 - (1) 図形全体は中央揃えにすること。
 - (2) “付着させない”、“増やさない”、“やっつける”はゴシック、12ポイント、中央揃えにすること。
9. “もし、下痢や腹痛などの症状が現れた”～“適切な検査や治療を受けましょう。”はゴシックにしなさい。

第127回(令和3年7月)日本語ワープロ検定試験 初段問題(文書作成II-問題文)

食中毒について

夏になるとニュースなどでよく耳にする食中毒は、細菌やウイルス、有毒な物質が付着した食べ物を口にしたためにかかる病気です。下痢や腹痛、吐き気など、原因によって症状はさまざまですが、時には命に関わることもあります。

食中毒と聞くと、レストランや旅館などの食事が原因だと思う人は多いのではないかでしょうか。実は、家庭内でも発生しており、普段当たり前にしていることがこの病気の引き金になっていることもあります。

7月～9月は細菌性の食中毒に注意！

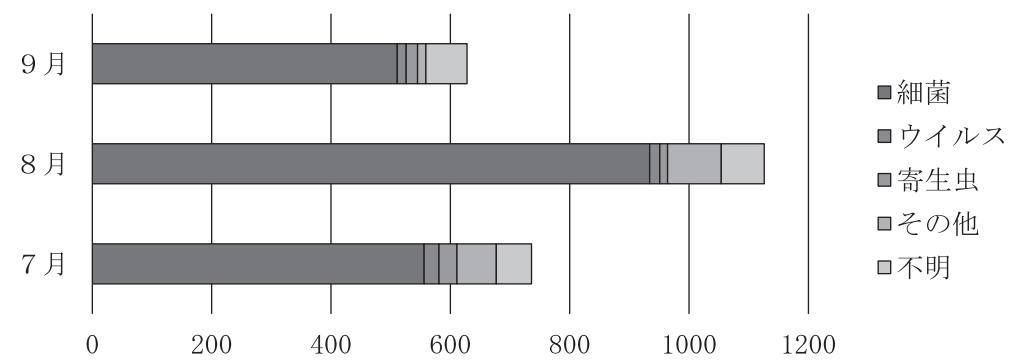
日本ではこの時季、気温や湿度が高く、細菌が繁殖しやすい環境であるため、細菌性の食中毒が多く発生します。これは、夏バテや夏風邪などによって体力が衰え、細菌に対する抵抗力が落ちていることも要因の一つだと考えられています。

病因物質別の患者数

月	細菌	ウイルス	寄生虫	その他	不明
7月	556	25	30	66	59
8月	934	17	13	90	72
9月	511	15	19	14	69
合計					

※単位：人

患者数の比較



細菌から身を守る三つのポイント

付着させない
手洗いを徹底し、調理器具はしっかりと洗浄と消毒をしましょう。

増やさない
買ったものはすぐ冷蔵庫へしまい、作ったらすぐ食べましょう。

やっつける
熱に弱いものが多いため、しっかりと加熱しましょう。

もし、下痢や腹痛などの症状が現れた場合は、かかりつけの医療機関で受診し、適切な検査や治療を受けましょう。