



彩花新聞

Monthly SAIKA Newspaper

115号

2017年1月1日

明けましておめでとうございます

皆様、今年の新春はいかがお過ごしでしたか？新しい始まりである1月・・・
 睦月の「睦」とは睦まじく親しいこと、人々が集い新年を迎えた喜びを分かち合う月です。
 サービスとは、お客様に心の豊かさをお届けする仕事。作業を終えるだけの
 仕事にならないように、彩花のスタッフは、まごころ込めて、お客さまが何を望んであるか
 探して、お役に立てる仕事をしてまいります。家族的な雰囲気、笑顔で、明るく挨拶を
 交わす職場づくりを目指して今年も頑張ります。どうぞ引き続きお引き立ての程よろしくご
 願い致します。



SNSの時代

毎朝、交通安全で事務所の前の横断歩道に立っています。今年の新一年生もだいふ学校に慣れてきました。
 今年は1年生の人数が多く、私が立っているところは10人位います。
 その子供達とも仲が良くなり・・・いつも一緒に通学する4名のメンバーが私のことを「モチダ」と言って挨拶してきます。私が「モチダ」の名札をつけているので、名前を覚えたのでしょう。
 先日ビックリしたことがありました。その中の一人の女の子が「モチダ」のところには、「モチダ」が4名もいると言ったのです。そうです、私と息子2名と後1名の4名いるのです。
 その女の子にどうして知っているかと聞くと、お母さんがスマホで彩花のホームページを検索して教えたようです。家で私のことを話して、どんな人か調べたのでしょう。
 このことから思ったことなのですが、SNSの普及で情報キャッチが簡単にできる世の中になってきています。
 このように交通安全で立っていても、どこでも見られているのだなと思いました。
 仕事を通じての出会いの大事さはここにありそうです。
 今後、中小企業が生きて行く道ではないかと勉強になりました。



人生のお役立ち

12月は多忙なので時々、現場に応援に入りましたが、仕事を始めた時からのお付き合いで20年来のお客様が、沢山いらっしゃいます。こんなに長く支持されて感謝でいっぱいです。
 当時、お客様の所の子供だった息子さんや娘さんが、25歳～30歳になっているのです。
 そう考えると、この掃除会社を通じて歴史を感じます。
 我が家の息子二人にしても、当時、高校に行っていてアルバイトをしていたのが35歳、36歳になり後継ぎを考える時期になり本当にびっくりします。
 この仕事を通じて、沢山の方と出会い、働く場所が生まれてお役立ちができた実感を感じます。



季節外れのヒマワリ



今の時期は、ヒマワリの時期ではありません。
 それが、いつも交通安全で立つ横断歩道の一角にプランターが置いてあるのですが、このプランターに一本だけヒマワリが元気よく花を咲かせているのです。誰が植えたわけでもなく、風で種が飛んできたのでしょうか。その姿を見ていると自然に生きる姿の強さを感じます。我々もこのヒマワリに負けたくないような生き方をしたいなと思いました。

お掃除が
できない。
高年齢のため
綺麗にならない。
なかなか
お掃除が
できない。
毎日忙しくて、



綺麗にしたい。それならすぐに彩花へ相談してみたら。

お問い合わせ・見積もりは、お気軽に！

☎ 0120-400-225

<http://www.c-saika.jp/>



インターネットで
お得な情報をGET!



あなたの家のお掃除隊

クリーン彩花

福岡市早良区賀茂2丁目5-35-2号



お正月のしきたり



◆おせち料理◆

縁起の良い食べ物で無病息災・家内安全を願う

おせちとは「御節供（おせちく）」からきたもので、かつては節日（季節の変わり目に祝い事を行う日）に出される料理や神様に供える料理すべて《御節》と言ったそうです。

やがて、最も重要でおめでたい正月の料理を「おせち料理」と呼ぶようになったとされています。

おせち料理は、縁起が良いとされる料理をお重に詰めるのが一般的。重箱は正式には四段とされ、四は縁起が悪い（し＝死）ことから四番目のお重は「与の重」と呼びます。

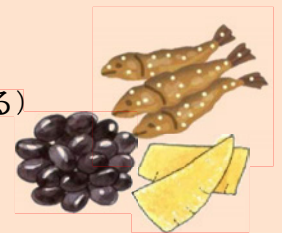
どのお重に何を詰めるかは地域によっても異なりますが、一の重には祝い肴三種など、二の重には海の幸の焼き物など、三の重には煮物、与の重には酢の物などを詰めるのが基本とされています。

年神様をお迎えする正月の間は炊事を慎むということと、日頃忙しい主婦が正月の三が日くらいは台所仕事をしなくても済むようにとの配慮もあり、おせち料理は年の暮から準備しておきます。



これだけは外せない【祝い肴三種】

おせち料理は本来、形式にこだわらず最上のご馳走を年神様に供えるもの。現在の形式では、黒豆、数の子、田作り（地域によって、たたき牛蒡に代わる）の三種の肴は欠かせないものとして、これがあればおせちの形が整うとされています。



■黒豆■

黒い色は邪気を払うと言われ、「まめ」には勤勉と健康の意味があります。関西ではふっくらと煮るのが一般的ですが、関東風の黒豆は「しわが寄るまで働けるように」としわができるように煮あげます。

■数の子■

数の子はニシンの卵。ニシンは卵を多く生むことから、子孫繁栄の願いが込められています。

「二親（ニシン）からたくさんの子が出ておめでたい」という意味合いも。

■田作り■

カタクチイワシの稚魚を干して鉛炊きにしたもの。田んぼの肥料に乾燥したイワシを使ったところ米が多くとれたことから、豊作祈願の象徴として食べられてきました。

◆お屠蘇は誰から飲むもの？◆

昨今では、御神酒と同じ清酒で代用する家庭も多いようですが、お屠蘇はもともと中国から伝わった薬酒。山椒や桔梗など数種の薬草を合わせたものを、清酒やみりんに浸して造ります。

一年の邪気を払い、長寿を願って元旦から三が日の間に飲むもので、一般的に年少者から順に飲むのが習わしです。

◆祝箸とはどんな箸？◆

正月おせち料理やお雑煮を食べる際に使う「祝い箸」。折れるといった縁起の悪いことが起こらないよう、コシが強い柳でできた丸箸が多く用いられます。両方の端が細くなっているのが特徴で、一方が自分用、もう一方は神様に捧げるためだと言われています。祝箸には、神様と共に食事をすることで霊力を身体に取り込み、新年の無事を願うという意味があるのです。

◆鏡開きの決まりごとは？◆

鏡開きは1月11日に、正月に年神様にお供えた鏡餅を下して食べる行事。この鏡開きで気を付けることは、餅を包丁で切ってはいけないということです。神様が宿っている餅に刃物を入れるのは失礼という事や、この行事がもともと武士の間で行われていた風習で、刃物で切ることが切腹を連想させ縁起が悪いというのがその理由だと言われています。餅は手や木槌で割り、お雑煮やお汁粉に入れていただきます。