

# 茶樓談話

平成26年 新年号

## しあわせ いっぱいの 一年でありますように！

福神茶樓スタッフは今年も 皆様のお役に立てるよう努力してまいります  
今年も 宜しくお願ひ申し上げます。

「年も“健康と美”を目標にお届けいたします

冬は体温の低下を防ぐ、寒さを乗り切るために、身体が多くのエネルギーを必要とする時期です。お野菜にはぐんぐん質を含むお野菜が並んでいます。この時期、おすすめしたいのが、地中で育つ身体を温めてくれる「根菜類」。大根など一年中、ありふります。冬は甘味が増し栄養価も高まります。ほくほくレンコン、お芋、ごぼう、カブ、大根、人参、食物繊維もたっぷりで腸も元氣に……。テンションのエネルギーで寒さと勝負！！



さて、茶樓談話が届く日は、食卓の上に並んでいますね  
がめ煮は福岡の郷土料理です



たくさん作って、炊き上がりにご飯と混せてがめ煮/飯…  
子供たちは、小2から3歳でコロットやオムレツの具…  
油あげに入れて袋菓子…

お正月に、ちよどき餅をたら  
お試し下さい…



### 人生を樂むために / ① 実践すること

地域医療を通じて人の命を救えていた中澤謙田實先生の本を読ませていただき、心に残ったお話をご紹介します

鮮物も  
漬物とあえると  
うれしい一品です!!

ストレスの多、現代を生きるために、特に年齢を重ねてからは大事だと思うのは、“脳内ホルモン”。その中にある2つのホルモン、“幸せホルモン”と“思ひやホルモン”。  
幸せホルモン … よく分かっている人は人生を明るく考えられる人  
必須アミノ酸や材料に富るので、それを多く含む肉・魚・チーズなどをして補給して感じられる… 小さな花を見つけて、スカ…、夕日がきれい…毎日2~3回

思ひやホルモン … 人の面倒を見たり、親切にすることで分泌されるそうです  
(想いやり)

痛みやストレスを緩和してくれる抗炎作用もあるそうです  
誰かのために何かしてあげようと他人に貢献している人は、生き生きしてますね

食事では、尽可能質、野菜を不足させないように心がけることが大切とのことです

サロニスタッフは幸せホルモン、想いやリホルモンのお手伝いできるように、日々努力しております。  
よろしくお願い申し上げます。