



平素は、弊社商品にお取り組み頂き、  
まことに、ありがとうございます。  
月間通信 8月号をお送り致しました。  
何卒、よろしくお願い致します。



アスファルトから灼けた熱が風と共に流れ来て、私にぶつかる。嫌いではない。むしろ好きだ。暑さで何も考えられない状態は、人間を健全にする。考えなきやいけないなんてことは、実はほとんど無いような気がするが、それは考えなくても分かる事が前提となっている。つまり、考えなくても分かることで自分に対して勝負が決まるのであれば、徹底して考えない事が大切になる。これは表現が難しいが、世間に流されていれば良いとは言っている訳ではない。世間の流れは波とは違う。波は流れていない。運動がサイクルを以って移動しているだけのような気がする。詳しくなくて恐縮だが、音は波長をもった振動が伝わっているだけで、風のように空気が移動している訳ではなさそうだ。

そうすると先ほどの太陽に照らされたアスファルトの灼熱は、わざわざ自分に向かって移動して、『何も考える必要なんて無いのだよ』と教えに来てくれていて、それに対してむしろ好きだと応えているようなものかも。

画像の話し。小玉西瓜で、大きさは 2kg 弱だろうと思う。同じ西瓜に見えると思うが、実は右と左では、こうしてみると違うものかもしれない。答えは今夜家に帰って割って食べてみれば分かる。私の勘は右が赤玉で左は黄色玉だろうと言っている。というのは、畑に赤と黄色 2 株ずつ植えたが、油断している間に蔓が交叉に交叉を重ね、あみだ籤のようになり訳が分からなくなっていた。油断禁物と言うが、まあどちらも自分で作って自分で食べるだけで、特に赤が食べたい、黄色が食べたいという事も無いから、それで良いと思っている。そもそも油断なんて言葉が生まれたのは、一説には比叡山延暦寺らしい。

何百年も燈明の油を切らさず燈火続ける事を義務付けて、その戒めとして出来た言葉だと、何処かで読んだ覚えがある。確かに、西瓜の色違いどころの騒ぎではない。先人が軽い（何か重大な）気持ちで続けたことが、ひとが代わるといよいよ断つことは困難になる。これを歴史と伝統とかって言葉になると人のイノチより大切になつたりしないか心配してしまうが、そっちではなく其れ迄の日本語に『ゆだん』なる言葉は無かったのだろうか。ちなみに Google 翻訳で英語に翻訳させると、Carelessness と出て来た。では『油断する』は Let one's guard down と出て来る。逆変換すると当然『不注意』と変換される。日本語はこの『不注意』と『油断』は明らかに使い分けをしている。つまり英語で油断に最適化される単語は無いという事になり、その延長線上で日本語にも比叡山以前には無かったと想像しても、一旦は良いのかも知れない。『徹頭徹尾』も科挙試験の解答様式だと浅田次郎が書いていた。これも真だと考えれば、言葉は生き物でその時々を表し変遷するが、単に共有する記号や音ではなく、語源を楽しめると娯楽に事欠かない。

ここまでは昨日洗車待ちの間に書いた。此処からは翌日の記事になる。何が言いたいかは、昨日の夜に画像右側の小玉西瓜を食べた。やはり『赤』だった。出来栄えは収穫が二日ほど早かったら、もう少しシャリ感があったような気がする。金曜日午後に小豆島に着いて直ぐに出来栄えを見て、『いいような気もするけど、決定的ではない』と判断して、日曜日に収穫した。もちろん、先週末にも見た。見たけど、その時は未だのような気がした。割ってみて棚落ちはしていないが、細胞が緩んでいるように見えた。食べてみると、前回より甘みは落ちていた。糖度で1度前後低いように思った。成っている位置は、同じ蔓から出来ているとは思えない。先の玉は気づいた時には外皮が既に割れていた。カンカン照りの中、久しぶりに多量の雨が降った週末で、西瓜もびっくりして勢い良く水を吸ってしまったのだろう。西瓜は南瓜と違って、外皮が割れやすいのかも知れない。それでも、内はシャリ感がもっとあったし糖度も。

一昨年、美味しくて何個も何個も収穫して、喉を潤してもらったので昨年も植えたが、遠くの畑に植えたので世話を怠っている間に、何だか人間以外の生き物にすべて食べられて、薄皮一枚上手に残して食べるものだと感心だけが残った。今年は・・・と頑張ったが、結論としては今ひとつだった。狭い畑に植えてしまって、蔓が伸びてくる頃には、じゃが芋の収穫が終わっているだろうと高を括っていたが、そうは問屋が卸さなかった。もう少し蔓管理を適時に出来るスペースの確保をして、美味しく食べたければ相応の手間を掛けないと駄目だなと思った。さいわい、最近は何んな作業をしながらも余裕を持つ事が出来て、作物を育てながら同時進行で遂行していく事が出来るようになって来た。

もう一個は見立て通り黄色西瓜だろうか。それとも同じ赤なのだろうか。もし赤だったら、今度からは見誤らずに済むかも知れない。では、何故黄色と思うのかを書いておくと、見た目違う遺伝子が働いているような気がするからに過ぎない。赤と黄色はどの程度の遺伝子操作をするのかと調べると、実は原種が別物で、黄色が優性で赤と黄色の遺伝子を混ぜると、黄色西瓜が誕生するらしい。知らなかった。

こんな何の役にも立ちそうにない事を考えているのは楽しい。何の役にも立たないと分かっているから楽しい。何かの役に立ちそうなことは、考えてもほとんど役に立たない。むしろ邪魔にしかならない事が多い。難しい顔をして何かを考えていると賢そうに見えるとでも思うのか、『考えるな、感じろ』みたいな言葉に出会うと、『それ考えた結果の言葉だろう』と屁理屈を言ってしまう。きっと『考える事』と『工夫する事』の区別がついていないのかな。感じれば工夫も出来るのなら、それは素晴らしい。楽でいい。だけど人間はそれほど素晴らしく出来ているとは思えない。工夫することが感じられる源泉になっている、が正解かなと思う。

さて、世の中なかなか進まなくてじれったくなって来た。実は南魚沼にある有限会社肉の片山さんから2000年1月以来毎月関東の3市場の豚枝肉相場の平均価格を報せてもらっている。それを月平均にしてグラフ化している。12ヶ月×26年だからおよそ320ヶ月分のデータがある。ちなみに2000年6月平均は¥480/kgで、25年後の2025年6月平均は¥733/kgとなっている。152.7%となる。この数値はどういう数値かと調べると前年対比102%のインフレーターゲットを23年続けると157.7%となる。21年で151.6%。25年間のグラフを見ると、実に着実に上昇をしている。日本経済は30年間『死に体』だったなんて嘘に見えるグラフになっている。月間指数も毎年ほぼ変わらない。つまり1月～12月のグラフにすると同じ折れ線角度で並び、ただそれが幅を僅かに狭めたり広げたりしているだけ。

いつも貿易摩擦に自動車が槍玉にあげられるが、関税25%をメーカーは織り込み済みで、豚肉のように安く売らなければという思い込みも無く、その分は既に値上げしているだろう。物の価値を少し高めてそれ以上に売価を高くすることがコツだ。ただ貨幣価値が下がるだけで、米国は関税で潤えばそれでOK。

増税(社会保険料値上げ)しておいて2万円還付するって、『どういふ事だ?』と大川社長は言っていた。いつ呉れるのかなとも。

有限会社アルファー 吉田清一郎