



☆☆ニュースレター☆☆

第115号
発行日:2013. 11. 15
(since 2006.2.1)

このニュースレターはメールを登録している
正会員および賛助会員ほか当団体が了承
した希望者に、随時配信しております。
配信中止を希望のかたは右記までご連絡く
ださい。

NPO 法人・クライネスサービス

会長: 稲垣 正彦

発行責任者: 事務局長・眞柳 和俊

千葉県佐倉市宮ノ台3-2-2

npo-kleines-463@catv296.ne.jp

TEL/FAX: 043-463-1337

<http://www.catv296.ne.jp/~kleines/>



警察情報 新手の詐欺はこんな手口

(2013.11.11 佐倉警察署より)

「夕(方)パトロール」同道で見た移動交番担当警部補から伺った新手の巧妙な詐欺事案をご紹介します。

- 年金機構と名乗る者から『還付金がありますので、振り込み先の銀行名、口座番号をお聞かせください』と電話が入り、銀行名、口座番号を聞き出す。(以下要点のみ)→
- 警察を名乗る者から1~2日後『年金機構から電話ありませんでしたか?』と電話→「電話があったので、銀行名・口座番号を伝えた」→『それは振り込め詐欺です。すぐに警察官をお宅に行かせます』→
- まもなく警察官を名乗る者が訪問し、警察手帳らしきものを示し、『あなたの口座番号は振り込め詐欺に使われる恐れがあり、凍結する必要があります』と言いながら封筒を取り出し、『ついてはこのメモ用紙に暗証番号を記入しキャッシュカードと一緒に封緘、封印することにします。印鑑は実印でお願いしますね』と。→
- 実印は玄関先にはないので、奥の部屋まで取りに行っている間に予め用意した同じよう封筒と取り換える。実印を持って戻った被害者に捺印させて手渡し『凍結が解除されたら連絡しますので、それまでは口座を利用しないで、封筒は厳重に保管願います』と念を押す。→
- 件の口座から500万円が引き出された。数日後に被害者は封筒を開けて初めて詐欺に気づいた。

本件は実際に佐倉警察署管内で発生した事案です。気を付けましょう! (稲垣記)

納豆談義 (尾崎戦時)

炊き立てのご飯に熱い味噌汁、お新香、そして栄養豊富な納豆。朝食の定番! ですね。納豆の歴史は古く、縄文・弥生時代に自然発酵した豆を食べるようになったとか。中国から伝来した「塩辛納豆」を、邪馬台国の女王・卑弥呼も食したかもしれません。関西地方では、古来京都の寺院地で食されていた「塩辛納豆」が好まれ、現在のような「糸引き納豆」は受け入れられなかったようです。いっぽう関東の「水戸納豆」が有名になったのは、明治22(1889)年近代的納豆製造事業を立ち上げ、土産品として販売したのが始まりと言われていています。私の故郷、肥後・熊本県北部地方では、納豆は塩をまぶして食します。大豆の味を生かした正に「正真正銘」の健康食です。**なぜ肥後・熊本で納豆を食するのか? そしてなぜ納豆に塩をまぶすの?**
子供の頃に聴いた祖母の話によると・・・



文禄の役(1592年)で朝鮮に出兵した加藤清正の軍が食糧難に陥り、塩をなめ、煮豆を馬と分かちあって食べ、戦っていました。その煮豆入りの俵を、馬の背にのせて雨の中を行軍していると、馬の体温が伝わり香ばしい匂いを出し始めました。その香気に気づいた清正が、俵を開けさせてみると、糸引納豆になっていたそうです。その糸引納豆に、腰に付けた「非常用」の塩をまぶして食べた清正や部下たちが「香ばしい、香ばしい・・・」と舌つづみをうったことから、香ばしい豆→香の豆→コルマメとなり、地元の熊本に根付いたそうです。

熊本県北部地方の一部では、今でも納豆をコノマメ、コルマメと呼びます。お正月には、貝だくさんの「お雑煮」の丸餅も、塩をまぶした納豆で食べます。

そして、ほんのり甘い「赤酒」で新年を迎えます。日本人に生まれて本当に良かった!