



# ほのぼの通信



こんにちは、子供の頃、魚釣りが大好きで、金魚ばちの金魚をどうしても釣りたくなってしまった、植木守です。

7月といえば本格的な夏です。砂浜で焼肉の季節です。つい夢中になって食べて「あ～あ食べ過ぎた」とならないように気をつけてくださいね。

## さくらんぼ狩りへ

7月13日の午後、うちの妻と一緒に、さくらんぼ狩りに行ってきました。実は、7月の頭から隣の家の庭になっているさくらんぼが旨そうで・・・「気になってしかたないからさくらんぼ狩りに行こう」と言ったら「そうだね、行こうか～」と、行く事になりました。行き先は、南区定山溪の豊平峡ダム近くにある佐々木果樹園。

当日は、午前中仕事だった妻を待って出発。佐々木果樹園へ着くとさくらんぼ狩りの他にいちご狩りも出来るのです。さくらんぼにいちごを追加すると2人で3,000円。二人で顔を見合わせ「どうしよう?」、私が、「いちご狩りをした事無いから両方にしよう」と言うと、「そうだね」と妻、いちごとさくらんぼの両方にしました。さあ!「この時の為にお昼を抜いてきた」と私が言うと妻は「頑張ってください」と冷静な一言。

いちごは「まっすぐ行って突き当たりを左に曲がって5つ目のハウスです」と、言われ向かったが、ハウスの数など数えていられない。適当な数を歩いていると入り口に「いちご」と書いてあるハウスが・・・

ここだと思い入ってはみたものの、実は小さく時期が過ぎていた。ここではない!

少し行くとにぎやかなハウスがあり「きっとここだ」と思い中へ入ると正解。中に入るとむっとした熱気・・・「少し熱いね」と妻、「うーん」と言ったのとほぼ同時に3個目のいちごにパクついていた。

## スーパーとは違う味



口に放り込んでいるとその味に何か物足りないものを感じた。みずみずしいのだけど甘みが足りないのだ。「あんまり甘くないなあ」と私が言うと「なんか物足りないね」と妻。そばで作業をしている農園の人に聞こえたらし

「赤い色の濃いを選んで食べると良いよ」とアドバイス。「他にも同じ事を言った人いるのかな」と妻。

私は、その事とは無関係で入園の時に手渡されたヘタを入れる小さなビニール袋と、つるを切るハサミを使って、いちごを流れ作業的に口のへ運んでいた。

いちごのラウンドは終わり次のさくらんぼ会場へ移る途中、「味が薄かったなあ、スーパーのいちごはもっと甘いんだけど」と私が言うと「そうだよ!思ったよりも甘くなかったね。」「でも、そのわりに良く食べていたね」と妻に言われてしまった。きっとスーパーにしている間にいちごの実が熟成して甘みが出てくるのだろう・・・と考えながら歩いているうちにさくらんぼの木の前まで来ていた。無意識に手が伸びてさくらんぼは口の中へ入っていた。



水門がびっしり

## 木によって味が違う

「あ!すっぱい、でも甘い」今まで食べていたいちごとは違い味が濃い、でも、これもスーパーのさくらんぼとは違い甘みが少し足りないような気がした。その時一昨年さくらんぼ狩りに来て買って帰ったさくらんぼの事を思い出していた。

さくらんぼを冷蔵庫に入れて1日～2日経った方が甘くて旨いのだ。「分かった!冷蔵庫に入れて実が熟成した方が甘くて旨くなるんだよ!」と、私が言うと「そうだね!あの時1日～2日した方が甘かったよね」と妻。私は、やっぱりそうかと確信したのだった。



口の中へドカッ

そんな事を考えながら手は別行動、左手でさくらんぼの実をむしりとり、口の中へドカッと突っ込み、種をプップッと飛ばす・・・を繰り返していたのである。

夢中になって食べていると木によって味が少しづつ違う事に

気付いた。黄色や赤くなりかけた実は、酸味が少し強く、みずみずしくプリッとして歯ごたえが良い、真っ赤になった実は甘みは強いけど酸味が少なく実が柔らかく歯ごたえが良くない。また、違う木では実の粒が大きく食べ応えがある。「この大きい粒のさくらんぼが佐藤錦かな」と私が言うと「これはさっきのより酸っぱいね」と妻が言った。一昨年来た時には、もっと実の粒が大きくて美味しさくらんぼがあったんだけど・・・と思っていた。



佐藤錦

## 佐藤錦は粒が大きく旨い



佐藤錦の林を歩いていると「こっちの実は甘いよ」と妻、「どちら辺さ」と言いながら近寄っていくと、大粒で真っ赤になった見たことも無い佐藤錦。口に頬張ると今まで食べたこともないような酸味と甘みの濃い味、「これ旨い」と私が言うと「そうでしょう」と妻は得意げ言った。

でも、気がかりなのは一昨年に食べたもっと大粒で食べ応えのあるさくらんぼの事で、忘れられなく旨い、あれを食べたい・・・。

「いや～腹がきつくなって来たな～」と私、「もう食べられない」と妻、「でも、おれはもうちょっと入るよ」と、「私はもうだめ」と妻、「さっき腹減ったと言いながらおにぎり食べたからな」、「食べなきゃ良かったな!」と私。気がついたら、果樹園の中を1周半もしていたので、出口へ向かったのです。



## もっと旨い高級品は南陽

帰りがけに果樹園の人に聞くと「いま食べられるさくらんぼは、水門はみずみずしく、佐藤錦は粒が大きく食べ応えがある。」と言う、「この前来た時、もっと旨いのがあって高級品って聞いたけど」と私が言うと「それは南陽と言う種類で7月の終わり頃が美味しい時期です」と教えてくれた。次回は、「南陽」を食いたいなと思いつつ帰ってきた。

家に帰ってきて「本当に良く食べたね」と奥「いや～食べたなあ」と私、隣の庭のさくらんぼは寂しそうにしていた。

今日は、満足の半日でした。もしさくらんぼ狩りへ行くのであれば7月の終わりがねらい目です。本当に旨い「南陽」の美味しい時期です。参考までに佐々木果樹園の連絡先を書いておきます。

札幌市南区定山溪83番地 Tel 011-598-4050

ホームページ <http://www.sasaki-kajuen.jp/>

## 中央区に事務所を準備中

平成16年春に保険代理店として独立してから4年を過ぎました。これも皆様のお蔭と感謝いたしています。更に皆様へのサービスを充実する為、念願だった中央区の事務所開設の準備を進めています。

近々、ご案内申し上げます。

住所 札幌市中央区北4条東2丁目 KANBLD 2F  
電話 011-796-4046 FAX 011-261-6559

## 自分と家族が安心する為に

今回は、札幌市清田区にお住まいの小川 裕(ユタカ)様(53歳)のご紹介です。



きっかけは、昔同じ職場で働いていたことでしょうか。植木さんはが保険の仕事をしていることは知っていましたが、ある日、「加入中の保険内容を確認してみたらどうですか？」

と言われたのです。保険は20代の頃からずっと同じ担当にまかせっきりで、勤めてくれるプランそのまま契約していました。内容は勤めてくれる人を信用してまかせていました。

保険内容の確認は無料で見てもらえるとことなので、聞く方が知識になると思い聞く事にしました。内容を説明してもらって分った事は、私が死亡すると妻の保障が無くなる。今の保険を続けていると保険料が上がって支払えなくなる等々でした。

この説明の後、家族みんなの保障と保険料を考えると、自分の保険が気になり始めました。でも、どの様にしたら良いのか分からないのです。この事を、植木さんに相談したら労力を惜しまず細かな所まで説明してくれたのです。

自分に必要な保障の内容を何度も説明してもらっているうちに自分と家族が安心できる保障内容を組み立てることが出来たのです。



組み立て終わった内容は、

妻の入院が不足、葬式代が無かったので追加。

2人の子供達の葬式代が無かったので追加。

夫婦の入院が終身保障になった。

一番怖いガンが、私1日2.5万、妻1.4万で安心保険料が将来も上がらない。

新しい保険料は数百円のプラスで済んだ。

この内容を個人では探せないし、ほぼ同じ予算でこんなにも変わるなんて、信じられない事です。プランの組み方と、保険会社によってこれほどまでに違う事に感心させられました。

今回の見直しで今後、保険を含めた長いお付き合いになります。宜しくお願ひします。私の為に長生きしてください。

小川さんは、優しい方で、何よりも奥様と大学生の二人の男の子を大事にしている子煩悩なお父さんです。また、凄く勉強熱心な方で、会うたびに知識が増しているのです。この集中力には脱帽いたしました。

占い師によるとしつこいくらい長生だそうです。安心してください。これからも宜しくお願ひいたします。

何が何でも、あなたを守ります!

顧客代理人 植木 守

FP事務所 T・F・C