

2002.6-1 T・FAX 通信

連絡先 有限会社第一経営相談所 林卓也
電話 03-3252-4558 FAX03-3252-4508
eメール takuto@wave.plala.or.jp

1. 7月の税務

- ・ 源泉所得税の納付・・・7月10日まで。
- ・ 所得税予定納税額の減額承認申請・・・7月15日まで。
- ・ 所得税予定納税額第1期分の納付・・・7月31日まで。

2. ワールドカップとサッカー

アルゼンチン、フランスなどの優勝候補国が予選敗退というなか、戦前はブラジル史上最弱と言われていたセレソン（ブラジル代表）達が延長戦なしの7連勝というおまけつきで優勝してしまいました。やっぱりサッカーは点取り屋がいないと勝てません。

今回の大会を見ていて、サッカーというスポーツはつくづくルールが「あやふや」で、かつ審判が強いゲームであるな、ということを実感しました。アメリカ人がなぜサッカーに興味を持ってないのかという疑問を持ちながらそれ等を検証して行きたいと思います。

スローイング・・・頭の上にボールを持ったままの状態の数歩、場合によっては十数歩も歩いて投げるときがあります。外に出たところから投げ入れない、なんてのは実にいい加減ですねえ、アメリカン・フットボールのように1ヤードをちまちまと競うゲームとは自ずと違ってきます。

ロス・タイム・・・最後にあと何分のロス・タイムというのが出ますが、試合中に何分ゲームが止まったか、というのも人間の恣意性がかなり入ります。最後の10秒間で時計を止めて大逆転を狙うバスケットボールとはずいぶん格差があります。

イエローカード・・・レッドカードを含めて、今回の大会でも最もいい加減で審判の恣意性が高いものでありました。昨日の決勝でも「今日は最初からイエローがよく出ていますねえ、試合の引き締めを図っているんでしょう。」とアナウンサーが言っていました。反則の基準が今ひとつはっきりしないのです。アウト・セーフがある程度ははっきりと見て取れる野球とはやはり違ってきます。

愛称のつけ方・・・まったく違う話ですが、ブラジルのロナウジーニョという選手

の本名はロナウドです。しかし、同じチームにとっても有名なロナウドがもう一人いるので名前の最後にジーニョをつけたそうです。このジーニョとは「小さい」という意味で訳すと「小さいロナウド」となるそうです。日本では、林 小林、もしくは、山口 小山、といったところでしょうか、こんな愛称は付けません。

こう書いてくると、あの厳格さと正確さを大変好むドイツ国民がなぜサッカーを好きで、なおかつ強いのか、といった疑問がわいてきました。監督も選手も神経質そうな顔をしてプレーをしています。組織立った作戦を組織立てて遂行するのが好きなのかな、という推測はできます。ドイツの選手は他国でやる実力があるのにほとんどの選手が国内リーグでプレーしている、というのも一つのヒントとなるのでしょうか。

それにしても、世界中200カ国が予選から勝ち抜いて優勝を争うサッカーとアメリカの国内リーグのみで一位を決める野球などに同じ「ワールド」と付けるのは、いかが？

3. 脳の話 vol.3

脳の神経細胞は打撃だけでなく、アルコールの摂取のしすぎ、睡眠薬、麻薬などの服用によっても死んで行きます。血管が詰まりやすい、というのも要注意で、脳の血管が詰まって、数分でも酸素や栄養が脳に行かないと神経細胞は死んでしまいます。実際に、老人の痴呆症の半分は、血管が詰まったことが原因なのです。そう言われてみると私も最近ますます「言葉」特に「気の効いた言葉」・・・と本人が思っている言葉が出てこなくなって困っています。これもアルコールとこってりした料理を好むのが原因なのでしょうか。

4. 鰹節ブレーク しつこく vol.2

先月号で鰹節削り機はどこに売っているのでしょうか、と申しましたところいろいろな方からアドバイスをいただきました。誠にありがとうございます。結局、日本橋三越前の「木家」というところで購入しまして、ごしごしと削りながら酒のつまみとしております。

その際「鰹節は背と腹に分離するので、違う味わいがある」といったアドバイスもいただきました。あわてて（あわてる必要も無いのですが）和漢三才図絵という本にあたってみました。それによると、鰹節は、「鰹の肉の乾したものである。漁人はこれを造るのに、鮮魚の頭・尾を去って腸（わた）を出し二片に分け、中骨を取り去って、また両片の肉を割き、二、三条にし、これを煮熟して取り出し曝乾す（さらしほす）。すると堅硬になって色は松の節のように赤くなる（それで鰹節という）。わが国で日用の佳肴とし、五味の偏りを調和させる。一日も欠かすことの出来ないものである」とありました。

その通りでした。一匹の鰹から4~6本の鰹節が取れるのでした。確かに削っていると薄茶色の部分とか赤色の部分とかがありまして、舌触りも味も確かに違います。やはり物事も食べ物も基本から見てみないと、本質が見えてきません。

世界一硬い食べ物として食品界に君臨している鰹節、日本の五味界に燦然と輝きを放つ鰹節、あまりの高貴さに削っている手も震えてくる思いさえしそうな気がしてきました。