

## 2022 あけましておめでとうございます

昨夏以降、落ち着きを見せている新型コロナウイルス感染症。今年は久しぶりに遠方のご家族とお正月を迎えられた方も多いことでしょう。日本人の多くが持つファクターXの効果なのかどうかは不明ですが、このまま沈静化してくれることを願います。みなさまのご健康と日本経済の巻き返しを祈念いたします。



	仕事運	金運	健康運	開運法
子(ネ)	不用意な一言で人間関係を悪くする兆しあり。ユーモアを大切に。	予期せぬ出費が続いてもケチらぬこと。交際費は潤滑油です。	神経質になりすぎると胃腸のトラブルがムリをしないことです。	友達や家族との会食や旅行がお勧め。
丑(ウシ)	勤勉さと忍耐強さを発揮すれば安定した一年に。	儲け話は必ず大きなリスクが。特に午年辰年からの話には注意。	季節の変わり目の呼吸器系の病気に注意。ガマンせず早めの受診。	正しい呼吸法で利欲心を抑え平常心を保つ。
寅(トラ)	虚勢を張ると大きな落とし穴に。自らを律して慢心しないことが吉。	金運はあるが貯蓄運はない。が、今年は貯蓄を始めるチャンス之年。	一度病気になると持病となる可能性が。ストレスと肉体疲労が敵です。	環境と心の中の整理整頓。大きな声で笑って吉心と体のコリをほぐして。
卯(ウ)	野心的にならず思慮分別を持って行動しよう。地道な努力を忘れずに。	今年は、高額商品の購入や大きな契約は避けた方が無難です。	不安定な年。暴飲暴食をせず、休養と睡眠、早めの受診です。	コミュニケーションをとるための時間を大切に。自分一人で抱え込まない。
辰(タツ)	先が読めない年。チャンスも巡ってきそうですが、吉凶禍福入り混じった年。	度胸があり金儲けに優れるが、贅沢癖が抜けず晩年困ることも。	下降気味の健康運。ストレスを溜めないことが1番目の病気にも注意して。	部屋の西側に黄色い物を置く。息を深く吸い長く吐くと脳からアルファ波が。
巳(ミ)	自我を抑え周囲との協調を図る。	金運アップにつながる出会いのチャンス。資格を取ることもそのひとつ。	感情をうまくコントロールして。適度な運動と旅行で気分転換を。	吉方位への旅行でパワーアップ。ご当地グルメで更にエネルギーチャージです。
午(ウマ)	独立心が強まる年だが急ぐと後悔します。	思いがけない収入があるも、高額商品購入でローンを抱えるかも。	太り気味ならダイエットに挑戦してもいいかも。	睡眠改善に係るものにお金を使うと運気アップです。
未(ヒツジ)	イライラして仕事に打ち込めない年。焦らず忍耐力を発揮して。	衝動買いにご用心。高い物は必ず家族に相談して。	頭痛や腰痛に注意。定期的な健診を忘れずに。	お取り寄せスイーツやリッチな化粧品で、心と表情にゆとりを。
申(サル)	失言からのトラブルを起こしやすい。慎重に話すことで仕事運もアップします。	低調です。突然花粉症になることも。目や口のけがにもきをつけて。	一攫千金の夢は追わないこと。人に喜ばれるお金の使い方をしましょう。	日常の習慣をちょっと変えてみる。新しい気づきがあるかもしれません。
酉(トリ)	理想が高いため結果に満足できずストレスを溜めてしまう。	お金の方から寄ってくる年。ただし、お金と一緒に悪縁も寄ってくるので要注意。	疲労からのトラブルに注意。やる気が失せてしまうこともあるかも。	音楽を楽しむこと。心が疲れたら優しい音楽を聴きましょう。
戌(イヌ)	人間関係を大切にするとよき援助者を得て運気が上昇します。	家族や親せきでも金銭の貸し借りは慎重に。	概ね好調。ストレスからの不調や肩こりなど気をつけて。	忘れ上手になりましょう。必要以上に考えこまないように。
亥(イ)	不安定で先が読めない年。人間関係でのトラブルがあるかもしれません。	豪気な面が出て、思わぬ出費が重なりそう。	大きな心配はないが肥満や生活習慣病の兆しがあるので注意して。	マイナス思考にさせる人間関係の断捨離をしましょう。



寅年の有名人

上杉謙信/徳川家康/ベートーヴェン/吉田松陰/沖田総司/白洲次郎/森英恵/館ひろし/八代亜紀/綾小路きみまろ/草野剛/ダルビッシュ有/山崎育三郎/梅沢富美雄/松田聖子/北川景子/広瀬すず/石原さとみ/中川大志

### 寅年に込められた意味

虎は、毛皮の模様から前身が夜空に輝く星と考えられていた存在。『決断力と才知』の象徴としての意味もあり、縁起物としても親しまれています。

壬寅(みずのえとら)はどんな意味をもつ？

「壬」は「妊に通じ、陽気を下に妊(はら)む」、「寅」は「蟻(ミミズ)に通じ、春の草木が生ずる」という意味があります。そのため「壬寅」は厳しい冬を越えて、芽吹き始め、新しい成長の礎となるイメージです。

### 冬場の凍結に注意！！

明日朝は零下という予報がでたら

○就寝前に蛇口より、鉛筆の芯の太さくらいの水を出しっぱなしにしておく(流れる水は凍りにくい)水が線になるくらいのおちろちろ出しです！

### お餅レシピ

#### ガリバタ醤油餅

材料：小餅 3個  
バター 大さじ1  
おろしにんにく 小さじ1  
砂糖 小さじ1  
醤油・酒・みりん・水 各大さじ1

作り方① にんにく・醤油・酒・みりん・水・砂糖を容器に混ぜ合わせタレをつくる。  
② フライパンにバターを熱する。  
③ バターが溶けたら餅を投入し、両面こんがり色が付くまで中火で焼く。時折餅を立てて側面も焼くとなお良し。  
④ 火を弱め、タレを加える。全体に絡めつつ軽く煮詰めて完成。

