

ムスピの会ニュース

発行
ムスピの会
出版部
12月の月齢
上弦 12/30
満月 12/8
下弦 12/16
新月 12/23



スローライフのすすめ(9) スロービジネスのすすめ

ビジネスの世界は幸せとは程遠い世界

「ビジネスとは「仕事」「職業」「事業」「商売」とか「個人的な感情を交えずに利益の追求のみを目的として進められる仕事」といった意味ですが、もともとは「忙しい」から来た言葉です。ビジネスの背景には競争原理、弱肉強食の思想があり、競争に勝つためには、他社よりも営業時間を長くする必要があり、24時間営業もしくはフル操業、年中無休といったように四六時中労働しなければならず、必然的に忙しくなります。

ビジネスの世界では、他社を打ち負かして市場を独占し、いかに売上や利益を上げるかが至上命令となっています。利益を上げるために大量生産によって効率よくものを作り、より安く、より速く販売する必要が出てきます。人件費もコスト高にならないように正社員を起用せず、パートやアルバイト、派遣社員でコストを削減し、不要になった場合は、すぐにリストラするという人間味のない無機質な経営になってしまします。

そこには、「人に喜んでいただくためのものづくり」という思いはなく、「いかに儲けるか」が一番の目標になっているように感じられます。働き方改革と言われますが、根本的な労働の意味や目的が「金儲け」である限り、より忙しくなり、幸せ感とは程遠い世界が続くでしょう。

忘己利他は統合意識に通ず

それに対して、日本語では労働のことを「働く」と表現してきました。語源は「傍(はた)を築にする」で、他人に喜びを与えるという意味がありました。他社と競争して市場を独占するとか、他社を買収して傘下に治めるとか、ヒラミッドの頂上を目指す上昇志向の金儲け主義(新自由主義)ではなく、他社と共存し、お互いに助け合い、分かち合い、認め合い、支え合って発展していく、こうという共生の思想があります。

「お客様がどうすれば喜んでくれるか」という観点で働いていると、いろんなアイデアや発想が生まれてきます。天台宗を興した平安時代の高僧賢暁は、このことを「忘己利他」と表現しています。己を忘れ、他を利するとは、統合意識と言えます。意識が統合側に向いている時には生命エネルギーが増幅し、創造エネルギーが湧き上がり、幸せ感も増すことを最澄は知っていたのです。

働くとは己を忘れ、他者を利することであり、ビジネスの対極にある発想です。

「働く」の本来の意味とは？

もう一つ、最澄の言葉で有名なのが「一隅を照らすこれ即ち国宝なり」です。一隅とは隅っこのことです。ほんの少しのところが照らすことができれば、その人は国の宝といえるという意味です。

みんなが自分のできる範囲で何か人のお役に立ちたいと考え、みんなが助け合えば暮らしやすい世の中になるはず。働くとは「隅を照らす」と言ってもよいかもしれません。

円安や株価の下落により、日本経済が振るわず、行き詰まった感じがするのは、この「働く」本来の意味を忘れてしまったからです。

派遣労働法による貧困層の増加

二〇〇一年から二〇〇六年の小泉政権以降、新自由主義の蔓延により、派遣労働者法が制定され、リストラの嵐が吹き荒れ、正社員が減り、ワーキングプアと呼ばれる年収が低く、働けど働けど豊かになれない人たちが激増しました。一方、儲かった企業は、その利益を社員に分配せず、内部留保に回っていて、その金額は史上最大になっています。

企業の価値とお金を貯めることなのでしょつか。本当の価値とは、人々に喜びを与え、働く社員も仕事に生きがいを感じ、終身雇用で定年するまでしっかりと生活を保証し、労使が信頼で結びついた経営にあるのではないでしょつか。

そんな安心感できる環境であればこそ、優れた発明や商品が生まれるのです。

「ビジネス」から「働く」への意識の変換

経済崩壊や食糧危機、戦争、気象変動、天変地異など、先行きが見えない時代になりました。そんな暗い状況下でも我々が「一隅を照らす」意識で暮らしていれば、徐々に世の中が明るくなり、真の豊かさ、満足感に満ちた時代に変わっていくことができるはず。代に変わっていくことができるはず。

「ビジネス」から「働く」に意識を向けると、忙しさと無縁のスローライフに変わりはじめます。これがまさに働き方改革の本質であり、これからの生き方の基本になるのではないでしょつか。

良質のでんぷん質でお腹の中から温める

葛は野山に自生する生命力の強い葛の根から取れる良質のでんぷん質で、優れた薬効から漢方薬にも用いられています。体を温め血行よくしてくれるので、風邪のひきはじめや、消化吸収がよく、整腸作用もあるので、便秘がちの方や胃弱な方の食事に取り入れたり、病人食としてもおすすめです。また、葛にはイソフラボンが大豆の 5~10 倍も含まれおり、抗酸化力をもつサポニンも含まれているので、老化や生活習慣病が気になる方にぜひ摂ってもらいたい食品です。このように様々な効用をもつ葛は寒い時期だけでなく、一年を通じてお使いいただけます。

廣久葛本舗の本葛の特徴

100kg の葛の根からわずか 7kg しか取れません。まさに純白の金！
 混ぜ物なし！国産（九州産）100%の本葛
 石灰や硫酸や漂白剤などの化学薬品を使わない昔ながらの伝統製法
 葛根の収穫から製品になるまで、約 1 年の歳月をかけて作られています。



ブロックタイプ

お料理のとろみ付けやお菓子作りに大活躍！
 大きなかたまりは、天日乾燥の証！



廣久本葛（固形）

原材料：葛（九州産）
 内容量：185 g
 販売価格：3,240 円（税込）



廣久本葛（固形）

原材料：葛（九州産）
 内容量：80 g
 販売価格：1,500 円（税込）

使いやすいパウダータイプ

天日乾燥で固めたものを石うすで丁寧に引いて
 使いやすくしました。



久助葛（粉末）

原材料：葛（九州産）
 内容量：60 g
 販売価格：1,500 円（税込）



ムスピの会 HP はこちら

こんな方におすすめ

- 風邪（発汗・解熱作用、体を温める）
- 冷え症（体を温める、血流改善）
- 首・肩こり（筋肉の緊張を緩め血流をよくする）
- 不眠・イライラ（自律神経を整えてくれる）
- 胃弱・虚弱体質（消化が良く栄養補給ができる）
- 便秘（整腸作用で腸内環境を整える）
- 高血圧の予防（血管の緊張を緩める）
- 更年期障害（ホルモンバランスを整える）



胃腸が弱く虚弱体質、低体温の方におすすめ。

葛入り玄米甘酒

- 材料
- 玄米甘酒 1/2 カップ
 - 葛粉 小さじ 1
 - 水 1/2~3/4 カップ
 - 塩 少々
 - しょうが（好みで） 少々



- ①葛粉を同量の水（分量外）で溶く。
- ②小鍋に甘酒と水を入れ、①を加えて混ぜ、木べらで混ぜながら温めて塩を加える。
好みでしょうがを入れても。

引用元：月のリズムで玄米甘酒ダイエット
 岡部賢二著/杉村美樹（料理）
 (PARCO 出版)

