

# 常盤台一・二丁目町会マンスリー

2024年1月号 No.49 Facebook: 常盤台一二丁目町会

TEL/FAX: 03-3969-8121

## 新年あけましておめでとうございます

旧年中は当町会にご協力いただきありがとうございました。みなさんご存知のように元旦に石川県を中心とした震度7の地震があり甚大な被害がありました。大変な状況は「明日は我が身」です。みなさんもご自宅の防災対策を今一度見直しをお願いいたします。

町会常盤台支部では、災害に関して**3月10日に防災訓練**を行います(回覧板と掲示板でお知らせ)是非参加いただければ幸いです。当町会では昨年までの3年以上コロナ禍初期の町内への企業寄付と東京都の助成金を使った2回のマスクの配布。そしてコロナで3年以上のブランク後の当町会として担った天祖神社の大祭、駅前ロータリーのイベント(駅前のイルミネーション)そしてどこの町会もしていない通年ほぼ毎週の夜警パトロール。15人ほどの少ない役員に支えていただきました。

**安全安心の町会を守る**にはまだまだたくさんの方々の協力が必要です。みなさんの多大のご協力をいただき

きながら、本年もよろしく願いいたします。

会長 岩崎 忠雄

## 2023年防犯パトロール総括と新年にあたって

「昨年は年間通して無事に町内パトロールを行う事が出来ました(実施37回、参加展べ206名)。今年も安心安全な町会を目指して努力して行きたいと思います」(担当役員 細貝恒夫) 歳末パトロールは4日間にわたり延べ48名の多数の参加を得て実施しました。



## 新 NISA 活用法を考える(10) いよいよ新 NISA スタート

昨年来、コラムで紹介してきた、非課税枠の新 NISA が新年よりスタートします。年間 360 万円(成長枠 240 万円、積立枠 120 万円)が非課税枠です。仮に 10 万円儲けると、通常は、20,315 円の税金をとられます。NISA ではそれがかかりません。税、社会保障負担が増すなか貴重なメリットです。今までの NISA では一回利食う、売却するとその枠は使えなくなりました。新 NISA ではその枠で再投資できます。これは大きな改善です。

50 年以上、好パフォーマンスを続ける名投資家バフェットの主な教えは、①株式投資は、マネーゲームでなく事業への投資として考える、②余裕資金で買う、③フォーカスして少数の割安株を買う、ということです。

現在は、大量の国債を抱えた日銀の金融政策の動向が定まらず、通常以上に不透明な状況です。長年の超金融緩和の帰趨は？ 中長期には米ドル資産への投資が良いと考えます。ただ短期的には円高に振れる可能性もあります。株式は危険と思われていますが、むしろセーフヘブンかもしれません。各自かぎわけて行ってください。

### コラム：あずきのあんこのはなし(七) 白餡の最中 白小豆(しろしょうず)は別格

〈白小豆(しろあずき/しろしょうず)は小豆の一種。高級和菓子用の白あん原料として評価が高いが栽培が難しく、また良質な白あんを製造するために目視による選別を行う必要があるなど手間暇がかかる作物であり、その生産量は少ない〉(フリー百科事典 Wikipedia)

私はあずき好きであるため、和菓子の中でも最中が好きだ。ところが、白餡(あん)、その中でも白小豆餡の最中は意外に少ないことに気づく。どうやら、白餡の原材料となる白小豆が稀少なことと関係がありそうだ。実際、最寄のいくつかのスーパー、コンビニには白餡の最中は販売されていない。栗饅頭など白餡を使った他の和菓子でも白小豆でなく、白隠元(いんげん)を原材料にしていることが多い。

今回は、虎屋「御代の春」、大山ハッピーロード佐倉堂「さくら最中」、地元常盤台の泉屋「松最中」の3つの白餡を食べ比べてみた。

虎屋「御代の春」の主原料は豆類(白小豆、手亡、福白金時)。1個 30g、238 円(税込; 79.3 円/10g)。賞味期限は2週間。やわらか、なめらか、口の中でとろける感じ、適度な甘さで美味しい。ただ1個 30g というのは小さく、ややボリュームに欠ける。

佐倉堂の「さくら最中」は、白隠元豆餡を主原材料とする。つまり、白小豆ではない。1個 30g、170 円(税込; 56.7 円/10g)。賞味期限は記載なし。最中の皮に梅の果汁が入っており、八ッ橋のような香りがす

る。白小豆の餡より、やや硬い感じがし歯ごたえがある。1個 30g はややもの足りない。

泉屋の「松最中」白餡は、白小豆を主原材料とする。柔らかく、なめらか、とろける感じ、適度な甘さと大きさでとても美味しい。賞味期限は2週間と虎屋と同じ。1個 70g、200 円(税込; 28.6 円/10g)と、白小豆を原材料とする白餡ではお買い得感が強い。つまり、白小豆の白餡は、地元常盤台、泉屋の「松最中」が味、品質、価格の総合評価で断トツだ。これを知っておくと賢い買い物ができるだろう。無論、好みにもよるわけだが。

松最中の松は常盤の松に由来する。常盤台ならではの「松最中」である。



ときわ台駅前 泉屋の松最中 白小豆白餡