

# 18歳と81歳の違い

【笑う門には福来る】。大笑いして免疫力をアップしましょう！

毎週日曜の夕方に放送されている長寿番組『笑点』で、以前に披露された大喜利ネタが、いま改めて話題になっています。※この大喜利ネタは許可を得て載せております。

- 道路を暴走するのが18歳、道路を逆走するのが81歳
- 心がもろいのが18歳、骨がもろいのが81歳
- 偏差値が気になるのが18歳、血糖値が気になるのが81歳
- 恋に溺れるのが18歳、風呂に溺れるのが81歳
- まだ何も知らないのが18歳、もう何も覚えていないのが81歳
- 「嵐」というと松本潤と言うのが18歳、鞍馬天狗の嵐寛寿郎を思い出すのが81歳
- 大人に近づくのが18歳、限界に近づくのが81歳
- 人生につまずくのが18歳、小石につまずくのが81歳
- 大笑いして羽目を外すのが18歳、大笑いして入れ歯が外れるのが81歳
- ドキドキが止まらないのが18歳、動悸が止まらないのが81歳



## 編集委員ではポジティブなものも考えてみました！

- 日曜日が楽しみなのが18歳、毎日が日曜日なのが81歳
- 貯めるお金がないのが18歳、好きに使えるお金があるのが81歳

そして最後に・・・

**「騙されて詐欺に加担してしまうのが18歳、その詐欺に騙されるのが81歳」**

⚠ オレオレ詐欺、還付金詐欺など、特殊詐欺が多発しています。

詐欺にあって、せっかく貯めたお金を騙し取られないように気をつけましょう！



おもしろ川柳

【最優秀賞】

ディスタンスごのダンスかと迷う祖母

(マダム)

【優秀賞】

思いつきメモする前にもう忘れ

(S2君)

ノメイクだからマスクは外せない

(けいちゃん)

★安藤紀楽先生(駒沢親和会/全日本川柳協会理事/NHK学園 川柳講師)に選句のご協力をいただいています。

思わずくすっと笑える作品のご応募をお待ちしています！受賞された方にはQUOカードを差し上げます。

【締切】令和2年12月25日(金)到着分まで  
【宛先】〒154-0011

世田谷区上馬4-10-17  
上馬まちづくりセンター内  
「13ひろば」事務局  
FAX 03(5486)7668  
電話 03(3422)7415

①作品 ②氏名(ご希望の方はペンネームを併記) ③住所 ④電話番号を明記の上、郵送又はFAXにてご応募ください。

※自作・未発表の作品に限ります。

☆受賞作は令和3年3月発行の79号で発表！

☆おもしろ川柳は79号で終了予定です。

## 上馬こころでつながるプロジェクト

新型コロナウイルス感染症で、住民同士の会話や外出の機会が減ります。子育て世代の親御さんと高齢者の方とを応援メッセージでつなぐ取り組みを、上馬地区の社会福祉協議会、まちづくりセンター、あんしんすこやかセンターの三者で行います。

参加方法は、励ましのメッセージを書いて専用BOX(上馬あんしんすこやかセンター、つきの木ひろば等に設置)に投函するだけ。地域のボランティアがメッセージの交換をお手伝いします。子育て中の方、高齢者の方々へのあたたかいメッセージをお待ちしています。

問い合わせ先

- 上馬まちづくりセンター →03(3422)7415
- 上馬あんしんすこやかセンター →03(5430)8059
- 社会福祉協議会上馬地区事務局 →070(3946)9790



## 話したくなる! 豆知識 ~みりん・みりん風調味料・発酵調味料の違い~

### 派生の過程

みりんは古くから甘味のあるお酒として愛飲されてきました。江戸時代後期からは鰻のタレやそばつゆ等に使用され、徐々に家庭用の調味料として普及していったそうです。

みりんは、お酒の一種なので酒税が掛かります。

他のお酒に比べて税率は低く、ビールと比べると10分の1

以下。1リットルあたり、ビールの酒税220円に比べ、みりんはなんと20円とのこと。

それでも低いとは言え酒税が掛かるので、酒税の掛からない「みりん風調味料」や「発酵調味料」が出来たそうです。

料理に合わせて、上手に使い分けましょう



参考:味覚ステーション

	みりん	みりん風調味料	発酵調味料
原材料	もち米、米麴、アルコール	ブドウ糖、水あめ、うまみ成分、香料	もち米、米麴、アルコール、塩
作成方法	発酵、糖化	混ぜ合わせる	発酵後、加塩
アルコール度数	14%	1%未満	14%
酒税	○	×	×