

おいしいはしあわせ®



サン・スマイル通信

今回の内容

- コ ラ ム てんちょ〜の何を話そうかな・四方山閑話・加藤木材
- おすすめ商品 布ナプキン・牡蠣の水煮缶詰・里芋サン・スマイル自家製クロッケ
- そ の 他 お客様の声「手湿疹が良くなった！」カレンダー

No.181 2024.11

営業時間 10:45~19:00 定休日 日曜日 (祝祭日営業)

電 話 049-264-1903 Fax049-264-1914

住 所 〒356-0052 ふじみ野市苗間1-15-27

HP www.sunsmile.org mail mail@sunsmile.org

「おいしいはしあわせ」はサン・スマイルの商標です。
この通信はホームページにカラー版をアップしています！



Home Page



Facebook



Instagram



LINE



本当に良かった!!♡お客様体験談が各誌に!!



本当に良かった!!
うれっ!



お客様体験談が各誌に!!

パロディ文字と写真は、R.K様より頂き、そのまゝ掲載致しました。

おかしさに何度も繰り返すしんじんに悩まされてました。
木酢液をおすすめさせて頂いた結果がスゴイ!!

58才女性。(R・K様)

20代までは肌がかぶれやすく、皮膚科には頻繁に通院。特に手のひらや指先には“リンデロン軟膏”を常備。40代以降は年に1度か2度、発疹時に数日塗布していた。

[木酢液を使うきっかけ]

ステロイド治療に疑問を持ったため、発疹が出てもしんじんに悩まされて数ヶ月我慢。流石に痒みとただれが日に日に悪化する状態に困り、サン・スマイルで相談して勧めていただいたのが木酢液。



初日のみ湿布



初湿布後30時間



塗布後6日
かゆみ無し



使用開始時は右手人差し指と中指の間とその周辺に、掻きこわしで出来た細かい傷から滲出液(しんじゅつえき)が滲んでいた状態。最初の処置は湿布。原液をたっぷり浸けた白手袋を着用して20分。(激しく沁みた!)

その後3日間、1日2回コットンで塗布。塗るたびに沁みた。でも初日の湿布以降は一切痒みがなくなり、肌の反応(感覚的なものだけけれど)良い。かさぶたが出来てきたので塗布を休止。しかし剥がれると痒みが再発したので1日1回を再開。



塗布後12日経過



3週間経過

ワリンと回復
された手を触
らせてみると
赤ちゃんみたい
柔らかく美しい
お肌が出来
上がっていました!!

ステロイドを塗って治して(治ってないけど)いた時と今回は回復の仕方が全く違う。“炎症がおさまって皮膚の下で抗体が働いて、傷ついた肌が剥けて新しい皮膚が作られている”そんな実感があった。3週間経過、店長さんに報告!
まだ患部は皮膚が薄く時々ムズムズするので、様子を見ながらほぼ毎日1回塗布している。

R.K様 お忙しい中詳しくご報告頂き本当に有難うございました。

サンスマイルの木酢はココが違う! → 水や酢酸を足さず、又建築廃材原料の安価なものではなく、純古式製法の備長炭作りから採れる自然の産物です♡

※個人様の体験です。上記効果を保障するものではありません。

モクサク
最高級木酢液

200ml: 1,100円

2L: 3,300円

アトピー、おむつかぶれ、木酢、しんじんに試す価値あり!!



てんちよの「今日は何を話そうかな」コーナー



ゆきこてんちよ

こんにちは。てんちよのまつらゆきこです！
名字が変わったので代表の松浦と結婚したと
思われ「おめでとうございます！」と祝福して下
さる方もおいで。とても嬉しいのですが実は代表
とは姉弟です(笑) ある意味新しい門出をし
ましたのでおめでとう！と声を掛けられてとて
も有難いですし、全く気にしません(笑)がせや
しくしてしまっておみません(笑)。これほど変わら
ずどうぞ宜しくお願い致します♡
さて、正体を明かしたところで本題へ～。
今日は2024年10月末日。半袖。過ごし易い
な～なほど悠長にしていいのだろうか？
海が×が×スばかり産まれているというニュースを
見てそう思いました。生物の中には気温によって
オス×スが決まるカメやワニなどが居ると初めて
知りました。この神おまは未解明だそう。気にな
ってきたので絶滅した生物を調べると
「人間が絶滅させた動物一覧」という見出し
が目につきました。長い歴史の中で消えたのでは
ない、人間のせいで絶滅した生物。カメ
ゴロモリ、イルカ、キツネ、カモ、オオカジの種族の一部。
絶滅が危惧されているのはサイ、オランウータン
ゴリラなど。微生物や昆虫の世界からも
多山の生物が絶滅に追いやられています。
カメが一種居なくなっても、ちっちゃな微生物が
一種居なくなっても私達の暮らしに何の影響
があるのかピンと来ませんが、ミツバチで考
えれば身近に思えるかも知れません。ミツバチの
減少もずうと言われてます。ミツバチの生体系
での大きな役割は受粉。受粉するから植
物は殖える。山が、森が繁える。野菜が食
べられる。山が衰えると河も海も生命力が
落ちる。豊富に採れていた山菜が、魚が
貝が、海藻が育たなくなる…。

ツンツン飛んでいるミツバチは欠く事のできない役
割があって、それに助けられ恵みを戴いている
訳ですね。目に見えなくても、ジーーーーとしてい
るばかりの動物でも役割のバランスで生体系を
維持してくれ均衡に保ってくれているけれど、
一体人間は何の役割をしているのだろうか？
社会における自分の役割とは別に、生体
系の一員として、自分の役割はなんだ？？

昆布や海産物の値上げ幅が今年は
スゴかった。値上げ×2の毎日ですが値上
げにも大きく分けて2種あって、送料や
梱包資材の高騰によるものと、原材料
不足の場合。昆布などは主に後者です。
イワシが捕れない。イカも捕れない。ホウ
モサンマも...。色々ヤバイの。値段が
上っても手に入るうちはまだ良いけれど、い
くら積んだって無いものは無い。これほど普通
に食べてたものが手に入らない。

「海に栄養が無い」と海苔屋さんや漁師さ
んがおっしゃいます。海の栄養は山から来ます。
海に養分を直接入れればいい訳ではあり
ません。体の具合が悪く病院へ行き「耳の
中がどうも変ぞ」と耳鼻咽喉科で耳だけ
見てもらってもダメです。症状が出るのは耳
かも知れませんが、体のどこかがおかしくて耳に
出るのか総合的に見ないと根本的に
治りにくい。同じ様に、海に栄養が無く
育たないという症状は地球という体全
体を見て対処しなければなりません。
井の中の蛙になってはならない。どうしたら
いいだろう。どうか！人間は考える葦な
んだ！生きとし生ける者が役割を全うできる
ように考え行動するのが人間の役割かも知れない！

固定観念

私はここ 3、4 年で中国武術の本当の奥深さが少し理解できるようになりました。霊（意）主体従、霊（意）体一致が中国武術の真髄であるのに、それまではもっぱら動作とか言った体的のみに専心し、霊（意）の方はほとんど等閑してきました。それに対して、師匠に本当に申し訳なかったと後悔の念が起きています。師匠について習っていた頃は、ただ体的な事しか頭にありませんでしたし、霊（意）の方は全く理解できなかったし、理解しようとする思いませんでした。今想うと、師匠はどんなにか寂しかったか、私達に教えてもどんなにかつまらかったのではなかったかと。練習が終わった後は必ず近所のマクドナルドに行き師匠のお話を聞かせていただきました。お話と言っても、音楽や或いは野球のこと等、ほとんどは若いころの喧嘩の話が主でした。その喧嘩の話がとにかく面白くて、また師匠はとてもユーモアがおありでしたので、本当に面白おかしくお話をされ、私達もゲラゲラ腹を抱えて笑っていました。その時間はとても楽しく練習の日がとても待ち遠しく感じられました。コーヒー一杯で最低 3 時間はいましたので、店にとっては有難くない客であったことでしょう。いつぞやなんか、女生徒が自分で作ってきたおにぎりを持って来て開けようとしたら、「お客さんそれはちょっと」と言われ引っ込めたことなんかもありました。（笑）師匠は昔の喧嘩話を面白おかしく楽しそうに話されていましたが、実はもっと実のある話をされたかったのではと、今は痛切に想っています。中国武術の深淵な話をしたくても、私たちが智識不足のため理解できないから、仕方がなく先生にとってはくだらない喧嘩の話等を、我々が面白がるから延々と話された先生の胸中を察すると、本当に申し訳ございませんでしたとの気持ちが湧きます。と同時に当時の自分に対して何と情けなかったのかという想いも湧きあがってきます。先生は中国武術をただ単なる武術として捉えられておらず、またそのように捉えられることを忌み嫌われていたように思います。中国武術の真理をとことん追求されていましたが、それは取りも直さず宇宙の真理までつながると確信を持っておられたように思います。その証拠にいろいろなジャンルの一芸に秀でた方々との対談を行っています。それは「魂の芸術」のタイトルで出版もされています。例えばボクシングの世界チャンピオン、芥川賞作家、宗教学者、ミュージシャン等、そのジャンルでは一流の方々と対等に対談されています。それは中国武術の修行を通じて得た知識が、他の分野とリンクすることを物語っているのではないのでしょうか。確かに中国武術を理解するには、ただ単に武術の練習するだけ

ではその深奥は理解できません。なぜなら中国武術には哲学、物理学、力学、心理学、生理学などが含まれているからです。中国武術を通して固定観念というものがいかにじゃましているかを痛切に感じています。固定観念があるが故に、真の中国武術を理解することができないことが多々あります。我々は「力」というものはこういうものという固定観念があります。例えば、体重 80 k g の人、または物を動かそうとします。普通は大抵が自分の力を使って人や物を動かしますよね。ところが中国武術的な力の使い方は全然違うのです。概念が全く違うのです。相手や物を動かすのではなく、自分が動くのです。そうすれば必ずと相手や物は動くのです。そこには所謂物理的な力は要りません。何か抽象的で分かりにくいと思いますが、要は相手や物と一体化することなんです。ピタッと相手や物に密着して自分と一体化するのです。そうすれば、相手や物はもはや自分ですから、ただ自分の体重が増えただけになります。自分を動かすのに力なんていません、自分が動けば結果的に相手や物は動いていることになります。たやすく動かすことができるのです。だから、人や物を動かすには力がある、力を使うという固定観念がある限りは、自分の力で「うんしょ、うんしょ」と力こぶを作って自分の力を使うしかなく、しかも部分的な力でしかありません。ところが相手や物と一体化すれば、もはや相手や物は存在しなくなるわけです。例えば、サン・スマイル出荷センターでは 1 袋 20 kg の米を移動したりしますが、結構力がいらいます。特に女性では尚更です。ところが、その米を赤ん坊をおんぶするようにおんぶひもで背中でもいいし、前でもどちらでも構わないのですが、米を括りつけたとしたら、もはや米は自分の一部であり、ただ自分の体重が 20 kg 増えたにすぎません。20 kg 増えたからと言って、動けない歩けないということはありません。自分が動けば米も動いていることになります。結果的には労せずして米を動かしているのです。そこには体全部を使った全身の動きになるわけです。部分的な力と全身を使った力とどちらが大きいかは改めて言うまでもありません。勿論そこには体的な事だけでなく、意識の用い方も重要ですが。そこに中国武術では套路（型）を練る意味があるのです。それもゆっくりと意識でもって全身を強調させるのです。あくまでゆっくり、ゆっくりと動かなければなりません。それをいつ何時パット動いても全身で動ける、全身の力を使う、それくらいに身につくようになるまで飽くなき繰り返し、繰り返し套路（型）を練るのです。本当に雲をつかむようなものですが、その先には固定観念に捉えられているうちには決して見ることはできない違った世界が見えてきます。とても驚きの世界です。今の世の中固定観念に捉われていることが山ほどあると思います。特に人間の命、健康に資する「農」「食」「医」に関しての固定観念を無くすことが出来れば、それだけでこの世の中は劇的に変わることは疑いのない事実で

はないでしょうか。農薬、肥料がなければ作物は出来ないとほとんどの人がそういった観念に捉われています。病気するのが当たり前の世の中になっています。実は病気することは人間にとって異常な事であり、そしてその異常なことになったのは不幸にしてなったものだと思いますが、実は不幸にしてなったのではなく、なったにはなったからの原因が必ずあります。もともと人間は先天的なものは別として、病気にならないように作られています。そのことはちょっと生理学の勉強をすればわかることですし、難しいことではありません。そして病気に罹ったら、特に身近な風邪ですが、医者に罹る、薬をのむのが当たり前といった、なぜかいつの間にかは知りませんが、そういった固定観念があります。その固定観念を無くしただけでも、年間 40 兆円以上と言われている医療費が激減するのは疑いのない事実でしょう。現在医療費は国家予算のおよそ 3 割を占めています。その医療費が減れば、何かにつけて訳の分からない名目をつけて国民から税金を巻き上げていますが、その負担が激減するのは間違いないでしょう。結局、何かあればすぐ医者に罹り薬を飲む、使うその行いが莫大な医療費を生み、財政逼迫、ひいては何かしらの税金、又は増税に繋がり、回りまわって私達の大きな負担になっているのでは。それもこれも結局は自分で自分の首を絞めているようなものではないでしょうか。その負担を少なくするためには、皆が医者、薬信奉の個定観念を捨てさる必要があります。まだ記憶に新しいと思いますが、2007年に財政破綻した北海道の夕張市、そのため市内に1つあった病院がなくなったのですが、逆に健康な人が増えたとのデータがあります。その現象は日本だけでなく、海外でも見受けられます。イスラエルでは1973年に多くの病院がストライキをし、診断される患者の数が、一日65000人から7000人に減らされたそうです。すると病院がストライキを起こしている間、死亡率は半減し、一か月後にストライキが終わると、死亡率はもとに戻ったという実に奇妙な現象が起きたそうです。一見奇妙にみえますが、実は真っ当な結果ではなかったかと思われ、世の中の多くの固定観念に捉われず、赤子の心のように一度リセットしてみると、今までに見たことのない違った明るい、驚きの景色がきっと見えてくることでしょう。最後にぴんころ（健康で天寿を全うする）にどうしたらなるのかとある人に聞いたら、「医者に行かないこと」と答えました。そのある人とは元医者の方でした。

サン・スマイル出荷センター所長 松浦学

(医療従事者指圧師、あさひ武術倶楽部主宰)



小林美智子

旬 秋から冬へ 里芋

古くから日本で食されていた里芋栽培起源は古すぎてわからず米以前の常食だったとも言われているのだそうです。

汁ものに煮、ものにとこれからの季節に大活躍!!
 ねっとりとした食感とほんのりとした甘さが素敵です♡

「里芋のみそダレかけ」

みそダレは他にも大木根、じゃが芋などにもかけても!

＜材料＞

- 里芋 ... 5こくらい
- みそダレ
- ① (赤みそ ... 大さじ3)
- ② (みりん ... 大さじ3)
- いりごま ... 少々
- おみそは豆みそを使いましたがなんでも良いですよ。

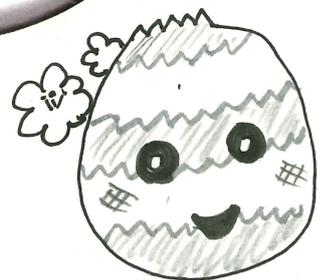
＜つくり方＞

- ① 里芋は皮つきのままよく洗って水から茹でます。やわらかくなったらザルにあげ皮をむきます。手でツルンと簡単にむけます。
- ② 里芋は1cm位の厚さにカットします。
- ③ ①の材料を鍋に入れ弱火で練ります。



手軽に作れて里芋の味が染みぬる。
 「きぬかつぎ」♪♪

里芋の小芋で皮つきのまま茹でるか蒸すかします。皮つきのままでもお子さまでも簡単にむくことができますので、おやつにもぜひ「きぬかつぎ」を!



今月の

サン・スマイルスタッフおすすめ スポットライト

スタッフ
日向



日本初のMSC認証！！
生かきフレッシュパック水煮缶登場！！



☆おくの牡蠣 水煮

150g

1,180円 (税込)

塩も水も一滴も加えず、
生かき100%です！！
うまさに感動です！！



先日展示会に行き、出会いました。牡蠣のうまさに感動しました！！

販売元の千葉産直サービス富田社長より力を込めてご紹介して頂きました！（笑）

MSC認証をとっている牡蠣缶は日本初で世界でも唯一の商品です！

そもそもMSC認証って何？？

水産資源と環境に配慮し適切に管理された、持続可能な漁業に関する国際的な認証のことです。認証を取得した漁業で獲られた水産物で、MSC漁業認証、CoC認証にのっとり管理された水産物には、消費者への目印としてMSC「海のエコラベル」を付けることができます。漁業が認証を取得するためには、独立した審査機関による厳格な審査が必要となります。

垂下式漁において世界初となるMSC認証を取得した、岡山県邑久町の「邑久カキ」使用。

牡蠣の最もおいしい時期である産卵前の3～4月頃に水揚げされる春牡蠣を限定使用して、水揚げ後の新鮮な生牡蠣の状態のまま、銚子の工場に運び、そのままフレッシュパックに！

この時期だけに作る生産時期限定品です！

さらに驚いたのは塩も水も一滴も加えていないところ！！

生の牡蠣から出る水分だけの蒸し煮です。



いかだ おくちようむしあげわん
写真：生産地風景 カキ筏の浮かぶ邑久町虫明湾



生産地の岡山県邑久町虫明は、瀬戸内海に点在する島々に囲まれ、複数の川から森のミネラルが注ぎ込む海があり、陸の豊かな自然が良質なプランクトンを育て、牡蠣の成長を支えています。牡蠣の垂下式漁において世界初となるMSC認証を取得し、牡蠣の種取りから出荷までを地域で一貫生産しています。現在海が石油系化学洗剤など使用した生活用水や山から川に流れてくるときに肥料、農薬が使われた土壌が雨で流れてきていたり様々な要因で汚染され、海の生物たちが減ってきている現状です。実際に年々水揚げされなくなっているそうです。

サン・スマイルのお米やお野菜たちは無肥料自然栽培で肥料も農薬も使わない栽培方法の青果を中心に販売し、土を汚さないようにしています。同様に富田社長も海を汚さず、持続可能な水産物の普及にご尽力しております！なので、出来てきた缶詰はめちゃくちゃおいしいです！！

日本一おいしいと私は思っています！（個人の感想です！）

是非、応援していきたい！皆さんも是非味わってほしいです！

味は抜群ですので、チョーおススメです！！お試しください！！

他の缶詰シリーズも一緒にお試しください！！



とろいわし水蒸

150 g

497円（税込）



国産寒鯖使用

焼き塩さば 100 g

497円（税込）

☆ 缶の液汁は捨てないで！！活用レシピ ☆

牡蠣の旨味が凝縮した液汁（水分）は、牡蠣の旨味だしとして、炊き込みご飯や鍋、スープなど、料理にぜひご活用ください！



牡蠣めし（炊き込みご飯）

【材料／1缶 2合レシピ】

おくの牡蠣 1缶

お米 2合

しょうゆ 大さじ2

酒（料理酒） 小さじ2

刻み生姜 約10g

人参、きのこ等はお好みで

<作り方>

1. 砥いだお米を炊飯器に入れる。

2. かき缶の液汁(水分)だけを先に加える。

3. しょうゆ、お酒を加える。

4. 水を2合の目盛りまで入れる。

5. (水分を全て入れてから) かき缶の身を加えて、刻み生姜等の具材を加えて炊く。

※お好みで三つ葉等をトッピング



布ナフキン使ってみませんか？

私が布ナフキンと出会ったのは、長男を出産してしばらくしてからのことでした。知り合いが全く知らない広島で子育てがスタート。子育て広場に足繁く通ううちに、子ども同士の月齢が近いお母さん同士仲良くなっていきました。

意外なことに、布おしめを使っていることがみんなの共通点。お家へ遊びにおじゃますると、みんな20枚、30枚部屋中におしめを干してあります。土鍋でご飯を炊いたり、授乳中のおやつには干し芋がいいよ！と分けてくれたり。自然な子育てに意識の高い？ いやいや、それが当たり前な子育ての仕方として日々過ごしているお母さんたちで、当時そこまで考えていなかった。知識のなかつた私にとって、学びの多いありがたい出会いでした。

その仲間内の1人が布ナフキンを紹介してくれたのです。大人にも布おしめがあったんだ！長男の肌がカサカサで保湿剤を塗っている話を聞いたら、石けん洗剤も教えてくれました。「経皮毒」という言葉を聞いたのもこの時でした。

経皮毒とは…皮膚を通して体内の中に入ってくる有害な化学物質です。

紙ナフキンや紙おむつに使用されているポリプロピレンやポリエステル、高分子吸収ポリマーなどは石油由来のもので、体に吸収されると排出できずに体の中に溜まってしまい、悪影響を及ぼす恐れがあります。

また、世界で最も農薬が使われている農産物は、綿だと言われています。日本全体の皮膚のよかたで、一番吸収率が高い性器には、農薬不使用のオーガニックコットンが安心ですね。

★布ナフキンを使用するようになってからの変化★

① 子宮の冷えが改善された！

② 苦しい生理痛がなくなった！

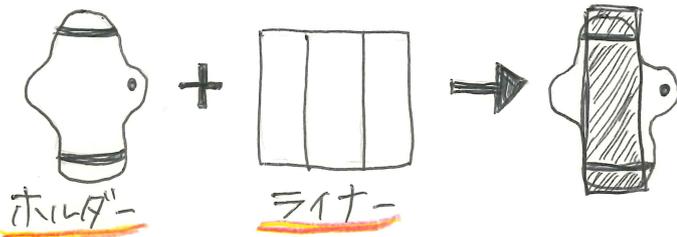
③ 痒みやかぶれがなくなった！

④ 経血のコントロールが多少できるようになり、漏れの心配がなくなった！

おまけに、
ゴシも減らせてストレス軽減が

SUNSMILE & MIKOTO

以前、布ナプキンを作っていた方がお辞めになり、
 店長が復刻を願ってMIKOTOさんに製作を提案し生まれた
 SUNSMILEオリジナルのオーガニックコットン布ナプキン。
 シンプルで落ち着いたデザインで、外側の生地は
 レースとプリント柄の2タイプ。肌にあたる紐や
 糸も全てオーガニックコットン使用です！

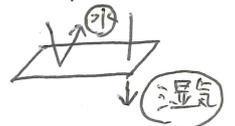


ライナーを
 ミツ折りにして
 セットして使います。



車まで日用やパンツライナーにも。

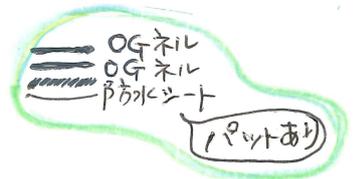
透湿防水布が明確にはさまれています。湿気は通すけれど
 水分は通さない、肌にやさしいあざれた生地です。



羽つきパットあり

一体型よりややロングで
 後ろもれを防ぎます。

パットありは表布を2重にして
 吸水性を高めています。



Soala®

肌面の生地、吸収体の生地(フANNEL地)。
 縫い糸は、フェアトレードのオーガニックコットンを使用！
 柄の生地はコットン100%、スナップボタンは
 プラスチック製です。育児や介護などで外で
 働くことが難しい女性や障がい者の方々と共に
 国内で作られています。それぞれがお好みの
 柄を選んで作っているようで、可愛いものからシンプルなものまで、
 選ぶのも、使うのも、お洗濯して干すのも!! 楽しめますヨ〜♪



数種類の種類やサイズが
 あります！

まずは何からどうやって始めていい？ お洗濯の
 方法は？ など、お気軽にご相談くださいネ！

今月の

サンスマイル熱烈大ファンおすすめ キラキラ☆スポットライトコーナー



先日、中野で行われた自然栽培フェアに行ってきました！
どの出店ブースを見てもサンスマイルが1番賑わっていて
スタッフの方達がなんといっても明るくて素敵な笑顔！！
飛ぶように売れるコロッケを見て本当に驚きと感動でした。
「おいしいはしあわせコロッケ」1つ1つこだわった究極のキラキラポイントを
御紹介します。

おいしいは
しあわせコロッケ



1個 ¥180 (税込)

～土曜日限定～



天然酵母 パン粉

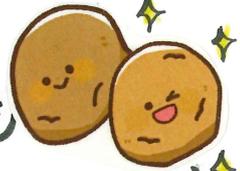
国内産の天然酵母で
作られました。サクサク感が
たまりません！

卵不使用！

卵アレルギーをお持ちのお子のお
母さんが「食べられるコロッケが
ある！」と喜んでいました。
ヴィーガンにも人気です！



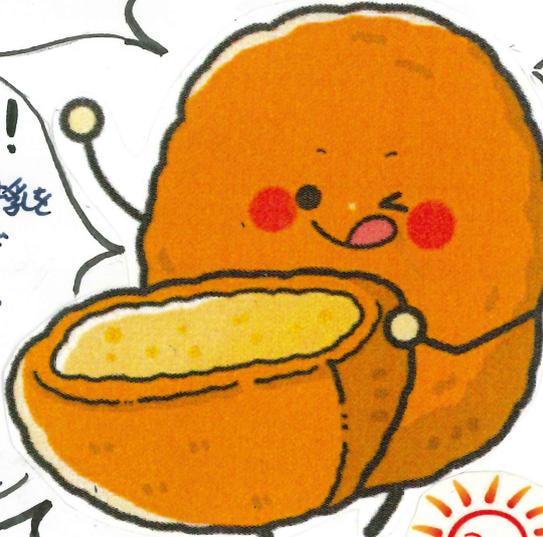
自然栽培 じゃがいも



蒸した後、1個1個、ていねいに
皮をむき「おいくなれ」といって
潰します。ねっとりホクホクして
最高です！

塩とこしょうだけ！

コロッケというとバターや牛乳を
使いますが調味料が
こんなにシンプルとは…。
塩は素材を引き立てる
バグンの天日塩
コンセントラテドマールです。



小麦粉

自然栽培の貴重粉を
使ってます。



鍋までこだわり！

調理お鍋は
サラダマスター！
有害物質を発生させない
超高級な鍋です。



SALADMASTER

自然栽培 玉ねぎ



フードプロセッサなど使用せず
包丁でみじん切りにした玉ねぎを
じっくり炒めます。この甘みが
なんとも言えない美味しさです！



手作業だったとは
驚きです

本物の油！

揚げ物といったら油は
重要です。北海道産の
貴重な「なたね」を薬品処理
しない圧搾法一番搾り！

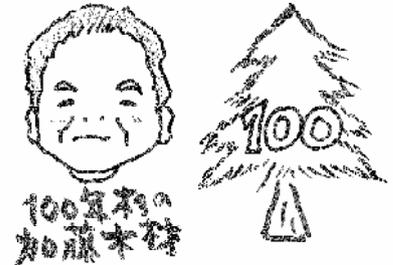


1つ1つの素材、調理法にこだわり。
世界中、どこを探してもこのようなコロッケは
ないと思いました。ぜひ、ご賞味ください！！

【百年杉】の加藤政実さんから サン・スマイル通信にメッセージ！

10月1日からのレプリコンワクチンに関して、様々な考え方を目にする
ことができますね。

日本看護倫理学会によるシェディングと安全性に関する懸念の緊急
声明文も記憶に新しい。



友人の中には仕事をほったらかしにして「充分考えようよ！」的なイ
ベント開催を継続しているヒトもいますわ。まったくねえ（笑顔）。

それら友人たちに共通しているのは
新型コロナ対応のワクチンを一切打っていないということ。

ようするに…自己判断で「打たない」のならそれでいいのに
あえて「打たないように考えてみませんか～」とお節介を焼いているのである。まったく。

実際に厚労省が認めた新型コロナワクチン接種による死亡者は
800人を超えて900人に迫る勢いですしね。
能登の災害の死者の倍以上にもなるのですね。
レプリコン型はさらに高性能らしいですからね。
まあたしかに進んで打ちたくない気持ちもわからないでもないかな。

しかしコロナ騒動の際に2～3回打ってる方々からの
レプリコン型に関する反応はまったく無いに等しい。なんでだろか。

ワクチンを打った方々が「なぜ？打ったのか？」を考えると
「自分のため」のはずである。
打たなかった方々の「なぜ？打たなかったのか？」を考えると
「自分のため」のはずである。…あれれ？一緒じゃん？おかしいな。
もっと具体的に考えてみなきゃね。

当然として自分が死なない確率を引き上げるために「打つ」選択をした。（自信満々型）
打たないと世間の目が怖いから「打つ」選択をした。（社会の駒型）
打ちたくなかったが、打たないと仕事に差し支えるから「打った」（下請けいじめ型）

打ちたくなかったが、職場の上司のプレッシャーに屈して「打った」(ハラスメント型)
当然として自分が死なない確率を引き上げるために「打たない」選択をした(自信満々型)

これで全部かな。どこかにはかならず当てはまるかな。

こうやって並べてみると…ハラスメント型は完全なる法令違反であり民事訴訟可能な話なのだけど…そこに泣き寝入りしてしまうということじたい=上記の社会の駒～下請けいじめ型に共通する感覚はあるよね。つーことは「打つ or 打たない」という両者の自信満々型以外は、ほぼ「出る杭になりたくない型」ということになりますかね。

なるほどね。2～3回打った方々も…

900人近くのワクチン接種認定死亡者数や

東日本大震災時を超える人々がなぜか？は不明もここ数年亡くなり続けている点や

今年3月に「ランセット」及び「ネイチャー」において日本はコロナ感染死の約6倍もの死亡超過数になっていると発表されてヘブライ大のアリエル氏が「コロナ死の6倍以上の10万人を超す超過死亡数は馬鹿げている。研究チームがどうやってこの数字を導き出したのかが理解できない。」と語っていることを(東洋経済 online より) 聞くにあたり…

「もう打たないことにしよう。

でも声に出すとまた出る杭になっちゃうから黙ってよっと。」なるほどね。

「打つ or 打たない」のどちらが正しいのかなんて誰も分からないけど

「打ったけど今回は打たない」方々は自分を守るために黙っていて…

「打たなかったし、いつでも打たない」方々の一部には

他者の幸せ実現の為に声をあげているヒトが存在することは
見えてきたのではないのでしょうか。

面前の人間が単なる知人に過ぎない人間であり

そのまま知人であり続けた方が良くて友人に格上げは勘弁！…であったり

はたまた自分には本気でわたしの幸せの為に「損得抜きで助言を言い続けてくれる」真の友人がいるのか？…そして何人有しているのか？…こういう機会にこれからの人生を考えてみるのはいかがであろう。

誤解の無いように言うておくが自分のために「出る杭」にならないという選択はこの国の教育をうけてきた人間であればある意味当然であるし、「悪い」ことでは無い。まずは自分のための行動ができなければガンジーさんにもネルソンマンデラさんにもなれないはずである。「途中」なんだから恥じる事などないのである。生きてる限り「途中」なはずさ。

2024年11月

営業日・入荷日カレンダー

おうちに貼ってね!

佐藤たまご・・・水/金
アグリコラたまご・・・火
くろうさぎパン・・・月/木
3552食堂パン・・・水
みや豆腐・・・月/木(夕方)
島田豆腐・・・水
コロッケ・・・土

月	火	水	木	金	土	日
28	29	30		1 たまご (佐藤ジョージ) ふじみ野市クーポン利用開始 R7.1.31まで	2 ごもの会 10:45~12:15 コロッケ 	3 定休日
4 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方 福BAL開始 9日まで	5 たまご (アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ	6 パン (3552食堂) 島田有機豆腐 たまご (佐藤ジョージ)	7 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方 	8 おしゃべり会 10:45~12:15 たまご (佐藤ジョージ)	9 コロッケ まごわやさしいコロボ弁当 要ご予約 16時~お渡し 	10 定休日
11 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方 後BAL開始 16日まで	12 たまご (アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ そばの美カフェマフィン	13 パン (3552食堂) 島田有機豆腐 たまご (佐藤ジョージ)	14 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方	15 たまご (佐藤ジョージ)	16 コロッケ 	17 定休日
18 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方	19 たまご (アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ	20 パン (3552食堂) 島田有機豆腐 たまご (佐藤ジョージ)	21 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方	22 ポイント3倍デー ひなたぼっこ会 10:45~12:15 たまご (佐藤ジョージ)	23 ポイント3倍デー コロッケ 	24 定休日
25 パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方	26 たまご (アグリコラ) 亜麻仁卵・オガニックマヨ そばの美カフェマフィン	27 パン (3552食堂) 島田有機豆腐 たまご (佐藤ジョージ)	28 セール パン (くろうさぎ) みや豆腐夕方	29 セール たまご (佐藤ジョージ)	30 セール コロッケ 	1 定休日
<p>11月はポイント3倍22・23日に開催！！ 28~30日の3日間はサン・スマイルで一番大きいお客様感謝還元 セールです！！ご来店お待ちしております！！</p>						10 定休日

* 予定が急遽変更になる場合もございます。ご了承ください。

恒例！わくわくイベント

会場：サン・スマイル奥お座敷 会費：500円（税込） 時間：10：45-12：15 催行人数：1名～5名様ほど
お申込みは店頭・お電話・LINEでどうぞ！お申し込み後のキャンセル料はございませんが、必ずご連絡下さい。

イベント名	担当	日程	内容
ともの会	代表 松浦ともり	11/2 (土) 12/3(火)	各地大学や企業をはじめ地域でも公演をこなす人気の講座。 病気にならない生活の仕方 畑のことや生活の色々 松浦は医療従事者でもあります！
子育ておしゃべり会	店長 松浦由樹子	11/8 (金) ワクチンとは何ぞや 12/17(火)	約20年続いている会。 食品は原材料を見て買い物するけど、ワクチンは見ってから打つという事が出来ない。 だから事前に知っておこう！その他おしゃべりしながら雑談盛り上がりましょう！
ひなたぼっこ会	主任 ひなた道男	11/22 (金) デトックスの話 12/20(金)	今さら聞けない？！経皮毒のお話。経皮毒とはお肌から入り込む化学物質のこと。 生活の中にある経皮毒とは？11月はデトックスについて、体外へ要らないものを出す方法とは。

Michio
Hinata



Tomonori
Matsuura



Yukiko
Matsuura



年内最終 **SALE**
11/28-30
(木・金・土)

店内全品 10%OFF(お米・酒など一部除外有)
その他 おすすめ新商品など含めた特売品も
各種ご用意いたします！お楽しみに！

ご予約制

サン・スマイル&まごわやさしい

コラボ弁当 1,620円

11/9 (土)

中華！酢豚弁当



初の中華弁当！
自然食バージョンの
中華に今からわくわく！10月のお弁当も最高に美味しかったです！

お得な【ポイントカード】

ポイントカードは初回のみ登録料 300円

100円ごとに1P付与 1Pは1円としてお会計時にご利用可。

とってもお得なセールのご案内もお届けしています！

注：セール期間中ポイントはつきません。



毎月30・31日が営業日の場合
ポイント3倍！

(該当日がない月は別の日に設け、このサン・スマイル通信でご連絡しております！)

11月のポイント3倍DAYは
22.23日 (金・土)