

日本人の高齢化に伴い240グループ各局もそのトレンドに乗り遅れまいと、高齢化の道を進みつつあります。しかし社会で年齢はとっても心身共若く「えっ、そんな年齢ですか？」と言われる人が居ます。反対に若くても「年寄りじみて見えるな」とも言える人も居ます。小生は出来れば前者になりたいと常々思いながら年齢を重ねて参りました。50歳を境に両者に分かれるそうですが、何故そうなるのでしょうか？まず健康である事が絶対条件です。その次は「心」の問題との事です。「心」と言うと難しそうですが、緊張感をもつこと・何に対しても好奇心をもつこと・ある行為に目的をもって絶対やり遂げると言う不屈の気持ちをもつこと・小さな出来事にも感動出来ること・綺麗な物を綺麗と思える素直な心を持つこと等々、振り返って見るとこれらは全て子供の心に宿しているものばかりです。応々にして年齢を重ねると自分が経験した事をベースにあれこれ判断し、その範疇で物事を考え、処理しようとはしますが、一人の人間の経験など社会現象から見れば極小さいことで、政治・経済・技術・文化・哲学等々、社会で行われている全てを経験した人などまず存在しないと思います。この様に自分が経験した極狭い事柄を元に「いや、俺の経験ではそうじゃ無い、そう言う考えは前例が無い」と全面的に拒否する人が居ますが、そのほとんどは年寄り臭い人と思われれます。第三に「恋愛をすること」で、これは人間の心に影響されるホルモンの量によります。この事は医学的にも証明され、女性が恋をすると綺麗に変わっていくと言われますが、正に的を得たことでその様な例は幾多も見られます。（一例ですが、調布の飲み屋で出会った薄汚なかったおばさんがその店に来る客に好意をもち何度か会ったりしているうちにたちまち変身し10歳位若く見え綺麗に成ったのを間の当たりに見ました）、この事は夫婦間でも同様で、夫・妻共、常に伴侶と恋愛関係にある事が必要でしょう。1～2・3年は両者共ポ一となっているのですが？20年以上も経つとお互い空気の様な存在と成って、それが良い関係とも言われています。しかしこれが若さにとっては大敵で、240諸兄、今からでも間に合います、もう一度恋愛して下さい。第四は、若者との触れ合いです、勿論若い人との会話は話が噛み合わず、自分の経験からは考えられない意見や行動が多々あると思いますが、前述の通り自分の経験はとりあえず棚に上げ、素直な気持ちで対応することです。今の社会の影響をまろに受けているのは若者のほうがはるかに多いと思います。しっかりした考えや意見をもっている人は思ったより多く、多くの事柄を学びました。以上幾つか羅列しましたがその絶対条件として外に出ることが必要で、年をとると、肉体的・精神的にもどうしても内に引きこもりがちですが、「書を捨て、荒野に出よう」を実践しましょう。これは同じ職場に居る人から聞いた話ですが、この人の同輩が、ある銀行の本部長を勤めていたそうです。残念ながら役員にはなれず、定年でリタイヤしました。本人は「これで好きなことが出来る」と当初本当に喜んでいました。現役の頃は相当なやり手でバリバリ仕事をするタイプだったのですが、定年後2年経って会う機会があり、その時の姿を見て愕然としたそうで、別に病気をした訳でも無いのに、現役の頃あったオーラが無くなり、覇気が全然感じられず、服装等も無頓着になって、いわゆるお爺さんと変わっていたそうです。「定年になって貴君の好きな旅行や釣りが充分出来るのに・・・」と問うと「いやいつでも出来るが、だからつまらないのだよ・・・」との回答だったそうで、これも前述の目的の無い好意の虚しさが顕著に表われていると思います。ことほど左様に老化進捗に対する「心」の影響は思ったより大きく、ひいては身体をも変えていきます。小生もう少し頑張ります。

## テレビを信じちゃいけないよ～ ♪♪

主題の文字を読む時は、今から40年程前にヒットした山本リンダの「噂を信じちゃいけないよー」のメロディーを重ねて下さい(古いなー)と言う訳で本編はテレビの話です。今年初めフジテレビ(関西テレビ制作)の番組「あるある大辞典」で納豆がダイエットに良いとの放送が成され、猫も杓子も買いに走った為、数日間品不足現象が起きました。そして舌の根も乾かぬ内に放送内容が全くのデタラメである事をスッパ抜かれ、又過去にも同様な捏造が発見され番組打ち切りと当事者の降格や制作会社の社長の首が飛んだ事がありました。テレビは深く大衆に愛好され、今や無くては成らない物ですが、このように番組の中には番組の為の放送、関わった人のメリットの為の放送内容が多々見られます。テレビは誰の為に放送しているのでしょうか?日本人ほとんどの人はわれわれ視聴者の為とっているでしょうし、提供している放送局も「視聴者の皆様の為」と言っています。しかし民放での最大収入源は提供スポンサーである事から、本質的にはスポンサーの為の番組造りであると言っても過言では無いと思います(悲しいかな民放局は所詮宣伝屋ですから・・)。特に御当地番組や健康指向番組は対象となる場所や対象商品のメーカーや業者からのキックバックが有ることは否定出来ません。娯楽番組は別として、司会者や出演者がしたり顔で話す様な番組はまず疑って見る必要があります。又ニュース番組は現代概ね正確な事を伝えている様ですが、何時検閲が入り、しらすらに権力者の都合の良い様にねじ曲がっていくかも知れないのです、大本営発表がテレビで使われない保証は有りません、賢い視聴者に成りたいものです。

J R 2 F V O

### 超?素直な日本人(騙されない為に・・)

最近「俺々詐欺」に始まって住宅リフォーム詐欺、商品投機詐欺等々で新聞紙上が賑わっています。その手口は不安を煽ったり、多大な儲け話で誘ったりと人間の弱みを巧みにしているもので、私達もいつ被害に会うかも知れません。防止策として間違い無く言える事はその様な電話やパンフレット・セールスの甘言にはまず疑って見る事、冷静になって再考することでしょう。警察署や裁判所では普通に考えれば電話等で決して連絡したり、金銭関連の話等するはずはありません。勿論その時電話を受けた方は一種のパニック状態に陥ってしまいますが、その前に「この様な事は有る筈は無い・これはおかしい」と考えてみれば直ぐ判ると思います。商品投機話も同様で、世の中にはそう旨い話は有りません。投資したら1年後には倍額になるとか、元本保証、年利50%以上の高利回り等々、又既に投資して、これだけ儲かった等の例も記載されていますが、99%は嘘と言えるでしょう。考えてみると本当に儲かる話で有れば、まず銀行が参入して来ますし、世界の投資ファンドもほうってはいないでしょう。そこまで大げさに成らなくても、多大な利益を生む事業を何故他人に薦めるのでしょうか?仮に筆者が担当して、本当にそのことが可能と確信出来れば、借金してもこっそり自分で始めます。仕事の関係上、会社へよくその類の電話があり、暇な時に相手にしていますが、わざわざ来社して「あーでも無い・こーでも無い」と熱っぽく説明してくれます。、「そうですかなるほどねー」と、さも興味ありげに聞いてから最後に「何故貴方がやらないの?・・」と聞くとほとんどは尻尾を巻いて帰ってしまいます(暇つぶしの遊びとしては面白い) ハイリターン超ハイリスク・旨い話には畏が有る、昔から言われている言葉を再度認識しましょう。世界中で一番のお人よしは日本人だそうです。

## 雑記帳

### 240誌へ投稿しましょう。

先般より240誌を見ると、出稿している方は少なく、一部の者の原稿でページが埋まっているのが現状です。巻末に常時原稿募集に記事があります様に、何時でも誰でも出稿することが出来ますから、240諸兄もどしどし投稿して戴きたいと思います。

### 50MHz AM アダプター

先般より AM アダプターを造るのだと広言していますが、その後の進捗状況は芳しくありません。電源トランス・変調トランス・6146B は相変わらず押し入れて爆睡中で、いつ起床するかの目処すら不明です。と言う訳で諸兄の前にデビューするのはもう少し掛かります。

### 女は子供を生む機械

1月に某厚生労働大臣の放言で物議を醸しましたでしたが、あながち間違っていないと思います。現在小中学校の先生方は生徒の親からの苦情対応に大童だそうで、中には「お箸の使い方がおかしいのは学校のせいだ」とか「うちの子供が給食を残すのは、うちの子供の好きな物が入っていないからだ」とか「牛乳をビンから飲ませるのは食事マナーに外れている」等々とんでも無い苦情が多いらしいです。又そのほとんどは母親からで、「お箸云々・・・」は就学前「お前がきちんと教えろよ」と言いたくなりますし、「マナー云々」では「あーそうですか、御宅ではいつも作法通りの食事をなさっていらっしゃる」のですかと問いあわせたくなります。(往々にしてこの様な家庭は全員別々にジャンクフードを食べている) 子供を産むことはできても育てることが出来ない親が増えている昨今、あの放言には一部賛同しても良いのでは無いかと思いますか??

### 超クリエイティブな遊び? (男子大いに厨房へ)

昨今、「男の料理」が注目を浴びています。「男子厨房に入らず」で男が料理のことを言うのはタブーでしたが、今や時代は変わり、台所からキッチンと呼び名が変わった様に、男性も堂々とキッチンに入れる様になりました(プロの世界では当然) 筆者は元々料理が嫌いではなかったことと単身赴任が長いことから、土日曜日の暇な時や、お姉ちゃんが遊びに来る時は料理を造ります。和食・中華・西洋料理・エスニック料理と種類雑多ですが結構面白いものでレシピはインターネットから引っ張り出したり、勤務先の蔵書をコピーしたりですが、まあまあ食べられる物が出来ます。例えば煮物ひとつ取っても入れる順序や時間・火加減で全く味が変わってしまい、奥行きが感じられるのです。又外食や居酒屋では「あっこれは何をどうしているのかな?」と興味も湧きますし、スーパーやデパートの食品売り場で新鮮な牡蠣を見つければ「塩焼きもいいなー」とか「ベーコンとバター焼き」もいいかも知れないとか「グラタンは暖まるだろうな」とか思いは駆け巡ります。最近厨房道具もいろいろ出来て、大根のカツラ剥き・キャベツの千切り等簡単に出来る様になりました。又調味料も各種各様販売されていますから余り大変ではありません(調味料・ベースになるソースですがこれが一番大変です) 又調理道具も、大量に造るのは無理ですが2~3人前位ならどこの家庭にも有る道具で可能です。唯鉄製の中華鍋は必要でテフロン加工では炒め物は味に深さが出ません。チョットした砂糖の量、チョットした水加減で「オー・デリシャス??」の世界を手に入れることが出来ます。料理は一品で3回楽しめます。まず材料を揃える楽しみ・調理する楽しみ・そして食する楽しみで手軽にこれらが得られることです。240諸兄もやってみると良いと思います。でも男の料理は結構高つく事を覚悟して下さい。