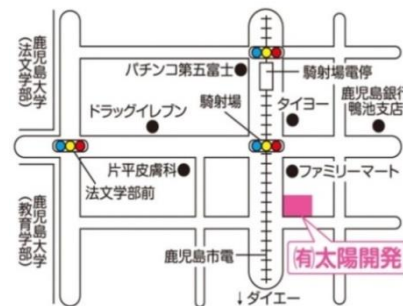


SUNSHINE

第 86号 2015年 8月発行
 有限会社 太陽開発
 鹿児島市鴨池2丁目1-12 TEL099-255-3623
 E-Mail master91@taiyou1991.com

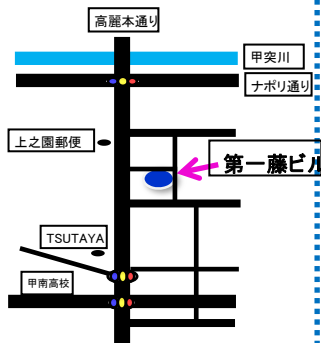


太陽開発 検索 クリック!!

賃貸マンション(オーナー様)ご紹介します!

今回ご紹介させて頂くのは、藤絹織物様様が所有されている高麗町にあります**第一藤ビル**【第一藤ビル】です。

建物は築33年になりますが、今回大幅なリフォーム工事をして3DKだった室内の間取りを2LDKにリノベーションしました!(^^)!
 水まわりもバス、トイレ、キッチン、洗面化粧台などすべて最新の新品に取り替えて、築33年とは思えない新築マンションと変わらない室内に生まれ変わりました♪
 鹿児島市も毎年何件もの新築物件が建築されており、築年数が古くなった建物はなかなか入居者様が決まらず家賃を下げていくしかないというのが現状です。
 家賃を下げるのではなく、第一藤ビルのように、室内のリフォームをして、物件・お部屋に付加価値をつけて入居していただくという方法もあります。
 築年数は経っているけど、室内は新築物件と変わらない、でも家賃は新築よりも安いというメリットが入居者様にも喜んでいただけるのではないかと思います♪



※建物の老朽化などでお悩みの大家さんは是非ご相談下さい。弊社でリノベーションの提案をさせていただきます。

野球の思い出

毎年、夏の甲子園が始まると中学時代の苦しく厳しく、楽しかった野球部時代のことが思い出されます。私はパラ園で馴染みの大隅半島にある鹿屋中学校の出身で、3年間夢中でボールを追いかけていた田舎の野球少年でした。鹿屋中学では、歴代の有望選手は鹿児島市内の鹿児島商業、鹿児島実業、名古屋の中京商業等の野球部から誘われ進学していました。中京商業から甲子園へ出場し、卒業後阪神タイガーズへ入団した先輩がいたり、私のチームメイトも鹿児島商業へ進学し、甲子園で2塁打を放つ活躍をみせてくれました。

中学での練習は、朝、夕の2部制で行われていました。朝練は毎日6時30分より学活の始まるまで、(まるで私学の高校野球部みたいですね)、夕練は授業後、3時間前後という毎日です。下級生の時は、ほとんど野球の練習はさせてもらえず、球ひろいとランニングだけです。(球ひろいをしていると、先輩が近づいてきて、「川越走れ」というお言葉がかかります。それを聞いたら、止めのお言葉がかかるまで1時間、2時間グラウンドの端を走り続けます。おかげ様で、3年間、陸上記録大会、駅伝大会へ出場させていただきました。

又、当時はケツバットという非常に痛みを伴う行為がありました。下級生は両手を前へ付き出し、直立不動の姿勢を取ります。そして、先輩が下級生のケツをバットで打つという行為です。非常にケツが痛いものですから、先輩にバネナイようにズボンのポケットへタオルを入れたりしていました。今ではなつかしい思い出です。ちなみに、私達が上級生になった時点で、ケツバット等の悪い習慣は全部廃止しました。

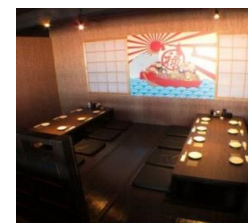
当時はよくあの暑い中で、皮のスパイク、くつ下とストッキング、スライディングパンツ、アンダーシャツ、ユニホームの重装備で一日中グラウンドを走り回っていたものだと思います。当然、今と違って練習中は水を一滴も飲みません。でも当時は、熱中症で倒れる生徒はいませんでした。不思議ですね。

最上級生になって、春と夏の県大会へ大隅代表として出場することができました。

今思うと、子供から大人へ成長していくなかで重要な中学生時代に経験した苦しく、厳しく、しかし楽しかった野球の練習が、後の大学空手道部での厳しい練習、上下関係を乗り越える為に生かされたと思っています。

日本刀制作の過程で焼入れという作業があります。これは刀身を高温で加熱し、硬さを出し、刀が折れないように鍛え上げる作業です。ちなみに、焼きが回るという言葉があります。これは、焼入れの際の火が行渡りすぎて、かえって刃物の切れ味が悪くなるということで、年をとるなどして能力が鈍ることを意味します。私もそろそろ焼入れ直しをしないと、焼きが回ることに

居酒屋 禄(ろく)



鹿児島市荒田2丁目76-9

◆営業時間◆ 18:00 ~24:00
 ◆TEL ◆ 099-230-7258



今回、ご紹介するお店は今年8月2日にOPENした【居酒屋 禄】♪
 代表の蒲生地(かもち)さんは宮崎出身で新鮮な海の幸や焼き鳥が自慢のお店だそうです。お店の名前「禄」の意味を尋ねたところ、神様の恵みという意味があるそうで、神様の力を借りながらスタッフ全員でお店を盛り上げていきたいという思いも込められているそうです。お店の中にも七福神の大きな壁画があり、お店の名前の由来を聞いて納得です。自慢の海産物の中でも特にオススメなのはヤリイカの姿造りです。玄界灘産のヤリイカを直送して調理しているそうです。実際に食してみるとコロコロとした独特の触感で非常においしかったです!

また、残ったイカのゲソや身は天ぷらにもしてもらえます。これも刺身とは一味違ってビールがすすみます。この日はオープン記念でビールが何杯飲んでも69(ろく)円という事もあり、より一層美味しく感じられました。イカはタウリンを多く含みます。タウリンには疲労回復効果もあり、肝臓の機能を高める働きがあるとのこと。また、イカの胴と皮の部分にはコラーゲンも多く含まれているそうです。まだまだ続く暑さに負けないよう是非1度玄海産のヤリイカの刺身、天ぷら、そして冷たい

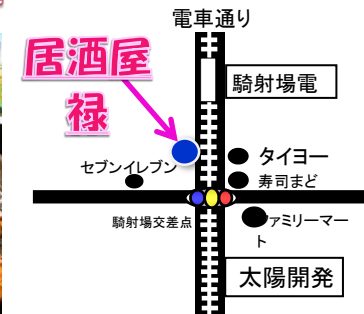
ヤリイカの姿造り



イカゲソ天ぷら



焼き鳥の盛り合わせ



今月の一冊 No.85 グレート・ギャツビー

フランシスコ・スコット・フェッツジェラルド

村上春樹訳

1896年、ミネソタ生まれ。プリンストン大学を中退し陸軍に入隊。除隊後の1920年、処女長編『楽園のこちら側』を出版、全米ベストセラーとなる。同年結婚したセルダ・セイヤーとの華やかで奔放な暮らしで時代の寵児となる。数多くの短編を雑誌に発表するほか、長編『美しく呪われたもの』『グレート・ギャツビー』などが高く評価されるが、世界恐慌、セルダの病などが生活に影をおとし始める。失意と困窮のうちにアルコールに溺れ、40年、心臓発作で急死。

村上春樹が人生で巡り会った、最も大切な小説を、あなたに。新しい翻訳で二十一世紀に鮮やかに甦る、哀しくも美しい、ひと夏の物語。読書家として夢中になり、小説家として目標のひとつとしてきたフィッツジェラルドの傑作に、翻訳家として挑む、構想二十年、満を持しての訳業。



あらすじ:主人公のニック・キャロウェイは、中西部出身でイェール大学を卒業後ほどなくして戦争に従軍し、休戦ののち故郷へと帰ってきたものの、そこで孤独感を覚えた。時代は狂騒の20年代のアリカ。彼は証券会社で働くことを口実に、1922年ニューヨーク郊外のロング・アイランドにあるウエスト・エッグへと引越してくる。隣の大邸宅に住んでいる人物は毎夜豪華なパーティーを開いている。青みを帯びた庭園には男たちや女たちが蛾のように集まって、ささやきやシャンパンや星明りの下を行き交った。その屋敷の主がジョイ・ギャツビーという人物であると知り、興味を持つ。ある日、ニックはギャツビーのパーティーに招かれる。しかし、そのパーティーの参加者のほとんどがギャツビーについて正確なことは知らず、彼の過去に関して悪意を含んだ噂ばかりを耳にする。やがてニックはギャツビーが5年もの間隠に秘めていたある想いを知ることになる。(Wikipediaより)

前回に引き続き村上春樹氏翻訳の『グレート・ギャツビー』です。この作品はModernLibraryの発表した英語で書かれた20世紀最高の小説で2位にランクされたそうです。先日、旅行に行く際、飛行機の中で読もうと持ち込んだのですが、なんと機内でちょうどレオナルド・ディカプリオ主演の『華麗なるギャツビー』をやっていたので、読むより先に映画見ちゃいました!ととても面白かった!ディカプリオ、はまり役!テイラー役のキャリー・マリガンがとってもかわいい。本来は読んでから観る派、なんですけど、この作品は観てから読んで良かったです。きっと私の貧相な想像力では、この映画のような豪華なパーティーシーンは思い浮かべなかつただろうから。ファッションとか車とか、時代背景とかが映画で分かり易かったです。本は一度読んだきりで、まだその良さを理解出来ずにいる状態ですので、これから何回か読み返してみよう