

『塩加減』

夏の風物詩と言えば やっぱりスイカでしよう！

旬のスイカは そのままでも十分楽しめますが

一手間かけて 一摘みの塩をふると

あら不思議 一段と甘みが増したように感じます

塩は 身体に必要不可欠な要素であるだけでなく

食材本来の旨味を引き立たせる名脇役でもあります

しかし 量が過ぎれば塩辛さだけが目立ち

食材の持ち味を台無しにしてしまいます

同じように 私たち人間も 自己主張が強すぎると

相手の顔を潰し 思わぬ不興を買うことになりま

相手の個性を引き出す 思いやりのある言動を心がける

つまり互いの持ち味を生かし合うことで

職場や家庭は味わい深いものになるはず

食事も個性も 程よい「塩加減」を心がけたいですね



★「相談・お問い合わせは…」

『塩加減』

夏の風物詩と言えば やっぱりスイカでしよう！

旬のスイカは そのままでも十分楽しめますが

一手間かけて 一摘みの塩をふると

あら不思議 一段と甘みが増したように感じます

塩は 身体に必要不可欠な要素であるだけでなく

食材本来の旨味を引き立たせる名脇役でもあります

しかし 量が過ぎれば塩辛さだけが目立ち

食材の持ち味を台無しにしてしまいます

同じように 私たち人間も 自己主張が強すぎると

相手の顔を潰し 思わぬ不興を買うことになりま

相手の個性を引き出す 思いやりのある言動を心がける

つまり個性を生かし合うことで

職場や家庭は味わい深いものになるはず

食事も個性も 程よい「塩加減」を心がけたいですね



★「相談・お問い合わせは…」