



❖ 『人生100年時代』 ❖



最近よく耳にする、『人生100年時代』という言葉。
 人生が100歳まで続くことが当たり前となる時代を想定した考えで、英国ロンドンビジネススクール教授のリンダ・グラットン氏の著書でベストセラーになった『LIFE SHIFT(ライフ・シフト)』で提言した言葉です。

健康寿命が世界一の長寿社会である日本では、2017年9月に日本政府によって『人生100年時代構想会議』が設置されています。そして先日、首相が企業の継続雇用年齢を65歳から70歳に引き上げる方針を表明しました。

人生100年時代を想定すれば、これまで人生80年時代と考えていた働き方や生き方などの人生設計を見直す必要があるのかもしれませんが。

※ 11月といえば 🎵 ※ ~ 『ボジョレーヌーボー』解禁 ~

毎年11月の第三木曜日は、ボジョレーヌーボーの解禁日です (^v^)
 今年は11月15日(木) です！
 毎年決まって買って飲むことはないですが、去年は『ジョルジュ デュブッフ』という赤ワインを購入しました。決めては、お手頃な値段(2,000円ちょいだったかな) と、ラベルが花柄で可愛かったという、ワイン通ではない選び方^^;

ボジョレーヌーボーはフランスで一番最初に出来上がる新種で、醸造される期間が数カ月と短いので渋味が少なく、非常に軽やかなフレッシュなワインなので冷蔵庫で冷やした方が美味しく飲めるそうです。



ワインが苦手な人でもボジョレーヌーボーは飲みやすいと思いますよ!!!

※ 今月の豆知識 ※ ~ どうして日本の道路は左側通行なの 🐰 ~

世界的にみると、左側通行の国と地域は76、右側通行の国と地域は163とだんぜん右側通行の国や地域が多いのですが、なぜ日本は左側通行なのでしょう。

諸説ありますが、江戸時代初期頃には左側通行が日常的になっていたようで、当時侍は刀を左腰に差していて右側通行で対面したときにその刀同士がぶつかって喧嘩の元になっていたり殺し合いにまで発展したりするのを避けるために左側通行になったという説があります。
 当時友好関係にあったイギリスに倣ったという説もあります。

沖縄は戦前は左側通行でしたが、アメリカ合衆国の統治下になった事で右側通行になりました。そして1972年に日本に復帰した6年後の1978年7月30日に左側通行へ変更されました。(この7月30日を『ナナサンマル』と呼ぶそうです。) 道路標識や信号の切り替え作業などは7月29日の22時より沖縄全域の自動車の通行を禁止し、7月30日6時には左側通行に変更され、作業は8時間で行われたそうです。
 この短時間での一斉切り替えが可能だった要因のひとつとして、当時の沖縄県には路面電車がなかったことが挙げられています。



ちなみに、右側通行が多いのは、ナポレオンが支配していた国や地域という説があります。



赤松事務機株式会社
代表取締役 片松 保佳

『社長のつぶやき』

VOL.12

11月になりました。朝晩はめっきり冷え込むことが多くなりましたね。温度変化に身体がついていかず、体調を崩されている方もいらっしゃるようです。皆様はいかかでしょうか？身体を冷やさないようにお過ごし下さい！

さて、今回の社長のつぶやきは私が最近ハマっていることについて書こうと思います。表面の「11月といえば」にボジョレー解禁について書いているからではありませんが、ズバリ、「ワイン」にハマっています。飲み始めたのは半年ほど前からです。20歳から(?)お酒を嗜んできたわけですが、今まではビールやハイボール中心でワインを自分から買ったりお店で注文することは無かったのですが、ある時、外出先で食事中にたまたま赤ワインを勧められて飲んでみるとびっくりするほど食材に合い、とても美味しく食事とお酒をいただけました。ちなみにそのときの料理は肉料理(焼いた牛肉)です。それからというもの、休日にスーパーに買い物に行った際には何かしらのワインを買い、料理と合わせて飲むことが多くなりました。ちなみにワインに関する知識はほとんど無いのですが、お店のポップを見たり、ワインのラベルを見たり、裏面のラベルを読んだりして何を買うか決めていきます。読書会でお世話になっているS本先生はワインについて語りだすと止まらないワイン通でいらっしゃるのです。時々先生に教えていただいたりもします。S本先生のお話を聞くと、ワインの奥深さを知ることができ、とても勉強になります。

なぜ今まで見向きもしなかったワインにハマったのか？理由は「食事と合わせた際の味の変化」です。赤・白・ロゼとそれぞれに個性があり、合わせる料理を変えていくと同じワインを飲んでも食材を変えるとワインの味が違い、逆に同じ食材でワインを変えてみると食事の味も変わる、それがワインの最大の魅力だと思います。フランス語で言う「マリアージュ」と言うそうです(フレンチレストランでアルバイト経験のある妻に教えてもらいました)。

先日、フルボトルで480円のチリ産白ワインを購入し飲みましたが、十分美味しかったです。2,000円といわれても全く分からないレベルでした。私の舌がバカなのか、本当にワインが美味しいのかが分かりません。。。正月にTVで芸能人が高いワインと安いワインを利き酒して当てる番組をしていますが、あれは本当に難しいだろうなと感じた次第です。掲載時期は未定ですが、次のワインネタではどのワインにどの食材が合うかレポートを記載しますので楽しみに！

IT用語

知っておいて損はしない！かも・・・

シーピーユー

■ CPU (中央処理装置) ■



CPU (Central Processing Unitの略) は、コンピューターの中核部分で人で例えると頭脳にあたります。各種装置を制御したり、データを処理する、コンピューターの基本性能を決める重要なパーツです。

CPUの性能は一度にどれだけ処理が出来るのかという点で決まっています。CPUが扱える情報量で32ビット、64ビットなどがあり、ビット数の大きいものほど一度に処理出来る能力が高いといえます。

最近のCPUは1つのCPUの中に複数のコアと呼ばれるCPUの心臓部を複数個備えるようになり、コアが複数存在するとそれぞれのコアが同時に並列処理することによって、処理能力の向上を図っています。



弊社では、情報セキュリティ対策商品、UTM(統合脅威管理)等の取扱いをしております！
HPでも紹介しておりますのでぜひご覧頂ければと思います!!!
対策は早目にしましょう！