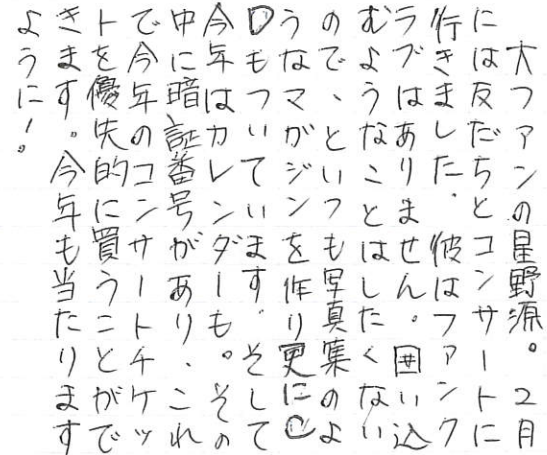
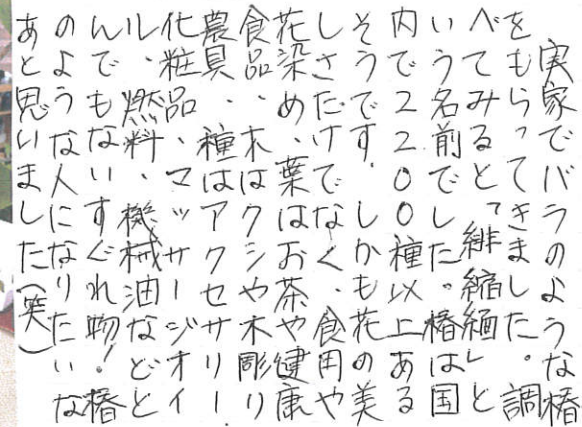
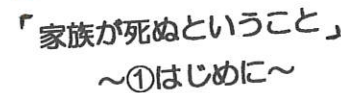




ね年4ま不れは娘こが月式
こすでの夜の娘こがでな4
そな。月中わ遊といすど月
、の何日でり級・私ね新と
何かかは・まだ何で・しい
かも始め瞬時す。つかも特いえ
始しめくを。た。と、に生は
めれた間過私りバ年ぞ治、
てまいにづ自とタ度うの入
みせと過す身、バ初いっ入学
たん思ぎのも何タめった式
いねうてがそかレといこ入
です。のや精の様たいうなる
す今がぎ一流子りうとる社

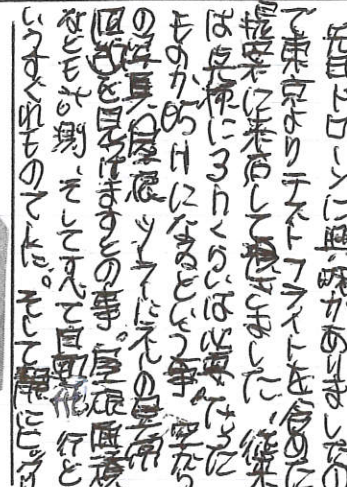
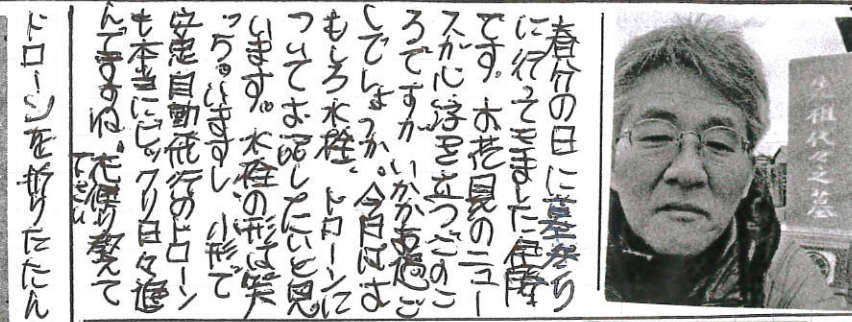
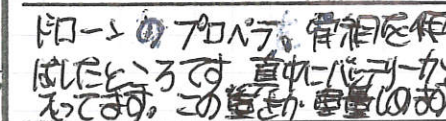


人生で最も辛く大変な経験は、家族が亡くなる、ということだと思います。とはいえ家族を亡くしたことを悲しんでばかりいられないのが現実です。葬儀、事務処理、相続空き家など大きな問題が待たなしでやってきます。

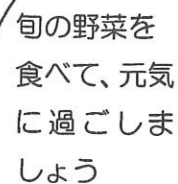
最近「終活」などという言葉も聞かれます。自分の死後の始末が少しでも楽に運ぶためにしておくべきこと、それは何か？自分の希望の終いはきちんと伝えなければいけません。思い通りにはいかないものだと思います。

何より残された遺族がその後助け合って生きていくけるように。それが終活の大きな目的の一つだと思います。

今回から始めるこのコラムは、私が経験したことや人から聞いた体験談をご紹介します。思いがていいます。専門家でない一般の主婦が経験した上で、のことです。毎度テーマに沿ってご紹介していく予定です。



おすそを分けて
親子の金も
存めばこの家
を建て直した
りユウマはさ
と工事は大工
だという商売
すほいとい



材料 4人分

- ◆竹の子(水煮・新)…400g
- ◆バター…20g
- ◆醤油…大さじ2
- ◆みりん…大さじ2
- ◆エキストラバージンオイルまたはサラダ油…小さじ2
- ◆木の芽(みじん切り)…大さじ2

作り方

①竹の子は縦細切りにする

②フライパンにオリーブオイルを熱し、竹の子に色がつくまで焼く

③バター、醤油、みりんを加えて絡める。火を止めて木の芽の半量を加え混ぜ、器に盛りつけて残りの木の芽を散らす

竹の子の
バター醤油焼き



血型: RH+A型
 大学の学生が1人と奥さん
 の学生は1人、虫達
 は2匹、木葉でかたれる
 ソフトボールで遊ぶ会合時。
 社会人、学生の頃はスー
 パー3味、オロチク
 の耐久レースにも出場し
 ました。車はバイク、復讐時

リカは手段であり目的は
 家族の明るい会話を増やす。
 安心して家族が快活に暮らせる
 ようにしたいのです。お客
 さまの自由を尊重し、幸が尽
 きるまで

職人：リノ-4ラボ ITONEN
 伊藤章英(いとうあきひで)
 市1-0836：桑名市工場508の2
 生年月日：昭和38年11月17日生
 営業時間：8:00～18:00 (9時)
 定休日：水曜(急ぎはTEL下さい)
 趣味：美しいもの鑑賞
 (例：絵、模型車、バイク、石取り窓等)
 経歴：日進小、陽和中、桑名西高
 (174号) 東海工業専門学校、建築

URL: 1TONENT 検索
HP: 080-4454-6813
TEL: 0120-975-731
FAX: 0594-73-1779
Mail: info@1tonen.jp
(株) 一都志事
(陸上部ではトップ
研究科 (30 年連続中)