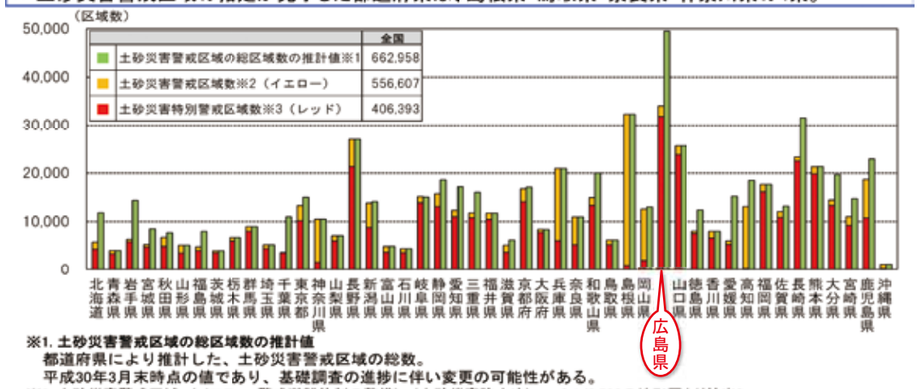
FPNEWS ～ファイナンシャルプランナーニュース～

今年も、台風や豪雨など、自然災害が次々に起こりました。
2014年8月の豪雨により、広島市北部で発生した土砂災害等を踏まえ、土砂災害防止法は、2014年に改正されました。
危険性のある区域を明示し、安全な避難場所の確保といった避難体制が強化されています。**土砂災害警戒区域の都道府県別の指定状況**（2019年2月末時点）を見ると、**広島県**や山口県、長崎県などに多いです。（グラフの赤い部分）土砂災害は、地震でも起こりえます。
国土交通省によるハザードマップのポータルサイトで、お住まいの地域の災害リスクを確認されることをおすすめします。
https://disaportal.gsi.go.jp/

日本ＦＰ協会は、災害に遭遇した際に、その後の暮らしを立て直すための、日頃からできる取り組みを1冊にまとめた「災害に備える　くらしとお金の安心ブック」を発行しています。当ブックはPDFファイルとしてダウンロードできます。
https://www.jafp.or.jp/personal_finance/fresh/anshinbook/

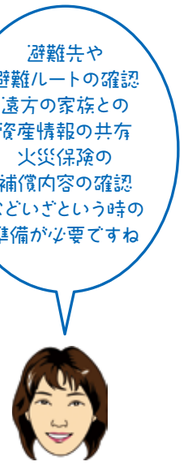
土砂災害警戒区域等の指定状況　（平成31年2月末時点）

- 土砂災害警戒区域及び土砂災害特別警戒区域の指定が完了した都道府県は、青森県・山梨県・福岡県・群馬県・栃木県・石川県・山形県・岐阜県・福井県・大阪府・山口県・長野県・茨城県・熊本県の14府県。
- 土砂災害警戒区域の指定が完了した都道府県は、島根県・鳥取県・奈良県・神奈川県の4県。



※1. 土砂災害警戒区域の総区域数の推計値
都道府県により推計した、土砂災害警戒区域の総数。
平成30年3月末時点の値であり、基礎調査の進捗に伴い変更の可能性がある。
※2. 土砂災害警戒区域（イエロー：警戒避難体制の整備）（土砂災害防止法）　＜1/2,500の地形図より抽出＞
土砂災害が発生した場合には住民等の生命又は身体に危害が生ずるおそれがあると認められる土地の区域。
※3. 土砂災害特別警戒区域（レッド：開発行為に対する規制）（土砂災害防止法）
土砂災害警戒区域のうち、土砂災害が発生した場合には建築物の損壊が生じ住民等の生命又は身体に著しい危害が生ずるおそれがあると認められる土地の区域。

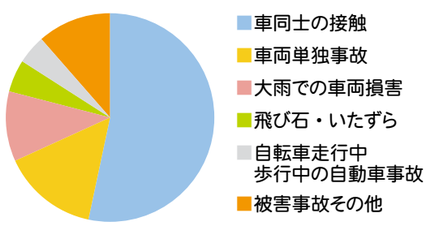
出所：国土交通省ホームページより



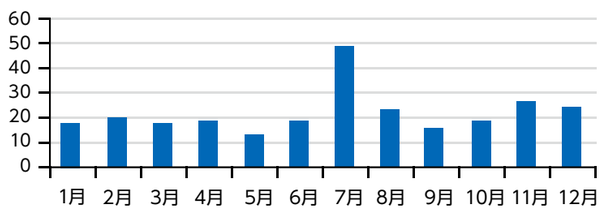
アルファたより

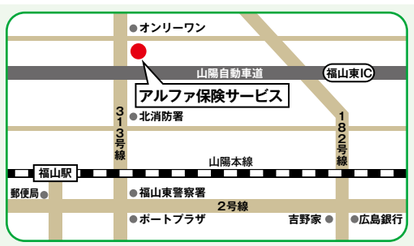
今年も多くの皆様にご来店いただきありがとうございました。さて、平成30年の1月から12月の1年間に、当社で受付した事故の報告をさせていただきます。まず自動車保険ですが266件と昨年よりかなり増加しました。（うち、治療中や、弁護士事案で6件未解決）30年は、7月の豪雨災害で、お車の損害が大変多かったです。また生命保険・傷害保険・火災保険ですが1年間で141件の受付をしております。5～7月の、落雷や豪雨により、1事故で100万を超える損害が3件も発生しております。皆様、万一の備えをお忘れなく!

事故類型別構成率



自動車事故発生件数





株式会社 アルファ保険サービス
〒720-0017　福山市千田町 2-3-9
TEL 084-955-7257
FAX 084-970-0112
E-mail alpha-h@ag.sjnk.co.jp
HP　https://www.alpha-hoken.jp

ちゃこ店長（7 才）

料金後納
アルファ保険サービス
ゆうメール

アルファプレス2019

2020年「カレンダープレゼント応募はがき」在中です
先着 300 名様ですのでご応募はおはやめに…

ごあいさつ

秋も一段と深まり、日だまりの恋しい季節となりました。
皆様お変わりなくお過ごしでしょうか？
平素はご無沙汰し、大変失礼しております。
今年は、皇位継承で元号が「令和」に代わり、消費税は10％に上がりました。また「あおり運転の事件」や「台風による記録的な大雨」等「まさか」という様々な出来事がありました。
保険業を通じて「お客様に、安心・安全を提供する」という私達の役割の重要さを痛感しております。
これからも「皆様のお役にたちたい」という使命感を持ち、日々取り組んでまいりますので、いつでもお気軽にお声をかけていただければと思っております。
今後ともどうぞよろしくお願い致します。

株式会社アルファ保険サービス
取締役社長　財前 嘉信

月日歩道

蕎麦屋「日進月歩」に行ってきました!

財前 嘉信

麺に関しては、昨年のプレスで、兵庫県豊岡市出石町の出石皿そばを紹介させていただきました。何人かのお客様からの問い合わせも頂き、また出石皿そばを食べに行きたいと思いましたが･･･道のりが遠い!もっと近い所がないのかと思い、今年は、岡山県の津山市の

商店街（現在は人通りの少ないシャッター通りで閑散としていました）の中にあるチョット変わった「日進月歩」というお店に行ってきました。雑貨屋さんから入って奥に蕎麦屋さんがあります。津山と言えば、ホルモンうどんが有名ですが、美味しい蕎麦屋さんもあるんですね。

収穫後、殻をとっていない蕎麦の実を挽いたものを「玄ソバ」、玄ソバを挽き割って、ある程度そば殻を除去したものを「挽き割り」、玄そばの殻をすべて取り除いたそば粉を「丸抜き」、それぞれの原料形状で味が違うそうです。

今回のお店は「玄そば」を使用した「日進月歩」さん。お勧めは「そば御膳」のセットです。先ずは「人参ジュース」と「そば豆腐」がでてきます。そば豆腐は初めて口にしましたが、上に味噌田楽がかかっていて、食感はおもちよりあっさりした感じでとても美味しいです。人参ジュースはさっぱりした飲み心地で、人参のイメージはありません。何杯でも飲めるジュースです。お持ち帰りが出来れば数本は買って帰りますね。

次にでてくるのはメイン料理のそば御膳。私は「やまかけそば（冷）大盛」を注文しました。今迄は兵庫県の出石皿そばが一番だと思っていましたが、もしかしたらそれ以上かもしれません。「美味しかった」の一言!

次にいただいた「そばがき」は、新食感!あっさりした蕎麦団子かな?という感じがしました。個性があり好き嫌いが人によっては分かれるかもしれません。

最後は「ソバロア」です。初めて頂きましたが、ヨーグルトが苦手な私にとってはいいかもしれません。日本風「杏仁豆腐」という感じでしょうか。美味しかったです。

お値段もリーズナブルで「人参ジュース」・「そば豆腐」・「やまかけそば」そして「そばがき」・最後に「ソバロア」全部で6品がついて、1,450円。プラス300円で大盛、もり蕎麦の単品でしたら650円から注文ができます。

営業時間は11時30分～ラストオーダー13時30分ですが、12時30分には売り切れとなる可能性もありますので、行かれる人は前日、もしくは当日の朝にでも予約される事をお勧めします。私は前日から予約して行きました。

こちらのお店、気軽に入れる雑貨屋さんが手前にあり、蕎麦屋さんが奥にあるという、面白いつくりになっています。「玄そば」「挽き割り」「丸抜き」を知ったこと事で、今後の蕎麦屋めぐりが、また一段と楽しみになりました。玄そばで有名なのは出雲そばとの事。どこか美味しい出雲そばの店があったら教えてくださいね。

それでは皆さん今年も残りわずかとなりましたが、お元気で良いお年をお迎えください。

財前 容子

4月に、湯布院～熊本に行きました。あいにくの雨と寒さと渋滞で、少し残念でした。3年前の地震で、熊本城は現在も多くの部分に立ち入ることができず、二の丸広場や加藤神社から天守閣・櫓を見ることができます。加藤神社はお城の敷地内にあり、お城を最も間近でかつ美しく眺められる場所の1つで、戦国武将の加藤清正公を主神とする神社です。熊本地震で甚大な被害を受けた熊本城のお堀や石垣の修繕工事の様子を間近で目にすると、改めて大変な地震だったことに気付かされます。熊本城全体の修繕には20年もの歳月がかかるといわれていますが、一日でも早く完成してほしいものです。帰りの熊本駅では、くまモンと記念撮影。くまモンは、「ありがとう平成」と書かれた「たすき」をつけていましたよ。昭和～平成～令和…3時代を生きることになって、年を感じます。平成 +令和=平和 でありますように。我が家のワンコたち、留守番させてごめんね。

田中 稔

田中の挑戦 海釣り

さて、今年の田中の挑戦ですが、今年は海釣りをしてみました!といってもたまたま釣りの話になって、もう何年もしていない!ということから面白うそうだからやってみよう!という展開になり、生まれてはじめてテンヤという釣り方をしてみました。現代っぽく、下調べはネットと動画でチェックして、行く前からすでに経験したことがあるかのような雰囲気で挑みましたが…。結果は根魚が3匹とコチが1匹でした。下調べではタイがわんさか釣れる予定だったのですが…。甘かった!釣れた魚はおいしくいただきましたが、念願のタイには及ばなかったので次回またチャレンジしたいと思います。釣りに行って魚を釣ることが目的なのですが、それまでの準備が意外と楽しかったことと、晴天の下で食べるカップラーメンのおいしさにびっくりしました。毎年新しい発見と、貴重な体験をさせていただける環境に感謝しております。

重政 ルミ子

今年、丸選手が巨人へ移籍をしてから、カープへの情熱が下降気味の三男『丸はカープにいてこそ丸なんじゃ!!』と言い、『これで會澤や菊池おらんなったら応援せん!!』と言い放ったなので今年は私のみカープ観戦へ。幼馴染のサプライズで、広島にいるはずのない、四国に住んでいる別の幼馴染と会えて私は号泣!!もう1人の友達もらい泣き!!サプライズをしてくれた幼馴染は大爆笑でした(笑)今年もカープがつないでくれたご縁に感謝した1日でした (*^-^*)

私の地元である、佐伯区に湯来町というとてものどかな町があります。今そこで話題になっているのがオオサンショウウオ型の味付こんにゃく!!これがまたリアルで…キモかわいい一品です。私は実物を見たことも食べたこともありませんが、とても興味がありまして、実家に行った際にはぜひ購入してみたいと思います。皆様もぜひ湯来町へ行かれた際にはお手に取られてみてください (*^-^*)

1に子のお料理コーナー

天むす

料理が苦手な私がなぜか担当している『お料理コーナー』
月日を重ねるたびに段々とネタがなくなってきている今日この頃。
今回はほんと誰でも簡単!(前回も言ってました)
『天むす』(…というべきか)をご紹介。
材料はいたってシンプル♥

材 料 ●揚げ玉 ●めんつゆ(2倍濃縮) ●三つ葉 ●温かいごはん

作り方 ①お米3合をいつもどおり炊く

②揚げ玉大さじ8を器に入れ、めんつゆ大さじ4につけておく

③三つ葉をみじん切りにする

④お好みでたくあんのみじん切り(適量) 入れてみました

⑤ごはんの中に揚げ玉・三つ葉・たくあんをいれてひと混ぜしを作って出来上がり♥

実はこれ、とあるコンビニの○魔のと味が似ている(みたい)私はこの○魔のが発売される前にTwitterで見つけた漫画の中で紹介されていたのを作っています。めんつゆはお好みで量を調整してくださいね。
ちなみに我が家だとこの分量ですると味が薄いとのこと。でも大量のめんつゆだとかなり辛い!!のでご注意を。