

100mm

C'

100mm

B'

97mm（内側に折り込む面）

A'

暮らしの知恵

梅雨だからこそ知つたら話したくなる 天気の雑学！

降水確率の0%は全く雨が降らないわけではない！？

天気予報を見て、傘がいるかどうか判断する方は多いと思います。いつも目にしている『降水確率』ですが、「降水確率がどのよう



な方法で出されているのか」、また「降水確率とは何なのか？」といったことを改めて考えるとよく説明できなかったりしませんか？

そこで、改めて降水確率について調べてみました。

降水確率とは、【100回同じ予報が出されていた場合、一定時間内に1mm以上の雨が降る確率の平均値】を表した表現です。つまり、降水確率とは【同じ気象条件での過去の雨の実績】と言え、降水確率には雨が降る量は関係ありません。つまり降水確率 20%と聞くと、降っても小雨程度というイメージを持つてしまいがちですが、降水確率20%でも大雨が降る可能性は多いにあると言えます。

また「降水確率0%」は、『ゼロパーセント』ではなく『レイパーセント』と呼ばれていることにお気づきでしたか？

実は「ゼロ」と「レイ」には異なる意味があるようです。「ゼロ」と「レイ」はともに『皆無』を意味しますが「レイ」には、例えば「零細企業」のように『きわめて小さい』という意味もあります。降水確率は10%刻みで発表され、10%未満の値は四捨五入されているため、確率が4%の時であっても発表される値は「0%」となります。そのため、テレビやラジオの天気予報では『きわめて小さい』との意味もある『レイパーセント』が使われ、**また0%でも、四捨五入されているので雨が降る場合もある**ようです。降水確率が低くても、油断してはいけませんね。

例年になく、ちびっこ剣士が多いです。
無料体験・見学会、
気兼ねなくご連絡ください。



副館長
浅川 正堂

道場HPは
コチラ→



雙柳館 浅川道場
館長 浅川裕哉

お問い合わせは
058-247-3676



岐阜市野一色 4-8-1

日々是精進
育児は育自と申しますが、子ども達が自分の心と戦う勇気を応援し、子どもが自分の心との戦いに尻込みした時に、自信をもって叱れる「指導者（親）」になりたいものです。

何事においても勝てばうれしいですし、負けてよい気持ちばかりではありません。ですから「勝てるよう！」という親心は当然です。しかし我が家子は相手と同時に自分とも戦っていること、その自分との戦いについても愛情をもつて見てあげてほしいと思うのです。決して手放しで褒めよといふではありません。入門当初に願った我が子の成長ポイント、心の戦いを見失わないで欲しいのです。すると我が子に対する愛が深くなると共に、自分自身の姿や人生の在り方にも「おい、私！ それでいいのか！」と目が向いていくよう思います。

育児は育自と申しますが、子ども達が自分の心と戦う勇気を応援し、子どもが自分の心との戦いに尻込みした時に、自信をもって叱れる「指導者（親）」になりたいものです。

昨日の我に、今日は勝つべし」という教えがあります。また平常心や不動心、克己心など、心の持ち方を意味する熟語や言葉は多く、偉人が残した名言でもよく耳にします。戦うべきは相手ではなく、自分自身であり、退けるべきは驚きや恐れ、疑い、惑いという自分の弱い心ということです。

柳生新陰流には「一文は無文の師、他流に勝つべきに非ず。が終われば必ず「今日もよく頑張ったね」と声をかけておられます。ところが、いつしか打つた、打たれた、勝った、負けたに目が移ってしまい、声のかけ方もそれを基準にしがちになってしまいます。

勇気の向き、
早々の梅雨入りに、日照不足を心配する一方で、やけに晴れ間が多く雨が少ないようないふで快適になってゆく社会で「当たり前」のありがたさや「ちょうどいい」の貴重さを見失うことなく生きたいと思います。
さて、お子さんが入門される際、ご両親の多くは、我が子に「精神的に強くなつて欲しい」や「自信をつけさせたい」と成長を願つておられ、入門当初は稽古が終われば必ず「今日もよく頑張ったね」と声をかけておられます。ところが、いつしか打つた、打たれた、勝った、負けたに目が移ってしまい、声のかけ方もそれを基準にしがちになります。

私は、登田が通う剣道の師匠に、日ごろ子供達へお話をしている徒然を書いて頂いています。

カラタすっきり! イキイキ!

健康サプリ

【梅編】

梅は日本人の食卓に欠かせない食物の1つといえるでしょう。梅干しや梅酒、カリカリ梅などさまざまな用途に加工でき、梅特有の酸味と香りで味覚を楽しませてくれます。

生梅が出回る時期は短いですが、シーズンになると店頭にはたくさんの梅とともに大きな瓶や氷砂糖なども並んで季節を感じさせてくれます。

梅の選び方（見分け方）



- ①やわらかい梅干しやジャムには黄色い梅
- ②かたい梅干しにするなら青い梅
- ③梅酒や梅シロップ（梅ジュース）には黄緑色
- ④ふっくらと丸味があって傷がない