



あなたの運気が  
よくわかる!

# 今月の“<sup>て</sup>“<sup>そう</sup>手相”

## 金運に恵まれる手相は？

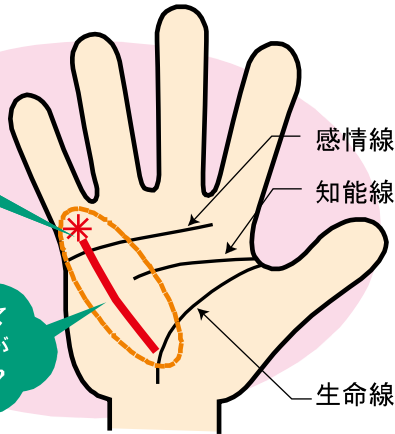


監修  
手相鑑定士  
白井洋子先生

今回は「**金運に恵まれる手相**」をご紹介します。手相で自分の金運を知るには小指の下から縦に伸びる「**財運線**（別名：**金運線**）」を見ます。この線が“**濃く、長く、勢いがある**”のが理想的で、金運に恵まれるでしょう。さらに、財運線の上に「\*」のマークが出ていると、思いがけないところからの臨時収入が期待できます。

財運線の上、小指の付け根あたりに、3本以上の線が交わった\*はありますか？

小指の付け根に向かって縦に伸びている財運線がこの辺にありませんか？



### 金運アップの裏ワザ

「財運線」や「\*」マークがなくても、諦めないください！ そんな時は、金色のペンで線やマークを書き込みましょう。しっかりと太く目立つように書くのがポイントです。すると、お金に関する運気が上昇して、意外なところからお金が舞い込んだり、お買い得な商品に出会えるかもしれませんよ。



「\*」のマークは、手のひらのどこに出ても幸運のサインです。こまめに見て、マークが現れていないか探してみましょう！



## ひ 冷やしぜんざい

### 材料 (2人分)

- あずき 小豆 ..... 40g
- 砂糖 ..... 大さじ2
- 濃口しょうゆ ..... 小さじ1/2
- a { 白玉粉 ..... 100g
- 水 ..... 90ccくらい



### 栄養価 (1人分)

エネルギー	食物繊維	塩分
288kcal	3.8g	0.2g

## ま・ご・わ・や・さ・し・い 食材を使ったレシピ

このコーナーでは“歯に良い食材”を使ったお料理レシピをご紹介します！ 歯に良い食材の頭文字をつなげると「ま(まめ)＝豆類」「ご(ごま)＝種実類」「わ(わかめ)＝海藻類」「や(やさい)＝野菜」「さ(さかな)＝魚介類」「し(しいたけ)＝きのこ類」「い(いも)＝いも類」になります。ぜひ、皆さんも覚えて下さいね。

### 作り方

- 1 小豆はよく洗って鍋に入れ、たっぷりの水を加えて沸騰させたら湯を捨てる。もう一度、水を加えて沸騰させ湯を捨てた後、ひたひたの水と砂糖を加えてとろ火で煮る。ひたひたの状態を保つように水を足しながら1時間ほど煮て、小豆が柔らかくなったら濃口しょうゆを加え、汁気がなくなるまで煮る。
- 2 a をよく混ぜ、直径2cmくらいに丸め、真ん中を少しへこませてゆでる。
- 3 器に2を盛り1をかける。

### ワンポイント

今回は「ま(豆)」を使ったレシピです。小豆本来の甘みをいかして砂糖を控えめにした、夏らしいお菓子です。砂糖がたっぷりのおんこは食べすぎると健康によくありませんが、甘さを控えめにすることで食べやすくなり、豆の栄養もしっかり摂取できます。また、濃口しょうゆを加えて味に深みと風味もプラスしました。