



あなたの運気がよくなる!

今月の「手相」

さんせいだい

監修/ 手相鑑定士 白井洋子 先生

金星帯でわかる

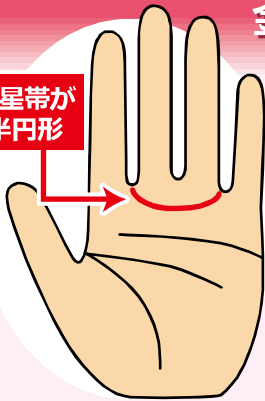
“モテ度”と“癒し度”



今回ご紹介するのは「金星帯」という手相です。あまり聞きなれませんが、人差し指と中指の間からと、薬指と小指の間から出ている線のことです。この手相は、“線がカーブを描いている人”と“直線の人”とは全く別の意味を持ちますので、注意して見られてください。

金星帯が半円形の人

金星帯が半円形



金星帯が半円形でクッキリ出ている人は、異性から人気がありモテるタイプです。見た目に関係なく、なぜか異性が寄ってくる不思議な魅力があります。線がひと続きではなく、途中で切れていたり、途切れ途切れになっていてもその傾向に変わりはありません。また、線がなくても全くモテない訳ではありませんのでご安心ください。

金星帯が直線的な人

金星帯が直線



また、中には直線的になっている人もいます。このような方は、スピリチュアルな感受性を持っている方で、直観力に長けていたり、精神的なものに強く惹かれたりする傾向があるようです。人を支えたり、癒したりすることに興味があるため、セラピストやヒーラーといったお仕事を選択される方も多いでしょう。

同じ金星帯でも、その形によって意味が大きく変わってきます。この線があるかないかだけでなく、その形にも注目してみましょう。

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。



くるみと小魚の佃煮

材料(2人分)

くるみ……………40g
しらす干し……………30g
砂糖……………大さじ2
酒・濃口しょうゆ…各大さじ3

a

作り方

- 1 くるみは粗く砕く。
- 2 小さい鍋に a を入れて火にかけ、煮立ったらしらす干しと 1 を加え、混ぜながら煮る。
- 3 汁気がなくなったら器に盛る。

栄養価
(1人分)

エネルギー…76kcal
食物繊維……………0.5g
塩分……………1.5g

ワンポイント

今回は「ご(ごま)=種実類」のくるみを使ったレシピです。くるみには、生活習慣病の予防に役立つ、良質な脂肪酸が含まれています。今回のように油を使わない料理でも、くるみの持つ油分のまろやかな味わいによって、おいしさをアップさせることができます。この佃煮は、野菜の和え衣にもぴったりです。ほうれん草やブロッコリーなど、シンプルにゆでただけの野菜に和えてみてください。