

あなたの運気が
よくわかる!

今月の手相



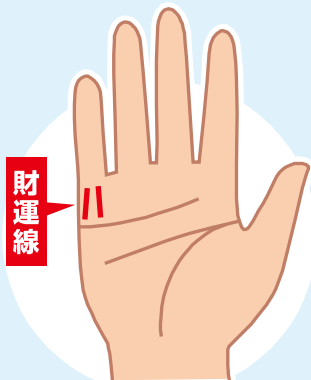
監修 手相鑑定士
白井洋子 先生



ざい うん せん

財運線が示す「自分に向いている財産の築き方」

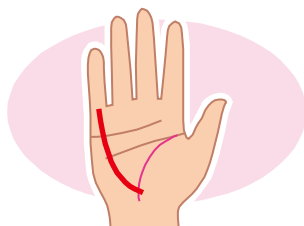
財運線



財運線とは、小指の付け根の下にある縦の線のことです。この線を見ると、その人がどのような形でお金を得ていくのかがわかるでしょう。

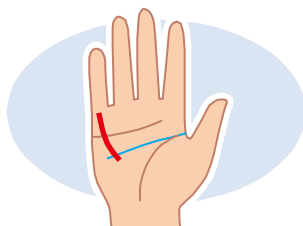
新年になると、今年一年の金運が気になる方も多いのではないのでしょうか？ 金運に関わる手相の線は「財運線」になります。そこで今回は、財運線のスタート地点をチェックして、自分に向いている財産の築き方を見てみましょう。

せいめいせん
生命線から
スタートしている方



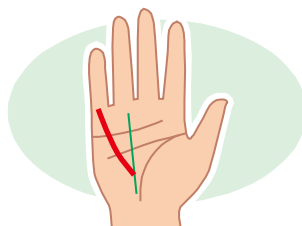
財運線が、生命線からスタートしている方は、**持ち前のバイタリティや野心を活かして財産を築く**ことが得意です。もし生命線の内側からスタートしていれば、身内からの金銭的な援助も期待できるでしょう。

ちのうせん
知能線から
スタートしている方



財運線が、知能線からスタートしている方は、**自分の知識や判断能力を活かして財産を得ていく**タイプです。専門知識が必要な頭を使った仕事が得意で、天職が見つければ高収入も期待できるでしょう。

うんめいせん
運命線から
スタートしている方



財運線が、運命線からスタートしている方は、**努力した末に財産に恵まれる**タイプです。また、商才のある人に多く見られ、サラリーマンよりも自営業など独立して仕事をする方が向いているでしょう。

財運線は社会との関わりが深い線のため“右手”を見るのが基本です。

ま・ご・わ・や・さ・し・い

食材を使った レシピ



長ねぎと 車麩の煮物

栄養価

塩分
1.3g

エネルギー
169kcal

食物繊維
2.1g

材料（2人分）

- 長ねぎ2本
- 車麩2枚
- ごま油大さじ1
- a { みりん大さじ2
- 濃口しょうゆ大さじ1

作り方

- 1 長ねぎは斜め切りにする。車麩は水で戻す。
- 2 フライパンにごま油を熱し、長ねぎを炒める。
- 3 長ねぎがしんなりしたら、車麩とaを加えて弱火にかけ、煮汁が少なくなったら火を止めて器に盛る。

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」「ざ(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。



ワンポイント

今回は「や(やさい)」=野菜の長ねぎを使ったレシピです。冬が旬の長ねぎは、古くから「風邪には長ねぎ」と言われるほど、体に良い食材として重宝されてきました。有効成分は、にんにくなどにも含まれているアリインという香り成分で、抗酸化作用があり、健康効果が期待できます。

