

ティータイム
* TEA TIME *
生体認証

生体認証はここまで進化している！

一般的な錠前は、鍵をコピーされたり、ピッキングされてしまう可能性があります。また暗証番号やパスワードには、どこかで漏れてしまう危険性がつきまといます。究極の解決策は、あなた自身が鍵になること。生体認証はそんな技術です。



鍵は身体の特徴・動きのクセetc

生体認証に使われる「鍵」はあなたにしかない特徴です。これを機械が読み取って、登録されている情報と合えば、「あなただ！」と判断してくれます。現在、開発されている「鍵」は、身体的な特徴や動作のクセを認識するタイプが多いようです。

身体的特徴

指紋・掌形(しょうけい)・網膜・虹彩(こうさい)・顔・血管・音声・耳形・DNAなどがあります。一番古くからある「指紋」については、現在では器械を騙す方法がいくつも見つかっているので、確実性が低いと見られています。網膜や虹彩は、読み取りが簡単で確実性も高いのですが、器械が大きくなってしまふのが難点。顔や音声は加齢や健康状態などによって変化するので、本人であっても認識されないことがあるなど、少し不確実。一番確実なのはDNAですが、すぐに判断できない、というのがウィークポイントです。



動作の特徴

キーストローク認証・リップムーブメント・まばたきなどがあります。キーストロークはキーボードを打つリズムなど、動作の特徴が鍵。リップムーブメントは、しゃべるときの唇の動きが鍵になります。まばたきにも特徴があって、真似するのは意外に難しいのだとか。これらは顔認証と組み合わせて、携帯電話の認証に利用されています。

Let's try
心理テスト

もしあなたが今、人間関係で悩んだり、迷ったりしているなら、ぜひこの心理テストを試してみてください。悩みを解決するヒントがあるかもしれません。



Q1.お土産は何にする？

お友達に何か果物をお土産に持って行く時、あなたなら何を持っていきますか。

- ①バナナ
- ②りんご
- ③パイナップル
- ④みかん
- ⑤なし
- ⑥メロン
- ⑦ぶどう
- ⑧桃



- ①バナナ…社交性にあふれ、行動力に富んでいます。ただし、少々わがままで自分勝手な面があるので、要注意です。
- ②りんご…真面目で礼儀正しいですが、決して背伸びや無理をしません。
- ③パイナップル…情熱家で、型にはまった生き方は苦手です。
- ④みかん…家庭的で溫和、自分を抑えて誰とでも仲良くできるタイプです。
- ⑤なし…慎重で堅実、自分をコントロールして、相手に合わせる事ができます。
- ⑥メロン…大きな夢や理想を持ち続けている人。他人の意見を聞く柔軟さを持つと、成功します。
- ⑦ぶどう…美的センスに優れ、個性的です。秘めた優しさをもっています。

Q2.おつりのしまい方

お店で一万円札を支払い、お釣りをもらいました。店の人は、あなたの目の前でお釣りを数えてから渡してくれました。あなたはそのお釣りをどのように財布にしまいますか？

- A.自分では確認しないで、そのまま財布に入れる。
- B.ざっと確認して財布に入れる。
- C.きちんと確認し、お札の上下左右をそろえてから財布に入れる。



- A…大きな視野で物事を見ることができ、人の心の裏が読めないところがあります。
- B…公平な判断ができますが、心では常に自分の利益に執着してしまうところがあります。
- C…自分の責任や義務をきちんと果たすことができますが、猜疑心が強く、人を信じないところがあります。

暮らしのたより ■ 住まいの耐震調査、診断、補強工事を！

平成7年の阪神淡路大震災から17年、東北太平洋沖地震から早や10ヶ月、いつ発生しても不思議ではないと言われている、東海・東南海・南海地震の三大地震の危機が迫っていると予測されております。

また、「いつ、どこで起きるか分からない」このような直下型地震は、現在、日本列島をクモの巣のように覆いつくし、すでに地震の活動期に入っており、今後数十年の間に大きな地震災害をもたらすことは疑いの余地がないと考えられます。

このため、国や自治体では、家屋倒壊などの多大な被害を少しでも軽微なものとするため、木造住宅の安全性に対し資金的な助成を推し進めていますが、一般個人のレベルでも、「自らの大切な財産と家族の生命を守るため」、住まいの耐震診断や耐震補強をもう一度真剣に検討されてみてはいかがでしょうか。

特に、これからお住まいの増改築やリフォームをお考えの場合は、まず、この耐震診断を受けられたうえ、併せて必要な耐震補強工事をされることをお勧めいたします。

私共では、常時この耐震診断のご依頼をお受けしておりますので、お住まいの耐震性に少しでも不安がある場合はお気軽にご相談ください。



手作りおやつ
Happy Homemade Sweets

小豆カステラ

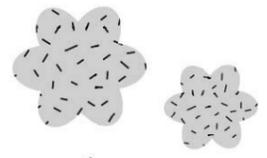
材料 (14×17cm角型1個分)

- 卵 …………… 2個
- 白あん(練りあん) …… 300g
- 砂糖 …………… 60g
- ゆで小豆(缶詰) …… 50g
- 薄力粉 …………… 45g



作り方

- ① 卵は、卵黄と卵白に分けます。薄力粉はふるっておきます。
- ② 卵黄に白あんを入れてしっかり混ぜたら、そこにゆで小豆を加えてさっと混ぜます。
- ③ 卵白に砂糖を加えて、泡立て器でしっかりとメレンゲを作ります。
- ④ ②に③を入れてサックリと混ぜ、そこに薄力粉を加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ⑤ 型にオープンシートを敷き、④を流し込みます。
- ⑥ 蒸気の上った蒸し器に入れ、強火で15分ほど蒸します。竹串を差してみて、何もついてこなければできあがり。冷めたら型からはずして切り分けましょう。



寒い日はお家でまったり…そんな時、子供から大人まで、優しい気持ちになれる、ほっこりおやつはいかがでしょう。素朴で柔らかな味わいなので、何切れでもいただけます。