

お客様各位 元氣通信

猪突猛進！ だけじゃ・・・

いきなり年初からなんのこと？

私どもの会社は新年度が1月からでして、お正月ボケもそこそこに、いきなりトップスピードで走り出さなければなりません。本当に一年なんてアツという間。(そう感じるのは年を取った証拠、という説もあります)が・・・(元来のんびり屋でボーっとした性格のはずだった私ですが、こと会社のことになればそうもいきません。今期掲げた目標を達成しなきゃならない。まさに気分は「猪突猛進」なのです。(亥年生まれではございません。念のため)ですが経営者っていうのはそれじゃあダメなのですねえ・・・。役員柄、社員さんたちより多くのモノやコトに接する機会がある。多くの人との交流をすることができ。このような恵まれた環境で養っていかねばならないのは「先見の明」を持つことであると言われる。ところがそれがなかなかたやすくはない、というのが実感です。益々複雑化している社会情勢もさることながら日々の業務に忙殺されて考える余裕を失う、目の前に起きた事象に惑わされる。時には果てし無い暗黒の中に引きずり込まれてしまうような感覚、所謂「どつぼにはまった」又は「ブラックスパイラル」と言われる状態で、とても先を見通せるどころの状況ではなくなってしまうことがある。

そんなときはとにかく「心を解き放つ」ことをしてみます。

例えば好きな絵画を観に行く、旅行にでかけるなど、いつもと違う空間に身を置いてみる。(夜の街で思いっきりハメを外す、なぐんで人も中にはいるかもしれないかもしれませんが)そんなときでも悲しいかな頭から会社のことやまるつきり離れるなどということはないでしょうが、かなりリカバリーできると思います。

えっ？私は何をしてリカバリーしているか？・・・ナイショ！

おかげさまで元氣通信も今号で三〇回となりました。これもひとえに〇〇様をはじめとする皆様の暖かい励ましあつてのことと、心より感謝・御礼申し上げます。今後ともよろしくお願い申し上げます。

日本の野鳥シリーズ

マガンの飛立ち

技術営業部 佐藤 弘

茶目っ気が多い内田さんは、昔、息子が伊達政宗からコーヒーをご馳走になった、と言って私を混乱させた。種明かしはこうだ。NHK 大河ドラマ「独眼竜政宗」主演の渡辺謙さんに息子が篠笛を指南した。収録の合い間に、謙さんが自販機の缶コーヒーを「先生、どうぞ」と勧めてくれたと言う。自販機の前に立つ政宗公、これは見たかった。

仙台の北 40km ほどにある伊豆沼はマガンの越冬地として、又その数千の大群が夜明け一斉に飛立つ事で知られる。さぞかし羽音はもの凄いだろうし、よくもまあ空中衝突して翼を傷めたり、折ったりしないものだと思っていた。

機会を得て 04 年晩秋現地を訪れた。日の出前から終結を始めた 2 千羽を超えるというマガンは、おそらくその朝最もいい気流が吹き抜けているであろう水面で一団になった。陽は山の端から既に 2 個分は昇っていて、充分明るい。かなりの強風に向かって飛立ちは始まった。「一斉に」と表現したのはどこの誰だ、ここへ出て来いと言いたくなった。

「風上にいる鳥から順次」だから、見た目は巨大なジュータンが端からゆっくりと空に舞上がる印象だ。見事行儀よく、後方の鳥が抜け駆けすると言う事は全くない。直前の鳥が飛び去って乱れない気流を体に受けると、それ出番だとばかりピョンと飛立つ。そのまま電柱の 2 倍くらいまで高度を上げて、家族単位に編隊を組み今日の餌場に向かって分散する。数分間のショウさながらだ。

大編隊で渡るガン類は、棹になり鉤になって飛ぶ。気圧が、周りより僅かながら翼下面は高く上面は低くなるので、翼の後方に小さな上昇気流が連続発生する。後に続くものは、片翼だけこれに乗って省エネ飛行する。棹や鉤に形を変えるのは、疲れた方の翼に上昇気流を受けるための位置替えだ。家族群の移動では、一番シンドイ先頭で風を切るのは常に親鳥だ。 親はエライ!

酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第 11 話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻 英郎

第 9 話で記したカナダの日本食レストラン、オーナーシェフから来年 1 月に自前の店舗に移転すると連絡がありました。

しっかりした現地の客層がつかまったということで嬉しい限りです。それもその筈、州政府アルコール飲料関係者に日本酒のミーティングをした時に彼等は、私が持参した本醸造酒を試飲しての第一声が「日本酒はこんなに美味しいのか。恐ろしい程美味しい」と言ったのですから。

あれから 7 年は経過したでしょうか。それに反して先日あるグループと 2 泊 3 日の国内旅行に行った時出された酒の質には全員が顔をしかめました。有名な温泉旅館で料理も温泉も、従業員の対応も良かったのにです。もうこうなったら自分の好みのお酒を持参することにしましょうか。

折角美味しいその地方の酒が楽しめると思ったのに・・・です。

次号へつづく



日本酒たっぷりおいしい焼豚

日本酒が、煮立つ、ぶくぶくで落とし蓋いらず
日本酒を、たっぷり使うので短時間でやわらかく仕上がるのが魅力

材料 豚もも肉 (かたまり) 500g 醤油 大さじ 8

- 1 豚肉に塩コショウし、フライパンに油をひき中火で両面を焼く。
- 2 日本酒と梅酒は同量で肉の八分目の量と醤油を入れ沸騰したら肉を入れ、蓋をして弱火で 20 分~30 分煮る。やわらか焼豚の出来上がり。

～異業種探訪～

無形文化財「鍮起銅器」・玉川堂

世界でも有数の金属加工地である新潟県燕市に、全国的に名の知られている玉川堂（ぎょくせんどう）がある。

昭和 55 年には文化庁より「無形文化財」に指定された。

鍮起銅器は金「鍮」で打ち「起」こしながら器を作り上げていく伝統的工芸品。酒器・茶器・花器・鍋など様々な商品が手作りされている。現在の当主は 7 代目玉川基行氏。

「温故知新」

代々伝わる「匠の技」を確実に若い世代に継承し、常に新しきにチャレンジする。

そして物を作るだけでなく売ることのできる「クリエイター」の存在が求められているという。

<http://www.gyokusendo.com>



冬は熱々の味噌煮込みうどん

モツセイ

生産資材主任 島貫 修一

ぐつぐつ、ふーふー、ずるずる、うまい！。

隣のテーブルでも家族連れがぐつぐつ、ふーふー、ずるずる。

店に入ってきた客が「味噌煮込みうどん一つと味噌煮込み定食一つ」と注文している。運ばれてきた土鍋の蓋を取ると、豆味噌の汁の中でうどんと具がぐつぐつと煮えたぎっている。これを裏返しにした蓋（穴が無い）に移してからふーふーして冷まし、ずるずると食べる。名古屋近郊に住んでいた頃、冬の定番料理の味噌煮込みうどんが大好物だった。ご飯とおかずを足して味噌煮込み定食にすれば満腹になって身体も温まるので、冬の外出時の食事はいつもぐつぐつ、ふーふー、ずるずるしていた。

ところが同じ麺類なのに、博多・喜多方・札幌ラーメンや讃岐うどんのように全国区に進出していない。味噌煮込みうどんだけでなく八丁味噌に代表される豆味噌料理が、愛知・岐阜・三重の地域限定で食べられているのはとても惜しい。最近では味噌カツが知られるようになったが、独特の風味とうまみを持つ伝統(健康)食品をもっと多くの料理に使いたい。数年前に再び名古屋を訪れることができた。食事はもちろん迷わず味噌煮込みうどん。

土鍋の蓋を取るとそこにぐつぐつがあった。

やっとかめだなも。(久しぶりだね：名古屋弁)

