

こんにちは。サーマルタンクの新洋技研工業です。今年の冬は新潟市内も二十六年ぶりの大雪で

交通機関が大幅に乱れ、道路は大渋滞で通常ならば十五分程度の通勤時間がひどい時で二時間近くかかるという状況でした。子どもころは新潟市内でも毎年当たり前のように四〇〇五〇センチくらいは降って、通学時には歩道に積まれた雪の山の上を、時折ズボッと踏みぬきながら歩いたように思います。学校のグラウンドの土手をソリやおもちゃのミニスキーなどで滑り降りたり、厄介な雪もそれなりに楽しんでいました。

子どもころ頃といえば、今みたいにテレビでアニメが豊富に見れませんでしたし、ましてやテレビゲームなど皆無でしたからずいぶん沢山の本を読んだ覚えがあります。文章を読みながら、頭の中でそのシーンを思い描き、時折出てくる挿絵を見ながら更に想像力を働かせておりました。学校の図書館で本を借りるとき、図書カードに記入するのですが、そのカードの色が確か5、6色あって、それによってどれだけ一年で読んだかがわかるようになっていて、ちょっと競争心も煽られていたと思います。(笑)

今の子どもたちは想像力が弱く情緒が欠けていると言われているようですが、それはテレビやパソコン、そしてリアルなおもちゃなどによって視覚から情報が入るため、想像力を働かせなくても良い状況になっていることが結構影響を及ぼしているように思われます。また過激なゲームにより仮想空間での人の死と現実の人の死の見境がつかなくなっているというような、恐ろしい事態の事件も近年起きたように記憶しています。

テレビやパソコンは実に有効な情報伝達手段ではありますが、小さい頃は、とにかく色々な本を、年齢に合わせて読ませることが、想像力や豊かな情緒の育成に非常に大切であると思います。私は今でもきれいな色彩の童話集やワクワクするような冒険物語で心躍らせたり、ちょっと悲しい昔語りにも自分で自分がその主人公になつたかのように悲しんだことを鮮やかに覚えていきます。(それにくらべると今はずいぶん・・・汗)

日本の野鳥シリーズ

しらとりは悲しからずや

技術営業部 佐藤 弘

草つきの斜面は滑りやすい。ズルッと足を滑らせて、田んぼの水路にはまるドジな白鳥が少なからずいるらしい。しかし、水鳥が水に落ちて何の不都合があるかと思ったら、水路の中が狭くて翼を全開できないから飛び立てないのだという。あげく、水路から脱出できずへたばったところを発見され、保護される事になる。

新潟市の北隣り、聖籠(せいろ)町に県の野鳥救護施設がある。持ち込まれる鳥は餌不足で衰弱したもの、窓ガラスに衝突して怪我をしたものの他に、断トツに多いのが高圧線にぶつかって翼を傷めたものだという。見上げる電線は空をバックによく目立つが、上空からは見落しがちだろう。暗い内ならなおの事だ。特に最上段に張られた、他の電線より格段に細いアース線が問題らしい。小回りがきく小鳥類なら直前で回避できても、大形種はそうはいかない。かくして、救護舎には動物園鳥類部門さながらに各種鳥類が保護されている。そして、獣医師の手当てを受け野生復帰できるものは野に帰されるが、哀れケージの中で生を終える鳥もいる。

毎年そこで催される勉強会のついでに、ケージを覗く機会がある。ある年、右翼がない異形のオオハクチョウが収容されていた。体重 11kg というオオハクが高圧線に激突したらたまらない。獣医師の判断で片翼を切断されたその個体は、私を見つめたまま視線を外さない。私は居たたまれず目を伏せてその場を離れた。翌年救護舎にその個体は見当たらなかった。

動植物はクレームを言わないのをいい事に、この地球上でヒトはずい分のさばり過ぎたと思う。だが、今さら電気のない暮らしはできないし、電線を全て地下に埋設するのも非現実的だ。程よく折り合いがつけられないものかと思っていたら、あるグループから有望な方策の発表があった。相談を持ちかけた電力会社から「折をみて、衝突多発区間の高圧線に蛍光を発する物を一定間隔で取り付けるから、効果はそちらで検証してくれ」と回答があったという。話せば分かる血の通った人物が電力さんにいる事が嬉しい。

その有効性が確認できたら、簡単に停電はできないし出費もあるから即実行は困難にしる、地球規模でこれを展開すれば一体どれ程の数の鳥が事故にあうことなく天寿を全うできるだろう

先号、先々号に続いて「古町靴製造所」から送られてきたパンフ文から引用します。送り主の名は葉葺正幸店主。たまたま彼が京都の北野天満宮を訪ねたところ、学問の神様である天満宮の由来に、思いがけない麴に関わることも記されていたとのこと。鎌倉から室町時代にお宮は麴の製造権を占有していた。酒蔵はお宮から麴を仕入れて酒を醸造したが、次第に酒蔵の力が強くなり「天安の麴騒動」でお宮はその権利を失ったという。麴に魅せられた葉葺さんならではの巡りあわせと思います。

私が酒蔵さんとのご縁を頂いたのは、勤めた会社が麴室築造を業務の一環としたので、担当エリアの新潟から北陸にかけて酒蔵の社長、杜氏、局の鑑定官の先生方から酒造りを教えて頂いたからでした。特に麴室には度々入り麴に触らせてもらったものです。その後、板張りの麴室に特有のカビ臭は、板の防腐剤が次亜塩素酸ソーダによりメチル化したものと聞きました。また、温床線はしばしば過熱による火災を起こす事を知りました。

当社は板張りに代えてステンパネルの麴室を、温床線に代わるステンパネルヒーターを開発し蔵元のご好評を頂いております。一般のヒーターと違い、当社のパネルヒーターは過熱防止の自己制御機能つきなので、火災の心配が全くありません。

これらステンパネル麴室やステンパネルヒーターの、新しい分野への応用例を一つご紹介します。茶葉を麴菌で醗酵させた飲料が発売されています（醗酵室は準クリーンルーム仕様）。社員や友人にもすすめ皆喜んで飲んでいますが、自身の経験では飲み始めて二ヶ月で体重が減り、血圧が下がりました。

麴の可能性を活かした食品や飲料の開発は、今後も日本の優れた技術により素晴らしいものを人類にもたらすと信じております。微力ながらこの分野へも貢献していきたいと思っております。次号につづく

ちょっと豆知識 その4

この文章をお読みになっている頃は、皆様既に東広島への出品を終えて、今期の鑑評会用大吟醸の造りも「あとは結果を待つだけ」という状況であろうと思います。

昨年の秋から取扱いを始め、出品吟醸の火入用ということでご紹介させていただきました「チタン製火入用タンク12L」につきまして、たくさんの方々からお問い合わせ・ご注文をいただき誠にありがとうございました。誌面をお借りして御礼申し上げます。

今回はそのチタン容器について当社で調べました結果をご紹介したいと思います。チタン容器に約12Lの水を入れ、80℃をキープしたお湯に肩口まで浸けてタンク内部の温度を経時的に測定したのが右のグラフです。温度を測定したのは、内容物の底(0mm)、上部(360mm)、その中間点(180mm)でした。一方は攪拌なしでそのまま、もう一方も攪拌をしませんでしたが、最も温度の高い部位が55℃を超えた時点で、チタン容器の下三分の一が浸かる程度まで周囲のお湯を抜きました。ご覧の通り、お湯を抜いたチタン容器の内部は急速に内部の温度のバラツキが解消されました。一方、ほったらかしておいたチタン容器内部では、上部の温度が常に他の部位より3、4℃高い値を示しました。最も温度の低い部位が65℃に達するまでの時間は、お湯を抜いたもので970秒。手を加えなかったものの760秒より三分半ほど長くなりました。

今回実施した「途中でお湯を抜く」方法は、内部温度のバラツキに有効である方法として既に報告*されたものですが、12L程度の容器ではどのようなことになるのかを確認してみようと思ひ試したものです。温度のバラツキ解消が優先か、それとも熱の履歴を短くする方が重要なのか、私には答える術がありませんが、確実に安全な火入方法の模索は、今後も引き続き行っていきたいと思ひます。

5月26日、皆様の元に吉報がもたらされることをお祈りしつつ... 文書：技術営業部 成田 謹

年間でも最も多忙な十二月と、明けて一月、二月の閑散な商いと、この隣り合わせでないが極端な差は、酒類関係のみならず、大方の業界でも同じ傾向なのだろうか。少しずつ日脚が伸びて年の改まるこの頃ではあるが、新潟の今頃は、ことに今年には雪の日が続き、午後の四時過ぎともなれば、ウインドウには照明が灯される。暇に任せてウインドウ越しに眺める通りは、通行の途絶える間隔が近頃とみに長くなった。人口減を如実に感じる。当社所在地の加茂でもあと十年もすれば、辺り近所は空家だらけになってしまう恐れが顕著だ。周囲は里山が近く、そこには狸などの小動物がかなり生息しているらしい。雪上には無数の足跡が残っている。近い将来、市中にも小動物の闊歩するまちとして、加茂は名が出るかも知れない。図らずもユニークな観光地になればと夢見ている。が、こんなふうなまちは、これから全国至る処に発生することだろう。

人口が減るといっても、日本の永い歴史を通して見れば、現時点が最高に同胞の多い時代であることは間違いない。どう考えても、日本民族が無になるわけではない、と楽天主義を決め込んでいる。

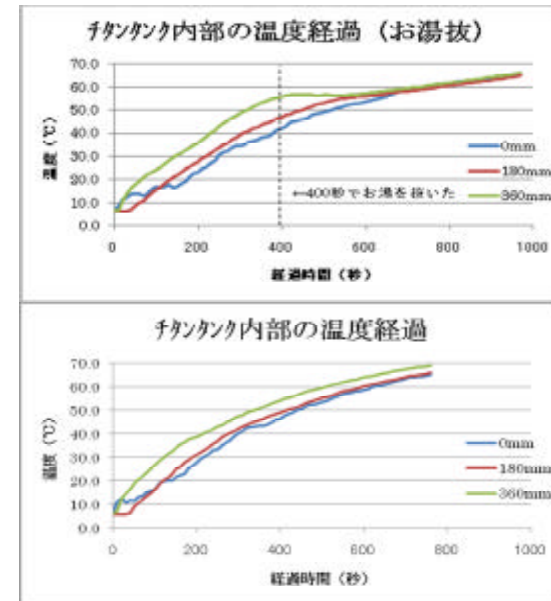
日本酒だってそうだろう。構成比が七%でまだまだ縮小が予想されるが、ゼロになることはない、極楽トンボを追い続けるしかない。

「願・他者消滅自己延命」などと、バチ当たりを唱えながら、とはいいながら案外自者がお先になるとも……。

平成二十二年二月

株式会社マスカガミ 会長

(株)マスカガミ会長寄稿のエッセイを掲載いたします



*) 平賀・宮尾「瓶爛の温度のばらつきについて」第14回? 日本醸友会関係支部講演会講演集 p16 - 19
URL = <http://www.shinyo.co.jp> e-mail=info30@shinyo.co.jp