

## 日本の野鳥シリーズ

### 本当は梅にメジロ?

技術営業部 佐藤 弘

「目押し」と言う言葉を皆様ご存知だし、語源そのものをご覧になった方も居られると思う。一本の枝に多数のメジロが寄り添って止まり、中の一羽が飛び去るとすかさず両脇から詰めてくっつきあう。これを繰り返すから思わず頬が緩んでくる。この行動にどんな意味があるのか、できるものなら彼らにインタビューして見たい。

本種の性別は外見ではヒトには全く分からない。年齢は秋にのみ頭骨の骨化進行具合で判断できる。即ち、二層から成る頭骨の下の層がまだ塞がっていない個体を、今年生まれの幼鳥と判定する。银杏より少し大きいくらいの、頭に密生した羽毛を指先で掻き分けてこれを確認するのは、不器用な私には結構難しい。この確実な年齢判定法もキツキ類には使えない。激しく木を叩く彼らは脳を守る頭骨骨化の進行が早いという。

調査地を訪れる見学者には、メジロ背面の淡緑色を見てウグイスだと言ひ、では、とウグイスを見せると分からないと言う人がいる。ウグイスは言われる美味しそうな色と違い、薄茶にほんの少しオリブグリーンが差した、藪の中で目立たない極めて地味な色の背面だ。

あるベテランいわく、唱歌「夏は来ぬ」に「卯の花の匂う垣根にホトトギス早も来鳴きて、忍び音漏らす…」とあるが、あのけたたましい大音量の持ち主が、ボリューム絞って垣根で忍び鳴く？そっくり同じに鳴くエゾセンニュウだろう。全く同感。

さて、梅にウグイスは春到来を告げる好ましい組み合わせには違いないが、ちょっと待ったと言いたい。藪の中を好むウグイスが、開けたところへ出張り梅の枝に止まったとして何の不思議もない。しかし身も蓋もない言い方だが、春早々に咲く貴重な花の蜜を求めてメジロがやって来た、のが真相だろう。いかん！知らぬ理に働いて角をたててしまった。ここは風情に棹を差して流される方がよさそうだ。

こんにちは。お元気ですか？今年はずいぶん寒いときに寒くならず、3月に入ってから冬に逆戻りのような様相で桜の開花予想が非常に難しいようでしたね。お弁当業界も気象庁の勇み足？で寒い思いをしたようですが、こんなところにも影響があるのか、と、ニュースを聞いてちよつとビックリ。

さて、春は出会いと別れのシーズン。とある銀行の支店長さんの転勤が決まり、いくつか送別会が用意された中で、こんなお店があったそうです。料理もおいしい、店の雰囲気も良い。そこで日本酒は・・・とメニューを見てビックリ。「〇〇純米大吟醸 一合3千円」「△△大吟醸 一合二千五百円」「□□吟醸 一合二千円」・・・では爛酒はといえば、「☆☆一合四百円」の一種類のみ。そこで、ここは一つ奮発して〇〇純米大吟醸を頼もうということになり、頼んだとのこと。「いや、さすがにおいしいとは思ったのですが、それが値段がこれだけだからおいしいと思うのかどうなのか、本当のところわかりませんでした。それにしてもこのお酒は本当にそんなに好きですかね？1升三万の計算になりますよね？」と、そのお酒の銘柄と説明書きを見せられ正直困ってしまいました。確かに高付加価値のお酒には違いないのだが・・・。

そこで「確かにこのお酒は付加価値の高いお酒ではあると思いますが、料飲店は店入価格の2.5倍くらゐかけて出すところがあります。その店入価格も正規の流通経路によって入手されたものと、場合によってはそうでないこともあります。それによっても価格が変わってしまう。蔵元から出されるときは適正価格で出されていて、決して大もうけをしているわけではないんですが・・・。」と、何とも歯切れの悪い説明になってしまいました。この「料飲店に対する働きかけ」も消費者に日本酒をしつかり理解して愛飲してもらおう重要な要素だとつくづく感じました。それから・・・やはり日本酒を知らない人たちにとって、わかりにくいんです、日本酒のことが・・・。一部の愛飲者はすごく詳しい・・・のですが・・・。

お客様様々各位  
元気通信

付加価値



## 酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第 12 話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻 英郎

今年は暖冬で蒸米が冷えず仕込の留温度が高く大変御苦労をなさったと思います。地球温暖化は益々進んで異状現象を生じてます。その要因の一つにオゾン層破壊物質の HCFC-22(R-22)や CO<sup>2</sup>の増加があり、日本は京都会議以来急速な取組をやっており R-22 関連は生産中止のスケジュールを前倒しました。

冷凍機メーカーも国の方針に従って R-22 冷凍機から研究開発されたハイドロフルオロカーボン冷凍機の生産に方向を変え、1996 年より暫時機種の変更を行ってきて、ようやく機種が揃ってきました。

2010 年には新規設備に R-22 ガスは使えなくなります。既存の設備の補充用としては 2020 年まで利用でき、その後は限定サービス用に少量の生産は認められますから既存の設備は 2020 年まで使用できます。但し冷凍機コンプレッサーが壊れた場合は R-22 対応のコンプレッサーの在庫が少ないので新冷媒対応の設備に変更する必要があります。酒蔵さんの仕込システムの待ったなしの設備についてはそろそろお取替えの準備を、お考えいただく必要があります。



次号へつづく

## 日本酒たっぷり美味しくつくね

日本酒が、煮立つ、ぶくぶくで味がしみこぶ

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 鶏ひき肉 300g 長ネギみじん切り 1本

生しいたけみじん切り 2個 卵黄 1個 味噌小さじ 1

- 1 全部の材料をボールに入れ粘りが出るまでよくまぜ合わせ、一口大の肉団子にまるめる。
- 2 鍋に醤油大さじ 2.5、みりと日本酒を肉の 5 分目の高さ位入れ沸騰したら肉団子を入れる。中火から弱火で 15 分位煮る。たれがからんだら竹串にさして、つくね串だんごの出来上がり。



出逢う…人々にたくさんの感動と笑いを 与えたい！！



今日も元気いっぱい

ミスター シン

「Mr Shin の店」

昨年ある集まりの 2 次会で、知人の紹介で入ったお店がここ「Mr Shin の店」。

オーナーの山下伸一郎さんはマジシャンでその実力は他のプロマジシャンからも一目置かれている。また映画や CM に出演の経歴もあり、更にモノマネではかなりの実力派としての経歴を持つ。「Mr Shin」という芸名はデューク更家がつけたとのこと。

また会社経営の経験を買われ、経営アドバイザーとしての顔も持っている。とにかく元気で人が大好きなのである。しかしそんな彼も過去には苦い経験をしている苦労人でもある。「百聞は一見に如かず」機会があれば一度、のぞいてみてはいかがだろうか。

きっと元気がもらえますよ！（これは私の独断で掲載しており、お店から広告料等は一切いただいておりませんので！）

大阪市中央区東心斎橋 1-17-27 ニューコロンプスビル 6F TEL.06-6251-3787

(フリーでも ok ですが予め電話をしてみるのも良いかも…土日は要予約)



## 週末ミネストローネ

エッセイ

生産資材主任 島貫 修一

冷蔵庫の野菜庫を開けて「さて何が残っているかな」。小松菜・玉葱・大根・白菜・椎茸があった。残り物の野菜を刻み鍋に放り込んでオリーブ油でさっと炒め、お湯と缶詰のホールトマトを加え、コンソメと塩で味を調えたらミネストローネのできあがり。

残り物処分と野菜の補給を兼ねて、具沢山のスープを作るのが週末の日課になってしまった。作るのも食べるのも後片付けするのも簡単だし、不足しがちな野菜をたっぷり取れるお手軽料理。時々中華風や和風(けんちん汁)の変化をもたせるが、あっさりしたミネストローネが食べあきない。作り過ぎて週末どころか翌週の半ばまで食べ続けることがあっても気にならない。茹でたパスタやうどんを入れれば、麺類の一品料理として手取り早く食事を済ますこともできる。

残り物を煮込んだ家庭料理がスープの始まりだそうなので、週末ミネストローネはスープ本来の姿とも言えるのかも(自画自賛)。

