

# お客様各位 元気通信

― 人材？ 人在？ 人財？ 人罪？ 人災？ ―

目、目がかゆい！

今年は例年になく杉花粉の量が多いとニュースでさかんに取り上げられています。花粉症は本年にある日突然やってくる。私もご多分に洩れず毎年強弱はありますが悩まされており、すでに今年は早くからその兆候が出てきました。

自分は大丈夫！と思っけていても・・・分りませんよ。お気をつけ下さいませ！  
さて・・・

会社には人数の多い少ないは別として社員がいます。同族で経営されているところもありますが、「人」が関わって初めて「会社組織」が成り立ちます。(当たり前！と怒らないでくださいよ)

一般的には「人材」という字を使いますが、これは「人」という「材料」と取れ、無機質な感じがします。確かに最初は会社にとって「人材」かもしれませんが、時を経るに従いそこに「心」が入り変化します。この変化は「環境」や「本人の捉え方」一つで大きく方向が違ってしまいます。

すなわち「人材」が会社の財産となる「人財」となるのか「人在」(ただいるだけ)となってしまうのか、はたまた居るだけで「人罪」もつとひどい「人災」をもたらす存在になってしまうのか！

最初は誰も「人罪」や「人災」になろうと思っけて入ってくるわけではないし、採用する側も同じですよね。なのになぜそうなってしまうのか・・・。

これには「社風」そして「教育」の有無が大きく影響するように思います。(もつとも最初から人の「質」もあるでしょうが、これはある程度教育で矯正は可能なのでしょう。)

この「社風」は長年培われてきたもので、なかなか容易に変えることができないものですが、これを変えられることができるのは「経営者の志」とそれを受けて推進する「管理者」が部下をしっかりと「教育し続ける熱意」をもてるかどうかにかかっているのだと思います。どうせやるなら明るく・前向きで、活気ある職場にしたいですよ！

## 日本の野鳥シリーズ

### ウミスズメの水中飛翔

生産部 佐藤 弘

風が次第に強まる中で最後に空を飛んでいるのはカモメ類だ。彼らが風上へ向かう時の両翼は、すぼめられてW型をしている。これは、対気速度が巡航速度を超えて生じる余分な揚力を抑え、体重と釣り合いをとる翼形だ。

翼に揚力が生じる部分は概ね長方形だが、これを平行四辺形に変形すると面積が減少する事は、幾何学で学んだ通り。同時に翼の長さを切り詰めた効果をもたらすこの翼形を、可変前進翼と呼ぶらしい。

ボラの稚魚を追って、目の海中で羽ばたくウミスズメを見た時はたまげた。全速力で魚を追うウミガメかと思った。調べて見ると、単純な比較で水の密度は空気の800倍超だから、水中での羽ばたきは重労働だ。

水中では揚力は不要だ。従って翼を深く折りたたんだW形に保って揚力の発生を防ぎ、同時に羽ばたきの抵抗を小さくしているものと見られる。

そして前進のための推力は、羽ばたきによる初列風切羽根のしなりによって生じる。魚の尾びれと同じ原理だ。

水中では浮力が働くから、これをどの様な方法で相殺しているか考えてみた。これは至って簡単、水中で水平に飛ぶには少し前傾姿勢をとればよい。これで背面に水流が当たり、下向きの分力が生じて浮力と釣り合う。

この日もう一つ驚いたのは、やみくもに潜水を始めず、頭だけ水面下に突っ込み水中で魚群を探す事だった。

水面上僅かな高さから周囲を見廻しても、魚の姿は水面で全反射して見えない事から体得したものと考えられる。本種は鳥の進化の中では下等の部類だが、案外賢い。

サイズはハトより少し小さい海鳥だが、図体の割に翼が小さく、私の記憶では空中の羽ばたきは5回/秒くらい。

空中と水中の両方に適応するのは、結構難儀の様だ。

ウニ酒

ウニの卵巣が成熟する春から夏が旬。その生ウニをおおぶりの器に入れ熱燗を注ぐ。もちろんウニはたっぷり入れ 豪快に飲む。うまい。飲み終えたウニ どうしましょう。

## 酒蔵さんとの長ーいおつきあい

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻英郎

第3話で「空調ハンドブック付録の空気線図は有難い1枚の紙」と書きましたところ、「その空気線図なるものを送ってくれ」というご依頼をいくつかいただきました。当社の営業員も勉強をやり直す良い機会になったようで、空気線図を簡単に解説した資料を作ったようです。

10年前から麹室の熱源にパネルヒーターを売り出していますが、これは自己発熱制御型のカーボンヒーターをヒーターのメーカーに作ってもらい、当社規格に仕上げたものです。温床線ヒーターの断線、漏電、過熱する欠点を取り除き、パネル全面から放熱するため麹室室内温度が極めて平均化する特徴を持っております。

「手造り感覚の麹育成にはとても良い」と、採用されたお客様がたからは高い評価をいただいております。

そろそろヒーターの貼り変えどきかな、とお考えの方はどうぞお気軽にお問い合わせください。

こう書いている間にも私の鼻腔には栗香が漂ってきました。蔵元ではすでに吟醸仕込みも終り、斗ビンに囲われたお酒が出番に備えて眠りについたのでないでしょうか？ 日本酒で乾杯！！

新型

## 酒母タンク、糖化タンク開発中です

営業部 吉田 季史

今年から弊社初のプロジェクトチームを立ち上げました。  
チーム名は「攪拌機付糖化及び酒母タンク開発プロジェクト」です。  
昨年は攪拌機付糖化、酒母タンクを3件のお客様に納入させて頂きました。  
作業効率が良く、品質の良い糖化、醗酵を行ないたいという要望からです。  
そこで弊社ではお客様から四段、酒母タンクの需要調査を行なっています。  
「こんな酒母タンクがほしい。」などご要望を頂けますと幸いです。  
糖化タンクは今年、酒母タンクは来年までにラインナップ予定です。  
どうぞご期待ください。

## カリフォルニアの味

生産部 島貫 修一

いただきます。

エッセイ

テーブルの上には各自が持ち寄った手料理が並んでいる。  
ダイニングキッチンレンタルルームに友人達と集まり、Pot luck party (持ち寄りパーティ) を開いた。

メンバーのほとんどが主婦なので各家庭の味が楽しめるが、今回はカリフォルニアから来たグレイスの料理も加わり、国際色が一層豊かになった。(ウィスコンシン出身のグレッチェンは最初からのメンバー)。

どれから食べようかと箸が迷うが、まずグレイスの料理から食べてみた。一口食べて・・・うーん・・・おいしくない。

じゃがいものオープン料理なのだが、うまみが無く塩味も薄く正体不明のスパイスの味がするだけで、食欲が進むものではない。

アメリカの料理は大味で量は家畜並みと酷評されるが、グレイスのカリフォルニアの味もそんな感じだった。でもグレッチェンの料理はおいしいので、もしかして伝統ある中西部のほうが、新しいもの好きの西海岸よりも食文化が成熟しているのかもしれない。

料理はいまいちだが社交的で数ヶ国語を話し、世界中に多くの友人を持っていたグレイスが事故で亡くなってもうすぐ1年になる。もしも神様が彼女をこの世に蘇らせてくれたら、また仲間同士でパーティを楽しみたいが、彼女の料理だけは遠慮したい。

## 越後七不思議

越後国に伝わる珍しいことがら七つ集めました

### 3. 数珠掛桜(じゅずかけザクラ) 天然記念物

花が長く房のようにつながって咲く珍しいサクラ。  
親鸞聖人が往還の桜の枝に数珠を掛け仏縁を説かれたためと伝えられています。  
毎年数珠の房のように、花房が長々と垂れ下がって咲くそうです。

### 4. 三度栗(さんどグリ)

今でも永遠の不思議を包んで一年に三度、花が咲き実がなるという栗。  
親鸞聖人が焼栗は枝根の生ずる理なし、されど暁土育成の功によれば、再び花を開き実を結ばざることなきしにもあらず。よくこの意を了解せよと化導されたところ芽を生じ繁茂したそうです。

新洋技研工業株式会社 URL=<http://www.shinyo.co.jp> e-mail=[info@shinyo.co.jp](mailto:info@shinyo.co.jp)