

お客様各位

元氣通信



スポーツ選手と職人（匠）

こんにちは。サーマルタンクの新洋技研です！

サッカーファンには待ちに待ったW杯がはじまりました。残念ながら日本は大切な初戦を落としました。世界の壁は本当に厚い。かつては我家芸であったバレーボールの頭脳プレイは他国でもしつかりと取り入れられ、もはやそれだけでは勝つことが非常に難しくなりました。また国技である相撲まで今では外国人力士が大関・横綱と上位を占め始めています。これは一体何故なのでしょう？

まず考えられるのは、ハングリー精神の欠如。日本は殆どの人が食べる苦勞をしていません。モノがあふれ、強烈に欲するということが無くとも生きて行けます。所謂「ぬるま湯に浸かっている」状態。このようなか中で、強烈なハングリー精神を持ち、体力に勝る国と戦っても勝つことは非常に難しいでしょう。

次に考えられることは国を代表して戦い、優秀な成績を収めた選手に対する国の処遇の薄さが挙げられると思います。

このことは職人の世界にも言えるのではないのでしょうか。日本は持ち前の器用さと我慢強さ、勤勉さで技術大国日本という地位を築き上げてきました。識字率は世界の中でトップクラスと言われています。

この技術大国と言わしめた陰には「卓越した職人技を持つ人たちの存在がある」わけですよ。この職人の技に対する評価と処遇がこの国は非常に薄いように思われます。

何だかわけわからないところに税金を注ぎ込むくらいなら、優秀な成績を収めたスポーツ選手に対する優遇措置や選手の育成（心・技・体）、そして卓越した職人技を持つ人への優遇措置やその育成にもっと使ってくれるなら納得がいくと思いませんか？ だって諸外国と戦って日本選手が負けたら悔しいし、それに技術力が他国に劣ってきた、と言われるのもすこく悔しいじゃないかと思いませんか！

もっと技術力（目に見えないもの）への認識を高める必要があるんじゃないかと思うこの頃です。

日本の野鳥シリーズ



ここらでちよつとひと休み

技術営業部 佐藤 弘

皆様の茶飲み話にでもなれば、という軽いノリで始めたこのシリーズは、早いものでもう五年が過ぎました。

その間、ある蔵元のラジコン飛行機を楽しまれる製造部長様から、質問の他次回が楽しみというメールを幾度か頂きました。もの書きド素人は照れております。

ここでひと息入れながら、新たな知見を加えます。ヤブサメの話で、なにも東南アジア迄渡って越冬しなくても、南西諸島辺りに逗留したらと述べましたが、間もなく（紀宮も参加なさった）鳥研の調査でその事例が報告されました。また、魚の頭を前に尾を後ろに挿んで飛ぶタカはミサゴだと断定したら、それを上手にまねるトビがいて我が目を疑いました。融通が利かない石頭の私と違って、鳥の生態は矢張りから**案外**まで柔軟な様です。

悪ガキ時代に鳥を捕らえては飼い飼っては死なせた私も、ものの憐れを知る歳になってきっぱり足を洗い前非を悔いています。以後、私にとって鳥は観るもの聴くもの、捕らえて調査し野に返すものになっています。

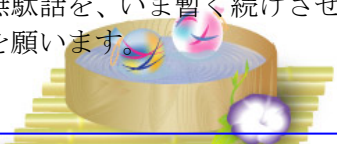
「籠の鳥」にして手元に置くことを止め、彼らの世界へ出向いて出会いを楽しむのも悪くないものです。

第一、鳥を落とす心配が全くないもの・・・。

鳥の世界はまだまだ分からない事だらけです。地道に調査を重ねて、まだ分かっていない事を少しずつ解明するところ、輪郭の一部が見えてくるところ、傾向や規則性を見出すところに面白みがあります。

世の為人の為には少しもならないボランティア活動を後ろめたく思いつつ、大の男が血道を上げるゆえんです。

先日、小社の大辻会長から話題の”在庫量”を問われたので、この先100年は大丈夫ですと答えました。何の挨拶もなく始めたこのトリビアな無駄話を、いま暫く続けさせていただきます。お付き合いのほどを願います。



酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第9話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻英郎

カナダバンクーバーで2年に一度、盛大にワインフェスティバルが開かれる。会期は3日間、第1日目はワインを扱かう流通、小売業者 2日目は飲食業ホテル、料理店等 3日目は一般消費者、参加ワインメーカーは500場位、お客は入場券を買ってワイングラスを片手に利酒をしてお目当てを探す。

1日 1000人位は来ている様で、特別な措置で日本酒メーカーさん3社も出展された。吟醸、本醸造、純米そして古酒、お客は米からどうしてこんな旨い酒ができるのか説明をもとめられるが、私は英語が全くわからない。通訳を介してでは思いが伝わらないのがもどかしい。

その夜レストランで説明会を開いた。日本の相撲とりの話しをした。「相撲とりの肌が綺麗なのは毎日、日本酒を2Lも飲むからだ」と言ったら彼や彼女達から大ウケだった。彼らは身体が大きいので300ml 3本位は飲むとレストランのオーナーシェフは言う。

日本酒の輸出量は国内消費の1%にもならないと聞く。もっともっと正しい伝え方で、せめて10%位まで高めたいと思う。

各国の関税引下げ策を財務省？ はしてくれないものか？ ？ ？

次号へつづく

機能性食品 にんにく

- 抗菌・抗ガン作用
- 血栓防止
- コレステロール抑制

血行をスムーズにして体のすみずみまで酸素を運び細胞を若返らせ、活力を与える。冷え性の改善にも効果がある。

★ 元気をいただきまあ〜す ★

- 鮭のムニエル、トマトジェノベーゼ
生鮭2切(塩こしょうをふっておく)小麦粉を薄く付け、フライパンにサラダ油を熱し、鮭を表から先に両面焼きAをかける。
A(乱切りトマト1ヶ みじん切にんにく1/4かけ 小口切万能ねぎ3本 オリーブオイル大さじ1 塩小さじ1/3 バジル4枚)
- えびの薬味ソース
無頭えび10尾(背わたを取り酒1/2を振っておく)フライパンにサラダ油を熱し、エビを炒め熱いうちにAをかける。
A(にんにく、しょうが各小さじ1/2 しょうゆ大さじ2/3 酒大さじ1/3 砂糖小さじ1/2 小口切万能ねぎ 大さじ1)

～異業種探訪～

金属屋根を支える日本一の企業

普段何気なく利用している施設の屋根を支えている部材の存在に気が付く人はそれほど多くないだろう。

しかし、これがなければ金属屋根は成り立たない。

この止め金具の業界No.1企業が「サカタ製作所」(新潟県長岡市)だ。中部国際空港、愛・地球博の各国パビリオンなどもこの会社の製品が使われた。以前は小さな町工場だった。まずはたった一つの製品をNo.1にするところからこの企業の躍進は始まった。20年ビジョンを掲げ、それを上回るスピードで現在に至っている。

栗よりうまいスイートポテト

エッセイ

工務主任 島貫 修一

わあ！芋だ芋だ、さつま芋が並んでいる。ショーケースの中には皮を剥かれた太い焼き芋が並んでいて、見るからにおいしそう。しかしここは焼き芋屋ではなく弘前の洋菓子店で、焼き芋に見えたものはスイートポテトだった。手に持ってみると重みがあるし、下側に皮を残してあり芋に見せるための芸が細かい。それならばと焼き芋を食べるように大口を開けてかぶりついてみたら、これがうまい！さつま芋の風味と甘みにクリームの甘みが一体化して、とろけそうな味わい。名前は洋菓子だがクリームは控えめで脇役に徹し、主役のさつま芋の持ち味を最大限に引き出しているから、お菓子ではなく極上のさつま芋を食べているよう。江戸時代に言われた「九里四里(くりより)うまい十三里」を実感できる。特に女性にはお勧め。

津軽の伝統文化の和と明治時代のハイカラな洋が、今風に言えばコラボレーションしている弘前だからこそ、この絶妙な味を作り出したのではないかと思う。

津軽三味線、春の桜、夏のねぷた、厳冬の弘前城、そしてこの「青い花のスイートポテト」と弘前の魅力が増すばかり。今年も弘前に行って心も胃袋も満たしてこよう。

お店は弘前市内中心部の土手町にあります。