



お客様さまこんにちは！ まだまだ暑さが厳しいものの、確実に日が短くなり秋の気配を感じるこの頃ですが、いかがお過ごしですか？ 私はこれまでいわゆる「夏バテ」というものをあまり感じたことがなかったように思いますが、今年はどうもその気がありました（どこかから、春夏秋冬あまり変わらない食欲が少し落ちてきている、疲れやだるさがなかなか取れないなどの自覚症状が出ました）（どこかから、歳だよそれは！という声が聞こえてきそうですが・・・）

もともと我が家もご多分に漏れず、両親の高齢化に伴い在宅介護を余儀なくすることとなってから数年が経過し、その疲れが顕在化してきたかな、とも思えます。仕事をしながらですの、ヘルパー、訪問看護、そして時折親戚に来てもらうなど外部の手を相当借りておりますが、それでも心身にかかる負担はなかなかのもので、ともあれ、介護する側はいかに自分の体と心を健全に保つか、が重要だなと。それには無理をしすぎず、自分の心身のメンテナンスをする時間を持つことが必要だと感じています。そして、今回の新型コロナ問題で危機感を覚えたのは、もし家族の誰かが感染した場合、外部の手が借りられなくなってしまう可能性が非常に高い、ということですね。一番感染リスクが高いのは外に出ていて私で、万が一感染もししくは濃厚接触者となった場合はどのような手を打つかということをお考えました。けれど個人で打てる手など限られています。かと言ってリスクを避けて家に閉じこもるわけにはいかない。個人が最善の努力を尽くすことを前提として、国が在宅介護を推奨するのであれば、このような非常時の対応をどうするか、考えて頂きたいものだど切実に感じました。（夏バテの話からいつの間にか介護問題に飛んでしまいました：すみません）さて、話は変わりますが・・・

前号でこのコロナ問題で当社も影響を受けているとお話ししました。おかげさまで、何とか最悪シナリオからは脱却できる状況にはなり、あと数ヶ月でどこまで回復できるか踏ん張りどころかな、というところですね。そのような中ではありますが、先般全社員を対象とした勉強会が開催されました。この勉強会には、講師として酒造メーカーの社長、お酒の小売店の社長の2名にお越し頂き、それぞれのお立場から、現状についてどのように把握され、今後はどのようなようになっていくと考えられるか、自社の取り組みをどのようにしていくかなどについてお話をいただきました。

そのあとは講師のお二方にも加わって頂き、出された課題をグループごとにKJ法を使ってまとめ、発表を行いました。各グループとも活発な意見交換がされており、このような参加型の勉強会も良いものだと思われました。残念ながら講師の方々の懇親の場を設けることは叶わず、勉強会も3密を極力避ける、マスク着用はもちろんのこと、空気の流通を確保するなどの対策を講じながらの開催でしたが、営業は常にお客様との接触があり、業界の状況把握はできませんが、総務や生産（工事で客先へは伺いますが）はなかなか機会（特に経営トップの話をお聞きできる）は得られない部署なので、良い刺激になったのではないかと思います。

どのような状況下でもやれることはやる、地道にコツコツと積み上げていく、あきらめない、前向きでいる、知恵を活かす、発信する。基本的なこと繰り返していくことが大切だと思っています。

日本の野鳥シリーズ



山椒喰

佐藤 弘

ウィンタースポーツの華、スキージャンプ競技の選手が履くスキー板の幅は昔は広がった。それがいつの間にか、滑空姿勢が板をV字に開いて上体でも風を受ける形に変わり、細い幅になっている。上体に少しでも強い風を受けて飛距離を伸ばす狙いとみえる。だが、あんなに長い板は邪魔くさいから私は短いもので記録に挑む、という選手はいない。やはりなにか無理があるのだろう。

ここにスズメ目の尾が長いグループをあげてみると、セキレイ・ヒヨドリ・モズ・エナガ・ツグミほか本種もそうだ。バードウォッチャーはこれらがすべて波状飛行する事をご存知と思う。即ち、アオゲラの稿で述べたとおり、数回羽ばたきながら上昇し頂点で翼をたたみ落下して加速する、その繰返しだから飛行線は緩やかに波打つ形になる。さらに、位置のエネルギー(重力)で落下し速度エネルギーで上昇する省エネ飛行術だとも述べた。だから尾は落下滑空する際に効果的に風を受け流す働きをするのであって、無意味に長くはないのだと思う。なお、尾が少し長めのウグイス・カラ類・メジロ・ホオジロ類・アトリの仲間もやはり波状に飛ぶ。

例年春には少数ながらサンショウクイが私達の調査地上空を囀りながら北へ渡る。しかし、ここでは1987年の調査開始以来100種以上20万羽を超える鳥に足環を着けたが、本種にはふられ続けている。クロマツ砂防林の中に、広葉樹に囲まれた人工の小さな池と水道水の清潔で魅力的な水場もあるのに、何がお気に召さないのかまるで分からない。たぶん、越冬地の東南アジアにない針葉樹が針の山に見えて近づきたくないのだと、非科学的な理屈をこねている。

本種の羽色は白黒のモノトーンだからずい分地味だ。美しいのはいないのかと思ったら、香港探鳥の際に大帽山山麓の果樹園で、ヒヨロサンショウクイという深紅と黒のド派手な配色の鳥が出現した。しかし、参加者8人が一団となつては鳥追いになりかねないと、適当にバラけていたので残念ながら私はそれを見逃した。

香港では本場の中華料理を食べ歩くだけで観光は一切しなかったと述べた。そんなのは時間の無駄、1種でも多く鳥を観たいという猛者ばかりだった。また、食事は高級店ではなく、現地の人々が普通に利用する店で彼らと同じものを食べたいと、あらかじめ旅行社に注文をつけておいた。だから金にあかした大名旅行ではない。他の参加者とはかく、私は前もっての五百円玉貯金を旅費にあてたくらいだ。つまり私はリッチでもグルメでもないただの鳥キチ。

本種は「ピリピリン」と鳴く。種名由来の解説は野暮というもの。

お知らせ
好評いただいた「日本の野鳥シリーズ」冊子が完成いたしました。1冊綴じただけ、次号に同梱いたします。

我が家のペット

★ 「モモ」パート1



生産部部长 加藤 英則

11年前我が家に、子供たちと妻に押し切られ一匹のラグドールという種類の猫を迎え入れました。名前はモモです。元々ペットを飼ったことが無い私には不安の文字しかありませんでしたが家族は大喜びでした。当初小さく華奢だった子猫は子供たちと一緒にすくすく成長し今では体重が10kgオーバーの立派な体型の猫になりました。我が家に来る人はすぐに猫だと認識できないようで「これは何？」という顔になりますが、都度「これは猫です。」と説明しています。

見た目は猫種の由来通りぬいぐるみの様に可愛い猫ですが、私だけにはちょっと違う面を見せます。毎朝4時になると私を餌の催促で起こすのです。起こす手段が無視できないくらいの凄まじい騒がしさで、仕方なく毎朝給仕係をしています。(猫は夜行性の筈なのにどうして早起きなのでしょう？不思議です。猫好きの方！ご存知でしたら教えて下さい。)

猫は飼い主の家族のことを自分の要求を叶えてくれる=役割で区別しているといわれています。よく見ると家族の一人ひとりに対して鳴き声や態度に違いがあり明らかに区別していることがわかります。我が家の猫が私をどう思っているのか知る術はありませんが、せめて横を通るだけの私に猫パンチを繰り出すのはやめてほしいです。。。。。

■ 【衛星劇場鑑賞】



私の時間 ペンリレ

基幹事業サポート 小川 史朗

中国といえば共産主義体制。しかし近年は資本主義を標榜する他の国以上に大きな経済改革を行ってきました。

その史実の中で、私の余暇を楽しませてくれたのは中国の歴史ドラマです。とくに、中国歴史上初の女性政治家として数十年にわたり朝政を取り仕切った女性、ミーユエの波乱万丈の生涯を描いている「ミーユエ 王朝を照らす月」は最高でした。(BS12 平日毎週1H 通販宣伝が無いともっと良い)世の中を制する覇者(君主に与えられる名誉を得た尊称)を示す星の誕生の予言のもとに、楚王の庶子(正室でない女性から生まれた子供)として生まれたミーユエは、幼少期から幾多の困難に見舞われるも、芯の強いまっすぐな性分で、常に自分らしさを失わない女性へと成長する。私欲や憎悪の感情に流されず、自分の守るべき相手に対して深い愛情をもって接するミーユエの命は、彼女を慕う多くの人々によって守られていた。義母姉に同行し秦の後宮に入るが、やがて王の生母となり、秦のさらなる強大化を支えるため朝政に参加し、中国統一への礎を築いていく話です。

◆ちょっと豆知識◆その45

「グルコース測定用センサーチップの寿命について」

技術営業部 取締役部長 成田 護 (mamoru@shinyo.co.jp)

はじめにお断りしておきますが、当社からご案内しております「おしえて!グル子」というグルコース測定器をお使いでない方には、本稿は何の役にも立たない情報ですので悪しからずご了承下さい。

一昨年1月に販売を開始した「おしえて!グル子」ですが、お陰様で多くのお客様からお買い求めいただきました。改めて御礼申し上げます。

この測定器、測定には使い捨てのセンサーチップを使いますが、このチップは金属製の容器に密封されています。当該容器には未開封の状態での有効期限が記されており、現在当社に在庫しているものだと「2021.11」となっています。結構有効期限は長いんですね。

一方、開封した場合の有効期限は90日と取扱説明書に書かれていますが、お客様から、「90日を越えるとどうなるのか?」とのお問い合わせをいくつかいただいておりましたので当社で確認してみました。

開封後のセンサーチップを「高湿度(RH85%)」「通常」「低湿度(<RH26%)」で20℃インキュベーター内で7か月保管しました。

「高湿度」は密閉空間にKCl飽和溶液を入れておくこととRHが85%になることを利用(当社確認済み)、「通常」はセンサーチップが入っていた金属容器をそのまま使用して密閉、「低湿度」は密閉容器にシリカゲルを充填し保管、一か月ごとに各処理のチップ5枚で同一試料(Alc.20%・乳酸酸度2.0mL・Glc2.0%の模擬清酒)を測定しました。確認の意味でグルコースCIIテストワコーでも定量しました。

紙面の都合でデータを端折りますが、結果は以下の通りでした。

	グルコースCIIワ	低湿度	通常	高湿度
	-			
初発	1.98%	-	1.88%	-
1か月	1.82%	1.68%	1.63%	2.06%
3か月	1.61%	1.56%	1.51%	5枚全て17-
5か月	1.88%	2.40%	2.31%	5.53%
7か月	1.85%	1.94%	1.83%	5.16%

※チップ5枚の平均として表示

チップ保管時の湿度が大きく影響していることを示唆する結果となりました。

あくまでも当社での試験結果であって、メーカーが「開封後90日」とうたっているものを覆すだけの根拠とはなり得ません。

開封後90日を過ぎたセンサーチップの使用は、自社内にある正規に保管されたものとの比較を行ったうえで、「ラフな結果で十分」、というようなものの分析にとどめておくようにして下さい。

デリバリーは出前？



食品安全リスクコミュニケーター
大瀧 直子

新型コロナウイルス感染拡大防止のために、飲食店は予想さえしなかった大きな影響を受けています。店内の飲食を主としていた飲食店が、店内の密を避けながら、客数の減少の危機を改善するために、テイクアウト、デリバリーにシフトしているのを目にします。

テイクアウト、デリバリーは、皆様ご承知かと思いますが、店内での飲食とは、食品安全、リスクの見地からは大きく異なります。調理してすぐに食べれば、美味しいだけではなく、食品中の微生物は増えにくい（調理段階での著しい微生物汚染も食中毒の原因ではありますが、ここではその可能性は除外し、店舗段階では安全な食品が提供されたと仮定します）。

ところが、テイクアウトやデリバリーは、調理してからの時間や、輸送条件により、微生物の増殖の問題が起きてきます。テイクアウトは、消費者が自ら持ち帰りますので、受け取ってからは消費者側も注意を払う必要があります。ではデリバリーはどうでしょうか？

デリバリーは、従来の出前の現代風な言い方のようですが、両者には明らかな違いがあります。出前は「飲食店の店員が配達して客に手渡すもの」であり、消費者に届けるまでが飲食店の責任です。そして店員が食べ方を消費者に直接、説明することも可能です。他方、デリバリーは「飲食店と消費者の間に第三者が入る」といった、新しい仕組みなのです。

はたしてこれは「ただ運んでもらう作業を（私たち消費者の責任で）委託しているだけ」なのでしょう？第三者が入ることによる食品の品質の保証は？・・・

リスクが見え隠れしています。

“ちょと一息” “コロナの中で”



No.33

基幹事業サポート 山本知男

今年の初めから流行している“コロナウイルス”。これにかなり翻弄されているこの頃です。最近（9月初旬現在）少し納まって来ている傾向ありますが、これから秋冬は風邪だのインフルエンザだのと、そうでなくても体調崩しやすい時期になるだけにこれからも気を付けたいといけません。

新しい生活様式とか言われて、うがい、手洗い、マスク着用はだいぶ定着してきたようにも感じます。そんな中、私の趣味の吹奏楽ですが、今年は散々です。まず3月後半から5月一杯は練習も出来ない状態でした。歌を唄うとか楽器を吹くと飛沫感染になるとかで練習場も閉鎖されて、まさに悪者扱い。おかげで定期演奏会も中止。他に依頼されていた演奏会も中止。秋の音楽会も中止と全て中止になってしまいました。普段あまり練習しない私なんかでも、こんなに練習中止されると腕が落ちるばかりで、やむなく家で小さな音で練習してました。ウチのバンドだけでなく県内のどこのバンドも皆同じで、自粛状態のこの頃ですが、最近はそれでも少しずつ活動が始まって来て合奏練習も始めました。

やはり個人練習より大勢で合奏した方が面白く感じます。3ヵ月ぶりで合奏した時はリズムがあり、和音があって対旋律も出て来て、それらとどう合わせて吹いて行くか感じながら演奏しているとワクワク感が出て来て、楽しくて本当に無邪気に演奏していました。やっぱり大勢で演奏するって楽しくて素晴らしい事だなと感じました。

それで今年の11月に団内発表会と称して演奏会を行う事にしました。残念ながら観客は入れず、無観客演奏会となりますが、これは今年だけの事。来年以降は何とか今まで通りに行いたいと考えています。今年は、来年に向けて団員の質と気持ちを向上させるために行うという感じです。やはり活動を続けてゆくには目標が必要で、その目標に向けて技術の向上、モチベーションアップ、これを常日頃から行って行かないと進歩しなくなる。

そんな事で計画していますが、じゃ打ち上げどうする？って、問題出ました。練習、本番やって打ち上げて、それで本当にやったな、と言う気持ちになるのに、今は呑み会もあまり大勢では集まれない。個々でおとなしくやるかって話も出てますが、早くいつもの生活に戻りたいもんです。



テンジャンチゲ ジュセコ

(テンジャンチゲください)。

生産部 島貫 修一

韓国での朝は毎日この言葉から始まった。旅館のオンドル部屋に素泊まりしながらの一人旅で、食事は観光とは無縁の近所の食堂で食べていた。もちろん周りは韓国人ばかりで日本語は使えない。注文してまもなくすると熱々の料理が出てきた。丸いアルミのお盆にはご飯と駅弁の釜飯の釜にそっくりな容器に入ったテンジャンチゲ（直訳すれば味噌鍋）に、キムチの小皿が3～4枚乗っている。チゲの具は野菜・魚貝類・肉などで、これだけでも十分おかずになる。十月の韓国の朝は冷え込むので、この熱いチゲとキムチでこれまた熱いご飯を食べると、身体が中から温まってくる。

店によっては生の青とうがらしがチゲに入っている時があり、知らずにこれを食べると口の中が火事になってしまう。あまりの辛さに店の奥に向かってアジュンマ ムル ムル（おばさん、水、水）と叫べば、おばさんが麦茶の入ったヤカンを持って来る。そしてノム メウォヨ（とても辛い）と言いながら空のコップを差し出すと、笑いながら麦茶を注いでくれる。異国での3週間の旅を健康で過ごせたのは、このテンジャンチゲの食欲旺盛な朝食のおかげかもしれない。ご飯もチゲもキムチも全て残さず平らげて、胃袋満杯・エネルギー満タン。さあ今日も韓国を見て歩くぞ。

朝食にテンジャンチゲを食べることを勧めてくれたのは、釜山行きのフェリーで同室だった韓国人の実業家。同じく同室だった大学生（ソウルへ行った）と私が、どちらも初めての海外一人旅に行くこと知り、親心的な感じで色々アドバイスしてくれました。その中の一つがテンジャンチゲ。

慶州の食堂（昼前で客は私一人）で、アジョシ（おじさん）が調理しながら手順を説明してくれたキムチチゲは、今でもその味を再現しています。しかしテンジャンチゲはテンジャンを買って作ってみても、味がどこか異なりおいしくない。朝の食堂の活気ある雰囲気欠けているせいかも。

もう一度食堂で朝食として食べたい。