

# お客様各位

## 元気通信

行ってきました「日本酒フェア」・「国際食品工業展」

こんにちは。サーマルタンクの南洋技術工業です！ 今のところ、ずーっと天気不順で朝、天気が良くても昼から一天にわかには掻き曇り・・・じゃないですが、天気が怪しくなり、雷・大雨の大荒れの天気・・・というパターンが割とありました。気温も真夏なみの暑さかと思えば季節が早春くらいに戻ったりと、体調管理が難しいですね。くれぐれもお気をつけください！

さて五月下旬の全国新酒鑑評会・製造技術研究会に引き続き、6月7日に池袋サンシャインシティにおいて開催された一般公開&日本酒フェアにも参加をさせていただきました。

一般公開は長蛇の列で、きき酒するまでにかかなりの時間を要するという状況でした。業界関係者も多くお見かけしましたが、参加された方が大変熱心にきき酒をしておられる姿を拝見し、また日本酒フェアにおいても多くの入場者で、日本酒のことを知りたい、興味がある、という方はたくさんいるのだと改めて感じました。関係された皆様には大変お疲れになられたことと思います。一般公開と日本酒フェアを同時開催するという、初の試みについてはとても素晴らしい企画だったと思います。これでその地方ならではの酒に合う料理やおつまみなどの提案・販売などがあつたららるん兵衛としてはなおさら嬉しかったな・・・と。是非より魅力ある企画を来年もお願いいたします！

そして、あくる日はビッグサイトで開催されていた「国際食品工業展」に行ってきました。食品産業は実に多種多様でそれに伴う機械メーカーも数多くあり、大変興味深く、また参考になるものもありました。衛生管理や価格、人員など様々な理由で機械化せざるを得ないことも事実ですが（当社も一応は設備屋であり装置メーカーです。で・・・）人の手の温もりが美味しさ+アルファの効果を生み出すこともまた真なり、なんだよなあ、と思いがながら、入手したカタログ類を下げ、ヨタヨタと帰路についたのでした。教訓「都会は健脚でなければ生きられない！」

## 日本の野鳥シリーズ

### タマンギはメスがきれい

技術営業部 佐藤 弘

本種は鳥には珍しい一妻多夫だ。ウグイスの逆で、オス達が子育て全般を受け持つ。おまけにお気楽なおカアチャンがワインレッドに着飾っているのに、何の因果か育児に追われるオトウはボロ、違った、地味な保護色だから、遠い昔を思い出して何だか泣けそう。

地上に営巣するものの常で本種は警戒心が大変強く、テキの方がいち早くこちらに気付いて隠れてしまうから、なかなか観察できない。神戸市北区の長尾川で、ほんの一瞬でもデート中の番を見た私はついていた。とに角姿を見せない。鳴くのも日没後天空の残照が完全に消えてから、東の空が白みかける迄の闇の中という徹底ぶりだ。

田植え後の苗が順調に伸び始めた頃、6階自室のベランダに出ると前のたんぼから「コオ」と本種の声が聞こえる。3個体が鳴いている様なので、音源と私を結ぶ線の直角方向へ移動して確認したくなった。座標を作る訳だ。何の灯りも持たず、かすかな星明りの土手道をたどり、音源群を中心にして90度回った辺りに立った。確かに3羽鳴いていて、オスが「おれはここだよ」とメスに合図している様に聞こえる。

やがて、誰か近づく声かして姿がおぼろに見えはじめた。声の高さから推して、塾帰りの中学生のお兄ちゃん達らしい。陽気な話し声と足音が止まった。「ン?なんやアレ」「ギャー出たー」三人は悲鳴を上げて駆け戻っていった。遠くの巨大マンションの灯りに、動かずにいる私の立ち姿が影絵になって浮かんだらしい。「ちゃうちゃう、人間やでー」にわか仕込みの関西弁は悲鳴と足音にかき消された。

夜も9時ころ、お腹を空かせていただろうに、対岸へ渡る橋まで大変な後戻りとその後の迂回になる。気の毒な事をした。94年初夏、ひと晩だけ武庫川左岸の堤防に「出たー」のは私です、兵庫県三田市の皆様ごめんなさい。次回は必ず灯りを持ちます、私にぴったり似合いの破れ提灯を。…止めます、お兄ちゃん達がショック死しかねない。

## 酒蔵さんとの長いおつきあい

第 13 話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻 英郎

酒一升の値段は大工の日当と同じ。昭和 30 年頃の話。

その頃かけ出しの私は会社の帰りに合成酒を 1 合びん 1 本。棟梁と呼ばれる人も少なくなりましたが、棟梁の日当 1,500 円位だったのでしょか。私が連れて歩く仕事師は 1,000 円でした。私は初任給 7,000 円、新婚の女房にこれで 1 ヶ月やってくれと渡したことは今も語りぐさになってます。少し大きな蔵には酒道具作り、直しの大工さんがいてコトコトと鑿や鉋を使っていました。その人の日当と酒の値段が同じ位だったのでしょか。そうしてみれば今の価格にして、普通酒で 2,000~3,000 円が妥当なところかと思えます。

家内と娘で晩酌をやっていて月 4~5 本。仕事を終えて飲める酒、日本酒は本当に旨い。ロックでも爛でも疲れを癒してくれる貴重な一杯。

娘が作る料理はイタリアンとか中華とか。これが本職にしても良い位美味しい。そうすると国産のワインの赤か白どちらにするか迷うけど、最近の赤は私の口にピッタリ。明日は地方銘酒を醸す蔵と、山々に囲まれて畑の手入れをしているワイン醸造元を尋ねる楽しさ、少し遠い道程も白い車で快走します。 次号へつづく

## 日本酒の香りが美味しい帆立

日本酒のしみ込んだ帆立が美味しい。

帆立の旨みを吸ったこぶは、カリカリッと割っておつまみに！

材料 帆立貝柱(刺身用)4 個 こぶ 20 cm

醤油大さじ 2 酒大さじ 4

- 1 帆立は厚みを半分に切り、醤油と酒に 20 分つける。
- 2 こぶは、酒をキッチンペーパーにしみ込ませて両面をふく。
- 3 こぶの上に帆立を並べ予熱したグリルで焼く。

## 2007 発酵食品機械・醸造用品総合カタログまもなく発行！！

全国醸造機器工業組合・関東醸造用品組合・関西醸造用品組合の 3 団体協力の下、上記総合カタログがまもなく発行されます。

(この通信が届く頃にはお手元に届いているかも?)

3 団体合同の「総合カタログ編集委員会」が昨年 11 月より始動し、これまで発行されてきたカタログの反省点を活かし、なるべく皆様に使いやすいものとするよう、検討を重ねて参りました。

色使いは眼に優しいエコカラーに極力統一し、今回はパソコンでもご覧いただけるよう CD-R も付属いたしております。

どうぞご活用ください！！

総合カタログ編集委員会メンバー (敬称略)

第一工業 (株) 社長 井上 拓 (委員長)・(株) 東洋商会 社長 高木 敏弘  
(株) 北村商店 社長 北村 公克・きた産業 (株) 社長 喜多 常夫  
(株) 浅野製作所 社長 浅野 洋吉・新洋技研工業 (株) 社長 大辻 節子  
事務局 全国醸造機器工業組合専務理事 伊藤 勝

## 社の都はおいしいものがいっぱい

モツセイ

生産資材主任 島貫 修一

ここは仙台市の定禅寺通り (じょうぜんじ通り)。新緑のけやき並木を通り抜ける風が心地良く、百万都市の中心部とは思えないくらい緑が濃い。この定禅寺通りが晩翠通りと交差した所から、西公園方向へ少し歩いた所にあるのが甘座 (あまんざ)。目立つ看板も無くシックな店構えなので、意識して探さないとうっかり通り過ぎてしまうが、洋菓子 (特にチーズケーキ) の名店として知る人ぞ知る存在。ここの味を知ってからいろいろなケーキを食べてきたが、濃厚でこってりしたチーズケーキとさっぱりしたチェリータルトの組み合わせが最近のお気に入り。

そしてケーキを買った後は市内散策 (ケーキはアイスボックスの中)。定禅寺通りの幅広い中央分離帯でフリーマーケットが開かれている時があり、掘り出し物を探す楽しみもある。去年はキーボード掃除用の手作りのほうきを買った。更に仙台駅方向に 500 m も歩くと繁華街の一番町。夏の七夕になれば観光客が殺到するアーケードを通り抜けて、目指すはもちろん牛タン焼きの店。歯ごたえのある牛タンステーキで昼食を済ませたら、次に別の店で牛タンの味噌漬けを買って買い物終了。

さあ早く帰ってケーキを食べよう。