

お客様各位 元気通信

さあ、今年も元気よく行きましよう！

鯛骨酒

お正月は、めでたい魚 鯛の骨をこんがり焼きあげ
手早く熱燗を注ぐ。酒好きにはたまらない。
兜は潮汁に！
鯛は高価ですが、すべて美味しくいただけます。

お元気ですか??お正月はどのように過ごされましたでしょうか? 本年も「元気通信」ともども
(?) サーマルダックの新洋技研工業を何卒よろしくお願い申し上げます。

さて、当社の決算は一二月でございました。「ヒヨっこ社長」一年目の成績は……(泣)……
キビシー現実には「社長業はそんなに甘いモンやおまへんでえ」と鼻先であしらわれたのでございます。
しかし!いつまでもクヨクヨしてはられません。というかそういうヒマはないんですね。次から次へと
判断しなければならぬ出来事が起きてくる。元来のんびり屋というか、頭の回転が鈍い私はせつつかれて
パニック寸前!なんてことが結構あります。

当社がお世話になつていいる経理事務所の所長が先日フラリとやってきていわく「ホントに社長つて役割は
損だね。一生懸命みんなのために頑張つていいるのに結局憎まれたり疎まれる。登校拒否つて言葉があるけど、
まさにそんな気分になる。朝になるとあり、また朝が来た!会社行きたくねえ」と思う。入社してしまえば
そういうこともなくなるんだけど」とのこと……。その気持ちは何となく
解る気がする私なのでした。でも、その道を選んだのは色々事情があつ
たとしても最後は自分の決めたことで誰のせいでもない。同じやるなら
「へえ!こんな大変なことをやってるんだ、苦しいけど、私つてすご
い!」と誰もホメてくれないので自画自賛しながら、将来あるべき会社
の姿をイメージし、ヒヨっこ社長はやがて二年目に突入します。どうぞ
お伺いした折にもし冴えない顔をしておりましたら「おいしっかりやれ
よ!」とゲキを飛ばしてやってくださいませ。それではまた4月号に!



日本の野鳥シリーズ

貴婦人とカワラヒラ

その1

生産部 佐藤 弘

これこれこう言う鳥の名は何かと訊かれても、答えるのは結構難しい。図鑑のそれらしいページを開いて、この中にあるかと問い返すと今度は相手が考えこむ。その点本種は明快だ。「全身オリーブ色で、飛ぶと翼の大きな黄色が目立つ小鳥」は他にいない。

さて、小鳥類に噛みつかれて一番痛いのは、上クチバシの先端が鉤になっているモズだ。捕らえた獲物を逃さない仕掛けだろうが、一瞬油断して指先に穴をあけられたら、まず一週間はズキズキする痛みが続く。二番手は本種だと思う。種子を割って喰うクチバシだから頑丈なのは分かるが、お前の顎は万力かと思う程強力だ。痛みが後を引かないのがせめてもの救いか。

それでいて鎖骨・肋骨が大変弱く、折れた骨が肺を傷つけて死なせてしまうので初心者には触らせない。これを仲間内で「落とす」と言う。対して「落ちる」は自動詞で、体力を消耗して落ちたなどと言う(この場合、手遅れになる前に応急の湯たんぽで温めると蘇生する)。

バンダー(bird bander 鳥類標識調査者)になるには、鳥研が催す学科と実技の講習を受けて、認定して貰わなければならない。いわゆるお墨付きを頂く訳だ。だが、事前に調査地で十分に修行を積んでおかないと、専門用語につまづき、実技では手加減が分からず恐る恐る鳥を扱う反面、誤って鳥を落とすおそれもある。講習は新潟市の福島潟にある環境省の施設で、四泊五日缶詰になり、朝飯前の6時から捕獲の実技が始まる。

私が受講した96年後期の募集定員は10名の筈だが、1人多い。鳥研の講師から太田紀子さんと紹介されたお嬢さんが、直前に眼鏡を外した瞬間、私は思わず「まさか」とつぶやいたかもしれない。

太田さんは紀宮と瓜二つだった。

つづく

酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第7話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻英郎

社長が日本酒で乾杯の総会に出席してきた。報告によると 500 人を超す参加者で熱気が立ち昇り、参加者の日本酒に対する高い関心を感じたとのこと。

私も経験すること度々だが特定名称酒をテーブルに 2~3 本並べると他の酒類を抑えてボトルが空になる。楽しそうに酒の話題がはずむ。そして料理が進む。

その反面会場に何も言わなければ、まず日本酒は出てこない。日本食中心の料理であってもだから驚いてしまう。如何に日本酒で乾杯運動が大事なことなのか、東京だけでなく各地で継続してやっていただくことが大切なことと思っている。

(ちなみに当社は推進会議発足直後から社員のみならず、知人、取引先に入会の案内を行っている。)

当社はワインの醸造元からもご愛顧いただいている。先日とある地方のワイナリーの御要望で特注の機能性タンクを納入させていただいた。赤ワインの「酸と甘みと香り」のバランスを考えてのタンクだとのこと。ぶどう畑を案内していただいた。1本の木に 5~6 房しかつけない、朝な夕な社長も専務も畑で世話に余念がない。見事に整理された畑が山地に開かれていた。ワインも「自分が育てたブドウしか使わない」と言われていた。それでもその地では育てられないブドウがあるとのこと、遠く離れた他県の山地を買ったとのこと。どうやって管理するのか。

醸造者のワインの熱き想いにますます(タンクといえども)心を込めて、日々研鑽したいと考えた次第です。

次号へつづく

機能性食品 生姜

★ 元気をいただきまあ〜す ★

● たたき長いものあえ物

長いも 200g は包丁の柄でたたいてひびを入れ食べやすい大きさに手で割る。にんにくと生姜(各 1/2 かけのみじん切り)いり白ごま(小さじ 1/3)万能ねぎ(2~3 本小口切)サラダ油(大さじ 1)醤油(大さじ 2/3)酢(大さじ 1/2)長いもを器にもりその他の材料をからめていただく。

● ジンジャーヨーグルト

プレーンヨーグルトに生姜の絞り汁をかけて食べる。

● ジンジャートースト

フランスパンの切り口にすりおろし生姜とマヨネーズを塗りオーブントースターでこんがり焼く。

新洋技研工業株式会社 URL=<http://www.shinyo.co.jp>

- 抗ガン作用
- 抗菌・殺菌作用
- 発汗・消化促進
- コレステロールを減少
- 血圧を下げる

生姜の醤油漬け万能たれ
醤油 1/2 カップに生姜みじん切 50g を数日漬け込む。冷蔵庫で 1 ヶ月保存できます。

お勧めサイト 妹尾榮聖の

「笑売発展の法則」

<http://eishow.com/aaaa.html>

無料メールマガジンを発行しています。

考え方の転換になるヒントが見つかる・・・かもしれません。

興味のある方、ちょっとのぞいてみては???



フランス語に挑戦

エッセイ

生産部 島貫 修一

♪ Si un jour la vie t'arrache à moi (愛の賛歌の歌詞より)

何て言っているのだろう。何を言っているのか知りたい。シャンソンを聴くだけでなく、その歌詞の意味も理解してもっと楽しみたい。そんな動機からフランス語の勉強が始まった。学んでみると母音の発音は日本語の発音が使えるし、鼻母音も意識して鼻から息を出せばそれらしく聞こえる。単語のつづりと発音の関係も明確で、英語よりもはるかに覚え易い(今でも意味は判らなくても発音して読める)。これは楽勝と思っていたらとんでもない難関が現れた。名詞の性別である。単語は男性名詞と女性名詞に二分されて別々に覚えねばならず、性が異なると冠詞も数詞も形容詞も異なる。インドから西側では名詞の性別のある言語は普通だそうだが(英語は例外)、東アジアの住民にとってはそんなものの概念が理解できない。ここで足踏みしているうちに関心も薄れてきて勉強を止めてしまった。

今になって振り返ってみると、勉強を始める動機が弱すぎたと思う。男としてパリでマドモワゼルを口説こうという強い信念(下心)があったら、きっとフランス語をものにしていただに違いない。たぶん。

追伸 石原都知事の言う通り数の数え方も複雑です。70~99が無い。

世界語の地位は英語に奪われたけど、それでも個性と魅力のある言語です。