

困ったやつ ムクドリ

生産部 佐藤 弘

別荘での変死が報道された事が幾度かあった。死因はCO中毒や酸欠であり、燃焼機器排気筒内にある鳥の巣が室内への排気逆流の原因とされ、巣を掛けたのはムクドリだろうと言う鳥類研究者のコメントが添えられていた。他にも悪さをして、秋口になるとヒッチコックの「鳥」を想わせる大群が街路樹などを嘯にするから、不気味さや騒音と地面を汚す落とし物とで嫌われる。

さて、スズメは水浴びや熱砂を砂浴びするきれい好きだが、本種のそんな様子は見た事がない。鳥仲間にも知見は無いと言う。そのせいかな本種にはダニが無数にたかっている事があるのであまりお近づきにはなりたくない。

冒頭に挙げた報道の後で、排気筒に寄り付くか否か習性に関係なく、ミソサザイ・ヤブサメ・キクイタダキ・ムシクイ類など小形種のボディサイズを、翼を傷めない様に注意して測った事がある。

私見だが、日本の野鳥で20mmの隙間をくぐれるものはいない。

こんなちっぽけな鳥に殺されては浮かばれない。別荘や別宅をお持ちのリッチな方には、屋内設置型燃焼機器の排気トップ開口寸法を、一度確認なさる事をお勧めする。



日本酒の伝道師 お客様各位

こんにちは。さて、今回から「クロネコヤマトの宅急便」で皆様お馴染みのヤマト運輸が全くのゼロから巨大マーケットを作り出した物語を連載します。

一 「苦渋の選択」

今でこそ、ヤマト運輸と言えば「宅急便の会社」と思われていますが、その創業は大正時代に遡ります。わずかにトラック4台でスタートした大和運輸(当時)は創業者の小倉康臣氏の努力で急成長を遂げ、昭和前期には「日本一のトラック会社」と呼ばれるほどになりました。関東を中心に運送ネットワークを広げ、車両151台、従業員500名を抱えて、主に企業の小口貨物配送を手がけていたと言います。

ところが、その繁栄も終戦を境に、徐々に様子を変えます。敗戦後の急速な経済復興にともなって、運輸業界も大いに発展するのですが、その中で成功を収めたのは西濃運輸をはじめとする西日本の業者でした。彼らが東京―大阪という長距離路線に進出することで急速に発展を遂げたのに対して、ヤマト運輸は過去の成功体験に縛られていたために、その波に乗り損ねてしまったのです。この結果、かつての「日本一のトラック会社」は単なるローカルの運送業者になってしまったのです。

この劣勢を取り戻すべく、同社は経営の多角化を図るために百貨店の配送なども手がけ、のちには東京―大阪間の長距離運輸も開始します。しかしやはり変化への対応が遅れたことのツケは大きく、また多角化も思ったほどの効果がなかったために、経営がギリ貧になっていきました。利益が上がらなくなれば、設備投資も思い通りにできなくなります。新規の設備投資ができなければどうしても作業効率が向上せず、ますます他社との差がついていくという悪循環に入ってしまったのです。この苦境に追い討ちをかけたのが1973年に起きたオイルショックでした。ガソリンの値上げや不況のために、同社は新規採用の停止、社員の削減などを余儀なくされました。

この危機的状況に直面して、わずかに2年前に社長に就任したばかりの小倉昌男氏は決断を迫られる事になりました。このままで行けば、いずれヤマト運輸はなくなってしまいうに違いない。いったいどうすれば、この苦境を打開できるのか―そこで彼は長年温めてきた「個人宅配」への進出を決断します。もはや企業相手の運送では同業他社に勝てる見込みはゼロに近い。となれば、あとは個人向けの市場に参入するしかないという、いわば苦渋の選択でもありました。―― 次号に続く ―― (立正大学 阪口大和氏著書「痛快! サバイバル経営学」より抜粋)

* 著者並びに出版社よりご了解を得て掲載しております。

こんな季節は、ハスの葉の真中に小さな穴を開けて、葉っぱにお酒を注ぎ茎の先から飲みハスの香りを楽しんだそうです。そんな姿が象の鼻の様に見えるので杯を象鼻杯と名付けたそうぞうで! なんと、風情ある日本酒の文化であります。



新発売 醗酵遠隔管理システムのご紹介

近年、蔵内管理の効率化に焦点を当て、数社から「蔵内管理ソフト」なるものが発売され、導入をされているお蔵元も多いかと思えます。しかし、製造部門に焦点を絞ったソフトは今まで発売されていませんでした。それはソフト開発メーカーと醸造機器メーカーとのコラボレーションが難しいことに他なりません。しかし弊社は、「醗酵管理の効率化」に焦点を絞ったまったく新しいシステムの開発に取り組み、ついに発売にまで至りました。大きな特徴としては

- ・ 酒母、仕込タンク等の集中操作盤とパソコンを繋ぎ、事務所や外出先でも品温設定、管理ができる。(遠隔管理機能)
- ・ 品温設定、経過を自動保存できるので過去のデータを取り出し、次期の造りに活用できる。(自動バックアップ機能)
- ・ もろみ経過簿簡易作成機能

となりますが、まだまだご紹介しきれない機能が盛り沢山です！
どうぞお気軽にお問合せ下さいませ。(小川・吉田)

豚肉冷しゃぶのこんぶ茶ドレッシング和え レシピ

冷しゃぶ材料：レタス半個、れんこん1節、とまと1個

きゅうり1本、豚ロース薄切り肉 300g

ドレッシング材料：酢、オリーブ油、サラダ油、各大さじ2

塩、さとう、こんぶ茶 各小さじ1

- ①鍋に湯2カップを沸かし、塩小さじ1、酒大さじ1を加え、豚肉を1枚ずつ広げて泳がせながら茹でて、ざるにあげる。
- ②レタス、トマトはひと口大に切り、きゅうりは小口切り、れんこんは薄切りし、酢を入れさっと茹でる。
- ③ドレッシングを良く混ぜ、②の野菜にからませ、①の茹肉の上に色良く盛り付ける。

ー「サーマルタンク」からのお知らせー

皆様にご愛顧いただいている弊社サーマルタンクですが、多くのご要望もあり、この度天蓋部分の断熱を「標準」にしました！

- * 「天蓋保温」はタンク内のお酒の温度差(上下)をグンと縮めます。また全体温度も下がり、品質劣化を防止します。

新洋技研工業 生産部スタッフから

感謝を込めてのお知らせです・・・



さて、今宵も・・・日本酒で乾杯！！

○ 部長「紙面の関係で今回は出番がなかった・・・クスン」

K 社員「部長、そんなに気を落とさないで、次回がありますから」

M 次長「オレはボケ役をやらずに済んでホッとした」

○ 部長「アンタの存在そのものがボケ役なの！」というわけで、
今回の面白小話はお休みさせていただきます m(_ _)m

日本の野鳥シリーズ
訂正とお詫び

前回までの日本の野鳥シリーズにおいて、漢字変換ミスが多数ありました。
特に前回の「ツミ・ハイタカは高速ハンター」でも数箇所にとりわたり転記ミスがあり、特に習性に関する記載に転記ミスがございましたのでここに記します。
「両者は巧みに小鳥を狩る……中略……そして最後まで気づかれないように羽ばたきを止めて突っ込む。」が正しい記述です。
今後はこのようなことが無い様、充分なチェック体制を整えたいと存じますので、宜しく御願ひ申し上げます。