日本の野鳥シリーズ

貴婦人とカワラヒラ

その2 技術営業部 佐藤 弘

周りの受講者は畏れ多いと思ったか、札幌から参加した同室の女性 H さんを除いて、太田さんと全く言葉を交わさない。しかし実名を名乗ら ないのは非公式なのだから気軽に接して欲しいと言うご自身の意向の 筈、その意を汲んであげるのが筋道ではなかろうか。

そう、これは「ローマの休日」なのだ。

夕食後研究室で文献を見ていると、鳥研講師のS氏がカワラヒワニ羽 の仮剥製を作ろうと誘う。その死を無駄にせず、製作過程も含めて教材 にする為だ。釣った魚の後始末が限界と固辞するところへ、太田さんが 現れた。

「はい、やらせて頂きます」と答えて私の隣席でおもむろに準備を始め た。白魚の様な指でメスや鋏をとり、

「卵巣がありました」などと平然と言う。中味を取出し、薬品処理に詰 め物に縫合、S氏と同時に完成させた。

プロ級のお手並みに驚嘆した私の問いに「はい、これまでに5~6体ほ ど作りました」私は未だに魚どまりだ。

女性コンビが食堂にしゃがみ込んで、椅子の脚にロープを巻きつけ思 案しているところに呼び止められた。

クラブ・ヒッチはこの通り一二三、この部分の摩擦力で緩まないと能書 きを並べ、また問われるままに、翼の三列風切羽根の機能を説明してあ げた。

最終日には館内の片付け清掃をする事になっていた。洗濯機を回す人 掃除機をかける人がいて、私は燃えるゴミを外のカマドで燃やして玄関 に戻った。

そこへ太田さんがポリバケツを手に現れた。太田さん、それ生ゴミです よねエと確かめると「はい、そうです」。

いたずらがバレて、笑ってとぼける子供の表情だ。生ゴミは穴を掘って 埋める様に言われていたから、そんな荒っぽい事は私がやるからそのバ ケツを下さいと言うと「はい、わかりました」素直におイタを諦めた。

翌週太田さんから、世話になった今後ともよろしくと絵葉書が届いた のにはたまげ、すぐ返信を書いた。

年明けて元旦に、今度は賀状を頂きまたびっくり。

以後、皇太后他界の翌年を除き毎年賀状を頂いた。

そして06年元旦、長い「ローマの休日」は終った。

いつもご受読ありがとうございます! 感謝!!

お客様名位へ

人違う花を活けた小さな

お餅が二個 気が流れて

暖を取るの

私と友人はぜんざい

にお漬物とフ

這しも添えられてきま_ルーツが風流なお盆にホサ

お話をする

ですが

つたり

たいただ 大きな空 たまなな たただ

てのお餅を入れたぜんざいや黒豆お

昔ながらの ったです

かまども現役で使

そばなどが

「播磨屋本店」さん

季節到来 お酒を飲みまし ゃ ル

新洋技研工業株式会社 本社:新潟県新潟市下塩俵 1463-1 電話 025(362)1611 Fax025(362)1616 関西営業所:兵庫県神戸市西区小山 3-4-20-206 電話 078(925)6950 Fax078(925)6952 編集責任者:大辻節子 Vol.27

で蔵さんとの長ーいおっきあい

第8話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻英郎

私事で恐縮ですが加齢とともに酒量は落ちて自分に合った酒を探し、小量を毎夕欠かさずに食事と共に楽しんでおります。お蔭様で早寝早起きの習慣がついて4時頃からラジオで勉強をしたり、思いついた事を書きとめたりしているのもお酒の効用と思ってます。

しかし、先日 TKC 経営指標の 17 年 8 月~10 月の決算企業の黒字割合を見た時に驚きました。酒小売業の黒字になっている割合が 23.4%と小売業のなかで一番最後に出てきました。料理飲食業も 37~23%とありました。製造業のなかでは、清酒メーカーさんの黒字割合は、41.9%となっておりました。

今回の酒税改正ででる差額を是非蔵元の資金として残していただき、醸造機器の整備に廻していただきたいと切にお願いする次第です。

私共のサーマルタンクは低温貯酒を小さな冷凍機で省電力で出来る構造を とっております。

長期低温貯蔵を活用して付加価値の高い商品にお役立ていただければ 幸いです。 次号へつづく

機能性食品 ごま

- ↑ 抗ガン作用
- 老化抑制
- コレステロール抑制
- 動脈硬化予防

ビタミン B1、B2、E カルシウム、 鉄、リン、植物繊維たっぷり含み コレステロールを低下させ、 肥満防止の働きが注目される。

★ 元気をいただきまぁ~す ★

かぼちゃの和風サラダ

りと揚げる。

かぼちゃ 200g くし切しラップをかけ電子レンジで3分加熱にんにく (1/3 かけのみじん切) 練りごま、醤油 (各大さじ 1) 酢、サラダ油、砂糖 (各小さじ 1) からめていただく。

● 鶏ささ身のごま衣揚げ (2 人分) ささ身 4 本筋を取りそぎ切りしにんにく、生姜 $(8\ 1/4\ n)$ かけすり おろし)醤油(大さじ 1/2)ごま油(小さじ 1)で下味をつける。 汁気をふき小麦粉、溶き卵をつけいり白ごま (50g) いり黒ごま (大さじ 1) をつけ、フライパンに 1cm 深さの揚げ油 180 $^{\circ}$ で、から

一異業種探訪一

「SUWADA」の爪切りは世界を飛ぶ!

ドイツの名だたる刃物メーカーに売り込み、フランスの一流 ブランドに名前を入れさせず爪切り用のケースを作らせた。 アメリカのネイルアートのカリスマに「SUWADAの品 を」と指定され、日本にその名が届く。

爪切りは爪切りでもただものではない。

確かな品質と綿密な「ブランド戦略」が

そこにある。 (所在地:新潟県三条市)

Long time no see: お久しぶりです

五少七人

Hi **Tonny**, How are you doing?

カナダはブリティシュコロンビア州のバンクーバ出身の彼女は、私の英会話の先生だった。ブリティッシュコロンビア州は、英国よりも英国らしいと言われるほど英国の伝統が濃い。

そのため彼女の言葉は正統な英語 (イギリス英語) で、今の日本に充満している英語と言う名の米語 (アメリカ英語) ではない。

初めて彼女のレッスンを受けた時、発音がきれいで容易に聞き取れるのに 驚いた。これとくらべると米語の発音はなんと汚らしいのだろうと感じた くらいだった。

料理にたとえてみれば、鍋の中の材料が形を保って調理されているのが英語で、煮崩れしてごちゃごちゃのごった煮になってしまったのが米語。

しかしだ。現実の世界を支配しているのは英語ではなく米語で、好き嫌いの入る余地が無い。**Tonny** の英語が身に染み込んでしまったため、いまだに米語の聞き取りに苦労している状態で、イギリス旅行はしてみたいがアメリカには魅力を感じない。もちろん言葉だけではなく、長い歴史と文化それに左側通行も大きな理由。

あれから 14 年、英語も米語も上達しないまま過ぎてしまったが、**Tonny** も chubby(ふくよか)なままだろうか。