

お客様様  
元氣通信  
むけ

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

お客さま、明けましておめでとうございます。新年号最初、そして56年ぶり2度目の自国開催のオリンピック年の正月をいかがお過ごしでしたでしょうか？

おかげさまで私も家族・親戚と共に、慌ただしくも楽しい正月を過ごすことが出来ました。大変だからおせち料理買って他はもうやめようと毎年思いながら、年末が近づくとやっぱり落ち着かなくなり、結局はあれもこれもと作ってしまうので、大晦日にはグツタリしてしまうのですが、それと共に達成感を味わっているからやめられないのでしょうか。さて、いつまで頑張れるかなー。

若いときは考えもしなかったのですが、自分自身が年を重ねて行くのと同じく親も確実に年を重ねており、こうして共に新年を迎えることが出来るのが、とても貴重なことなのだと思います。もちろん、普段は喧嘩もしますし、年々頑固さが増してきて言いたい放題の親に本当に頭にきて、もういい加減にしてくれー！と思うことが多々ありますが(苦笑)。

さて話をオリンピックに戻します。

昨年の大河ドラマ「いだてん」を見て、脚色はされているでしょうがオリンピック初参加から招致、開催にこぎつけるまで、純然たるスポーツの祭典であるはずが政治の思惑なども複雑に絡み、いかに多くの試練があったか、それを乗り越えるために、どれほど強い想いと努力、知恵を駆使したかということを知ることが出来ました。

最初はたった二人の参加で臨んだオリンピックが、今や大集団で参加し世界のアスリートたちとしのぎを削るまでに至っている。先人たちが必死の思いで引いた道があったからこそ成しえたことなのだと思うと、尊敬と感謝の念が沸いてきます。さあ今年はどうなドラマが待ち受けているのでしょうか。日本人選手の活躍を期待したいですね。

何をするにも、先鞭をつけるということは並大抵ではない力が必要になるものだと思います。

とかくこれまでやったことが無いことに対して人は否定的になりがちですが、そこで足踏みをして、他に先を越されてから慌ても遅い。全てそうでないにしても、まずは一歩踏み出してみることが大切だと思います。

但し違った！と判断した場合は潔く引いて、また新たな可能性を模索する勇氣も併せ持つことが必要ですが、それでは本年も変わらずご愛顧のほど、宜しくお願い申し上げます



佐藤 弘

## 日本の野鳥シリーズ ヤマガラがはじまり

私達の調査地では秋も深まる頃に、心優しい女性メンバーがその限界で越冬するカラ類にヒマワリの種を与える。2ℓのペットボトルを細工して吊したフィーダーにシジュウカラが集まり、その下ではホバリングが面倒とみえるスズメやカワラヒワがおぼれにあずかる。また、シジュウカラより少し小さいヒガラも少数が姿を見せるが、コガラとゴジュウカラは平場の海岸砂防林には降りてこないらしく、ここではまず見かけない。

ヤマガラはシジュウカラとの無用な争いを避けるのか、それともホバリングが不得意なのかフィーダーには寄りつかず、別置き餌入れを利用する。かれらはその場で食うほかに、どこかに運んで隠す貯食の習性がある。小食な私はこれに倣って(うそです)外食で食べきれないぶんをテイクアウトする。

貯食の典型的な例はご存知モズのはやにえだ。ヤマガラはヒマワリをクロマツの樹皮がめくれたすき間に押し込んでいる。「これで秋の終わりのキリギリスにならずにすむ」という独り言が聞こえて来るようだ。そして、餌入れが空になると調査小屋の窓ガラスをコツコツと嘴でノックして、中の人間サマにお代わりを要求するから、ずい分賢い。

遠い昔、そんなチビ助を調教して芸を仕込んだおみくじ引きを見た。即ち、受け取ったさい銭を箱に入れて鈴を鳴らし、お堂の扉を開けて取り出したおみくじを主人に渡して、褒美に麻の実かきなをか貰うというものだった。サーカスや水族館等の様々な動物ショーを見て感嘆の声を上げるのは、それぞれの賢さに驚くからだが、こんな小鳥が一発芸ではなく筋書きに従った一連の芸をこなす知的レベルは、それらよりもっと上ではないかを感じる。更に、本種の習性を熟知して筋書きを組み立て、事の善し悪しはともかくそれを調教した人の洞察力と忍耐強さに驚き入る。

このおみくじ引きを見たのは古き佳き中学時代だった。全校生を体育館に集めて大道芸を見せるなど、今では考えられない楽しい学校だった。校庭がぬかるむのに「明日は雷が鳴らなきサッカーをやるから着替えを持ってこい、サッカーとラグビーはそういうもの」だったし、英語の授業では日本語を取り上げられて英語での受け答えを強いられた。いくら娯楽が無い時代でも、授業時間をつぶして大道芸を見せる教育的意義は何なのか知らないが、ボクもヤマガラをとっ捕まえて芸を仕込んでみたいと、のぼせあがった悪ガキが一人居たことは確かだ。

## ★お薦め★ 「ケイロックス」



株式会社ケイロン・ジャパンが創造する、国際競争力を有するオリジナル商品

この商品は6年程前から透析治療をしなければならなくなった私の母のQOLの向上のために用いているクッキータイプの食品です。もとより母は便秘薬を使用していましたが、透析を始めてから一層便秘がちとなり、常用していた処方薬や市販の漢方由来の便秘薬などもあまり効果を得られなくなり、ただでさえ毒素の排出が辛い状況が、輪をかけてしまうのではと思い、何か良いものはないかと思案しておりました。そうした折に弊社も出展していた地元の展示会で様々なブースを見て回っていたときに会ったのがこの「ケイロックス」でした。

会社の方から説明を聞き、続くかわからないがとにかく試してみようと思い購入し、以後毎日必ず1枚は摂取させるうちに便秘に改善がみられはじめ、今では以前はなんだったのだろう？と思えるほど順調となりました。本当に良かったと喜んでおります。

ケイロックスには豊富な食物繊維やビタミン・ミネラル類、有孢子性乳酸菌などがバランスよく配合されており、腎臓病、糖尿病、重度の下痢・便秘などの治療用として、全国の医療機関で高い信頼を得ているそうです。詳しくは HP [www.cheiron.co.jp](http://www.cheiron.co.jp)

もしくは facebook <https://www.facebook.com/araki.fumi/> をご覧ください。

## ■【飲酒と運動の戦い】

### 私の時間

ペンリレー



技術営業部 近藤建佑

この仕事をするようになってからお客様の所で色々な種類の日本酒を飲める機会が増えました。元々はほとんどビールしか飲まなかった私ですが、飲酒のローテーションが変わり、ビールの後に必ず日本酒も飲むようになりました。年齢も30を超えてから代謝が悪くなったのも合わさり、油断すると下のお腹が飛び出るようになってきてしまいました。普段は野球をしたりトレーニング施設に行って体を燃焼させようと奮起するのですが、運動で痩せる力よりも飲酒で増える力の方が勝り、じわじわと体重も増えてきました。会社の上司から運動せずに腹筋をシックスパックに出来ると言われる魔法の道具スロダートーンも借りて使っているのですが、この方(下のお腹)がなかなか引っ込む事はありません。飲酒量を減らせば良いと思うかもしれませんが、勉強なのでそういうわけにもいきません。(ただ飲みただけです)。この文章を書いていて改めて危機感を覚えたので、またこの方(下のお腹)を倒すべく少しランニングをして来るとします。これからも色々な酒蔵様のお酒を味わうために頑張りたいと思います。お腹に効く良いトレーニングがあればぜひ教えて下さい。お読みいただきありがとうございます。

フッセイ

## 鰯(ブリ)と鮭



生産部 島貫 修一

魚が大好き。日常の食卓に欠かせない程ではないが、小学生の頃の好物が焼いた塩引き鮭とハタハタの煮付けだったくらいの、猫にもラッコにも負けない魚食動物。

ところが多くの魚の中でたった一つ苦手な魚がある。それはブリ(ハマチ・ワラサ含む)。過去にブリのアラを使ったブリ大根を食べて食後に吐いたことが2回あった。どちらも古くなった油で揚げた揚げ物を食べた時と同じ症状で、数日間は胃の不快感に苦しめられたが、同じ料理を食べた家族は何ともなかった。更に決定的なのが、刺身以外のブリ料理は正直言っておいしいとは思えない。味覚よりも体質が合わないと言うか体が受け付けない感じ。冬のごちそうとしてブリは多くの地域で食べられているが、どうも相性が悪いようで佐渡沖の寒ブリにも食指は動かない。

それに対して鮭は相性が良い。

鮭の切り身(生鮭・塩引き鮭)は季節を問わず食べている。コンビニおにぎりは鮭と昆布の海産物セットだし、スーパーで買う弁当は鮭弁が多い。そして冬になればパックに入った塩引き鮭の頭・骨を圧力鍋で煮て食べており、鮭は大切なタンパク質とカルシウムの供給源になっている。

冷蔵庫の奥に長い間置き忘れ、表面がねばねばした塩引き鮭を焼いて食べた時は、旨味が増しておいしかった。そして身体に異常なしだったのは、腐ったのではなく表面が発酵した状態だったのだろう。父方は祖父の代まで山形県に住んでおり、母方は遼々と秋田県出身でどちらも新潟県と同様に鮭文化圏。もしかしてDNAに鮭好きな遺伝子が組み込まれているのかも。



## ◆ちょっと豆知識◆その42 「清酒の輸出限定製造免許を考える」

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

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は大変お世話になりました。2019 前半は売り上げの雲行きが「…」な感じでしたが、後半どうにか持ち直して、売上目標は達成出来なかったものの悲惨な正月を迎えなくて済みました。

本年も皆さまのお役にたてるよう、様々な製品・サービスを提供して参ります。これまでと変わらぬご愛顧のほどを宜しくお願い申し上げます。

さて、本稿を書いている 12/10 の少し前、各種報道で「輸出限定の清酒製造免許が交付されるようになる」というニュースが報じられました。Web 上で情報を拾ってみると、リリース順に、

11/20 付 THE SANKEI NEWS、11/26 付 SAKETIMES、12/3 付 朝日新聞 DIGITAL がそれぞれ伝えています。

この件と間接的に関わるであろう情報として、11/5 付の日経 Web 版には「日本酒の輸出拡大を検討 菅氏、年内に具体策」との記事もあります。

スケジュール的なところについては、来年の通常国会に酒税法改正案が提出されて、早ければ 4/1 の施行を目指す、とのこと。

事実上、まるきり新規の清酒製造免許の交付はない、と言われていた中での今回の決定はインパクトが大きく、私の周囲限定ですが概ね好意的な雰囲気が大勢を占めているように思います。

当該製造免許については数量規定が適用されない(らしい)とのことですが、総米 100kg の純米酒を年 12 本仕込む、ではビジネスとして成立しない訳でありまして、自ずと最低限の売上規模は規定されます。

これまで海外案件を含め、「小規模の酒蔵をまるっと一つ」というのを数件、当社としてはコーディネートしたことがありますが、上述のように「それなりの規模」の酒蔵を立ち上げようとする、設備だけでも家一軒建てるくらいの予算では恐らく足りない、新規参入できるのはそれなりの資本力のあるところに限定されるものと思います。

それ以上に問題になるのは販路でしょう。国内であれば地縁血縁、あらゆるコネを使って売り込むことができますが、海の向こうとなるとゼロからの販路開拓は一筋縄ではいかないでしょうから、既にチャネルを持つ、例えば酒類の輸出業者とか、あるいは現地のインポーターが日本法人を立ち上げて、みたいなのが最初の案件になるのではないかと考えています。

酒類行政における「蟻の一穴」になるかどうか、注視していきたいと思います。

## 私のリメイク

総務部 神田 直枝

今回のお題は「木綿」

独身時代に勤務先の先輩から、新入社員数名で着付けを覚えてもらうことになり、練習用の最初の 1 枚として木綿を勧められた。「木綿は気軽に着ることができる。半襟は白はもちろんのこと、色柄を合わせるとガラリと雰囲気が変わり、ぐっとカジュアル感が増す。大胆な柄の手ぬぐいや、気に入った端切れを半襟にするなど、楽しみが広がる」と教えられた。

自分で着付けをして町歩きを楽しもうということになり、私もモダンに着こなしたくて、紺地に赤の縞模様を用意した。4 回ほど先輩のお宅に伺って着付けを覚えてもらい、春にみんなでお出かけした。秋には桃色のもみじ柄を着て、再びみんなでおかけた楽しい思い出が蘇る。

### 「木綿」

着物が日常着だった頃、仕事着は紺色の木綿が主流。昔ながらの甘燃りの単子を使って織機で織り上げるため、ふっくらとした織地に仕上がる。洋服地としても人気がありスカートやパンツにぴったり、色柄も豊富で驚くほどオシャレなものもある。

私はこの着物の横縞を縦縞にしてスカートを作り、柄合わせに凝ったお気に入りの 1 着ができ喜んでた。けれど、後ろ髪を引かれる思いがあるのは「きっと深くて広い着物の世界が広がりますよ」と言われた先輩の言葉を思い出していたからだろう。そういえばせっかく習ったのに、ずうっと着物に袖を通していないばかりか、着付けかたも忘れてしまっているみたい。

日本の文化である着物、着れるうちに着ないともったいない。桐筆筒の中を見て、組み合わせをアレコレ考えてみよう。

