

お客様さまこんにちは！ 春満開も間近ですね！ と同時に私は花粉と黄砂で目が！鼻が！

常態化してしまったマスク着用生活も今はまだ良いですが、気温の上昇とともに熱がこもり、蒸れた顔がかゆくなったり頭が熱くなってポーっとしてしまうので、そろそろ卓上ミニ扇風機を登場させないとか？と考えております。そして黄砂と塩カルで黄色と白の粉が付着した車も晴天日によくスタンドで夏タイヤへ交換し、洗車もしてスッキリし、綺麗な色を取り戻しました。しかしタイヤ交換をしてもらった支える金具がサビサビに…。見えるところは綺麗にしても、見えないところ、しかも大切な場所の管理不足を反省しつつ、遅きに失した感はあるもののこれ以上進ませないよう、次回冬用タイヤに交換するときには下部の防錆コートも忘れずにもらうことにしました。

聞くところによると、車種にもよるのでしようが新車を注文してから納車までに半年、ともするとそれ以上かかる車もあるとか。原因はコロナ禍による半導体や構成部品の供給不足ですが、その根っこにあるのがコストパフォーマンスの良い製品を作るために生産地を世界各国に求めたこと、そして「ジャストインタイム」方式の採用にあると言われています。もちろんそれゆえに競争力が高まり大きく成長したことは紛れもない事実ですが、一方で今回のようなパンデミックが引き起こされた時はまともに影響を受けることになるという危うさを併せ持つということであらためて実感させられます。これは車だけに限らずモノづくりに必要な部材すべてに言えることで、更にロシア・ウクライナ情勢も追い打ちをかけ各方面へインパクトを与えています。当社が使用する部品関連もご多分に漏れず価格の上昇及び長納期化しており、特に鋼材関係については価格上昇に歯止めがかからず、見込み物件及び受注確定物件の部品や鋼材の先行発注・在庫は可能な限り行っています。当社の努力だけでは限界があります。そこで見積時からご発注までの期間が長くなる場合は再見積りさせて頂くことがあります。ご理解賜れば幸いです・・・。

話は変わりますが、昨年中止となりました全国醸造機器工業組合と日本醸造用品組合協同開催の「醸造機器・用品展示会」ですが、全国新酒鑑評会の製造技術研究会が開催される日程に合わせ、東広島市の株式会社サタケ様のショールーム内特設会場にて開催する方向で各方面との打合せや手配を進めております。但し昨年同様これから先の状況変化によっては中止を余儀なくされることもあるかと思っております。無事開催の運びとなりました折には、感染対策をしっかりと講じた上で、参加企業一堂、多くのお客様のご来場を心よりお待ちしております。

飲み方も世界中と共有したい

生産部 島貫 修一

春4月、コロナが無ければ花見に新人歓迎会などで酒を飲む機会が多い時期。ところで、日本酒はどの様にして飲んでいきますかと問われたら、燗か常温か冷やして飲むかのどれかだと思う。焼いた魚の骨酒やヒレ酒もあるが、基本的には温度の違いだけ。たぶん清酒が造られた頃（平安時代かな）から変わっていないだろう（肴は別）。でもこれからは違う。日本酒が世界中で飲まれるようになれば、日本酒の伝統文化に縛られない各国の飲み方（肴も含む）が日本に入ってくるだろう。前例として寿司のカリフォルニアロールがある。

カニ風味蒲鉾・アボカドを酢飯で巻きゴマをまぶした寿司で生の魚介類は使わない。日常的に寿司・刺身を食べている日本人から見れば違和感があるかもしれないが、食べてみると美味しい「こんな寿司もありだな」と感じた。これは生の魚介類を食べない食文化が作り出した寿司で、寿司とはこういうものだという固定観念がある日本人には思いつかない。日本酒の飲み方も同じではないだろうか。

海外での日本酒の人気は高い。コロナが収まれば輸出量も更に増えるだろうが、外国人にとって日本酒は「米から造った醸造酒」に過ぎない。お酒の飲み方は国それぞれの食文化や風土で異なり、日本酒も自己流または自国流で飲まれるはず。ロンドンのパブでフィッシュ・アンド・チップスを食べながら、お猪口で熱燗を飲むとは考えにくい。極端な言い方をすれば、世界の百か国に輸出される日本酒には、100種類の飲み方が待っていることになる。だったらその中から「こんな飲み方もありだな」「美味しそう」と思える飲み方を探せば良い。SNS で多種多様な情報が国境を越えて共有されている時代だ。

例えば、6月のリスボン。イワシ祭りの会場でオリーブ油とレモンをかけた焼きイワシの皿の隣には日本酒のボトル。どんな飲み方をするだろうか。アメリカ中西部ウィスコンシン州アシュランド郡の小さな村（友人の出身地）。庭でバーベキューをしているグループは、肉塊を噛みしめながら一升瓶を空にしている。どんな飲み方をしたのだろうか。想像するとこんな感じかな。

今、ハマっていることは、

■【燻製作り】

技術営業部 課長 吉田 季史

ハマっているまではいきませんが、燻製づくりをすることが増えました。きっかけは2年前のクリスマスパーティーです。妻の実家がイベント好きで、毎年3家族が集まり食事やプレゼント交換などをして過ごすのですが、メニューを考えるのに苦労しているのでもっとは協力しようと、以前から興味があった燻製にチャレンジしてみることにしました。使っていない鍋と網を利用し、YouTubeの投稿を参考に、食材だけでなく自分自身も燻され 4VG 臭を身にまといながらの作業でできた燻製を酒の肴として振舞ったところ好評で、その後もリクエストがあるたびに食材燻しをしております。

おすすめの食材は6Pチーズ。いつもの味が深みのあるリッチな味わいに激変します。その他チキン、明太子、ししゃも、卵などもおすすめです。

コロナ禍でパーティーや飲み会が企画できず友人と集まる機会が減りましたがその分「おうち時間」が豊かなものになるよう工夫して過ごしております。皆さまも燻製にチャレンジされてはいかがでしょうか。



■【ハムスター】

我が家のペット

生産部 資材 岩崎 敦子

我が家では2回ハムスターを飼ったことがある。

初めてハムスターが来たのは娘が小学校高学年の時だから4、5年前の事。絶対お世話するからと懇願され、渋々我が家に迎え入れた。ハムスターの寿命は2~3年ほど。どうせなら長生きしてほしいとオスの元気な子にしてみた・・・が、元気が良すぎた。世話する度にかじられ、抱っこしようものなら大暴れ。しまいには2回脱走もされた。空っぽのゲージを見た時のあの絶望感。餌につられてひょっこり出てきた時の安堵感はちょっとした感動ものだった。

二代目は娘が触れ合いたいからとおとなしいメスを選んだ。

それはそれはおとなしく娘にもよくなつた。娘の手の中でかわいらしくおやつを食べ、ちょこちょこテーブルの上で歩き回る姿にとっても癒された。

二代目が亡くなって半年。今はメダカが3匹と少し寂しい我が家。

又、あのほっこりしたかわいらしさに触れ合いたいなと思い始めた今日この頃です。



“ちょっと一息”

“コロナのなかで4”

基幹事業サポート 山本 知男

相変わらずコロナで日常の活動が出来なくてストレス溜まったままの状態です。前回も書きましたが、私が参加している吹奏楽団の活動も外向けでは丸2年間止まっています。

実は5年前にひよんな事から団長をやらされて、その時指揮者も変わって、今までと違った音楽になったと一応評価も良くなってました。団員も増え、一時は20人ちょいだった人数が35人まで増えて、これからどんな活動して行こうかと、皆でワイワイ希望持っていた時にコロナが流行りだした。その後練習も自粛したり、医療関係の人も居るのでしばらく休団しますという人も出たり、やっぱり活動がなくなってくるとやる気も失せて来るのでしょうか、退団したりする人も出て、今では活動しているのは25人程まで減ってしまいました。仕切り直しも含めて、これからの活動を考えなくてはならない状態です。

とにかく音楽は不要なものとして扱われがちですが、決して不要なものではありません。人の心を慰めたり勇気付けたりしてくれます。

スポーツ選手だって勝負曲などを聞きながら精神統一して、やる気をアップさせたりしていると聞きます。やる気だけではなく気力を充実させ生きる望みを持たせてくれたり、人には無くてはならない大切なものです。それが飛沫が飛ぶとかで規制されたり中止させられたり、これでは今のこの世の中、暗くなるばかりです。

コンサート会場は換気設備をmaxにしているのでファミレスや居酒屋さんより、ずっと換気の良い状態になります。練習会場も換気を効かせて人の距離も離してやります。どこもコロナを出したくなくて十分気を付けて対応しているので、演奏する方も聞き方も、安心して音楽を楽しんで頂けます。そして気持ちを明るく前向きにして、これからも楽しく暮らして行きたいと思います。早く今までの日常に戻れるよう願うばかりです。

◆ちょっと豆知識◆その51「お酒の寿命」

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

昨年末、私にとっても、また当社にとっても衝撃的な出来事がありました。

当社の技術開発に関わる内容なので詳細を語れるのはもう少し先になりそうですが、一言で言うなら「お酒の寿命を延ばす技術」を目の当たりにし、その効果にたまげた、ということです。

清酒業界は、一年分の需要を見越して半年で製造するというスタイルが永らく続きましたので、売れすぎると在庫ショートによるチャンスロス、思ったより売れずに長期在庫となると過熟による品質ダウン、この板挟みで世の酒蔵経営者さんたちはずーっとご苦労されてきました。

また、清酒の技術開発の方向性としても、「劣化しないお酒・お酒を劣化させない技術の開発」というのは正に古くて新しいテーマで、最近だと酒類総研が「老香前駆体低生産性酵母」を育種し、既に頒布も始まっています。

よく言われるように、清酒には消費期限はありません。

私が酒屋に居た頃、地元の登録文化財の古いお屋敷から江戸時代のお酒が出てきたということでちょっとしたニュースになりました。

私は残念ながらその機会を得られませんでした。当時の上司がその酒を酒類総研に持ち込んで味見するチャンスに恵まれました。

「真っ黒でアルコールっ気はなく、濃いみりんみたいだった。腹は下さなかった」とのことです。

国税当局で清酒の製造年月に関して改定を検討する方向だ、などといった話も聞こえてきています。

お酒の寿命を延ばす技術開発、当社もその一翼を担うべく、精進していきたいと思いました。

「新洋技研からサラリーを得る傍ら、プライベートでは釣り・山菜取り等を通して自然界からもサラリー（自然の恵み）を得る筆者の春夏秋冬サイドビジネス“珍”日記」

技術営業部 坂井 将之

Vol.1 冬のサイドビジネス “ワカサギ釣り”

釣行日：2022.2.12 場所：福島県檜原湖早稲沢エリア

ワカサギ釣りを始めてから、かれこれ10数年が経ちましょうか。ワカサギ釣りを始めたそもそものキッカケは、「家族で行っても簡単に沢山釣れてみんなで楽しめそうだから・・・」と安易な思い込みから。1本数百円のリールと竿を家族人数分購入し、いざ初めてのワカサギ釣りへ♪沢山釣るぞー！と、皆で意気込んで釣り場に到着、いざ実釣！・・・釣れない。全然釣れない。何でだろう？と他の釣り人の道具を見渡すと衝撃が走りました。電動リールに魚群探知機・・・しかも、ワカサギがエサを喰えてもアタリが出るくらいのペラペラの竿（穂先と言う）。道具の全てが違っていました。

あれから10数年。過去の教訓を生かし電動リールと魚群探知機に加え、当時より進化したペラペラの穂先を携えて今日も檜原湖へ向かい早速実釣開始です。

魚群探知機の振動子（超音波を送受信する機器）を湖中に入れてみると、若様（ワカサギ）は良い感じで映っています。（写真赤矢印）

ところが、仕掛けを落とし一瞬懸命誘っても、なかなか口を使ってくれません。スタートしてから4時間ほど経過したところでやっと8匹ほど・・・次第に若様達の姿はなくなり魚群探知機のモニターは「脳死状態」。虚しくも仕掛けが湖底に落ちていく姿のみが映ります。（黒矢印）その後、2匹追加で本日はゲームオーバー。

10数年前の教訓を生かし高価な道具を揃え、片道3時間、150kmの道のりを高騰するガソリンを惜しみもなく使って来てるのに“メダカ”みたいなワカサギがたった10匹・・・いったい1匹いくらのワカサギになるんだろう？

今日はキレイな会津磐梯山を拝めたのが唯一もの救い...
ビジネス不成立！

