



お客様 元気通信

お客さま、こんにちは。沖縄では梅雨明けですが、本州は梅雨の真っ最中で気温が高く湿度も高い、なかなか鬱陶しく感じる時節となりました。体調も崩しがちとなるので注意が必要ですよ。

さて、この六月二三日に、第十回目となる「M I s s S A K E グランプリファイナル」が京都で開催され、昨年に引き続き参加してきました。十九名のファイナリストの中から第十代 M I s s S A K E グランプリに選出されたのは、神奈川代表の「山田琴子」さんでした。厳しい本部の書類及び面接選考、または各県の地方大会で選ばれたファイナリストたちはいずれも劣らぬ美しさと知性を備えており、誰が選ばれてもおかしくはなく、審査員の方たちも悩ましかったことと思います。そしてこの日、第七回「M r S A K E」グランプリファイナルも同時に開催され、ファイナリスト七名の中から北海道代表の「奥山諒二」さんがグランプリに輝きました。男性も女性も等しく、向上心にあふれ、伝統ある日本酒と日本文化の魅力を発信する役割を担いたいと願い、チャレンジする若い力はとても頼もしく思えました。

また今年嬉しいことに地元新潟大会開催の運びとなり四年ぶりに新潟代表が誕生、ファイナリストとして舞台に立ちました。新潟大会ではどこか少しごちなさのあった彼女がファイナル大会までの間に開催された教養講座「ナデシコプログラム」に参加し、わずか三か月の間に自信に満ちあふれ、更に美しく成長した姿には感動を覚えました。残念ながらグランプリとはなりませんでしたが、新潟の魅力を国内外に発信するアンバサダーとして、あらゆる場面で活躍できることと思えます。そして、来年、再来年、その先と新潟大会が開催され、新潟代表がグランプリに輝く日が来ることを期待したいと思います。

お知らせ

・二〇〇七年以来一七年ぶりとなる「発酵食品機械・醸造用品総合カタログ」を全国醸造機器工業組合と日本醸造用品組合が連携し発行準備を進めております。今秋には完成予定です。

・八月二〜四日東京ビッグサイトにおいて開催される「国際発酵・醸造食品産業展」において、両組合に所属の弊社含む企業が出展します。是非お越しください。

・十月四〜五日に東京北区「北とびあ」で開催される日本醸造学会に併せ、滝野川赤煉瓦酒造工場において「全国醸造機器用品展示会」を開催します。こちらも是非お越しください。

引越しました（前編）

島貫 修一

「一人暮らしとは思えない荷物の量ですね」。見積もりに来た引越し会社の営業担当者の感想。確かに冷蔵庫は435Lと一人分の胃袋を満たすには巨大だし、食器も調理器具も揃えてある。しかし何と言っても存在感があるのは大中小7台の本棚とその蔵書の数。数日後に引越し会社のダンボール箱に本を詰めたら10箱になり、その総重量は推定250kg。半年程前に多すぎる本を選別して処分し量を三分の二まで減らしたが、それ以上は捨てられなかった。その結果、標準的な一人暮らしの荷物なら2t車で運べるのだが、私の場合は3t車。

箱詰め荷造り開始。スーツ・コート以外の衣類は、プラスチック収納ケースに入れてクローゼットの中に積み重ねていたので特にする事はなし。問題は本・食器・調理器具で、本棚・食器棚・収納場所から出して箱詰め作業を進めて行くと、室内に中身の詰まった箱がどんどん増えて行く。4段重ねにした箱が床を埋め尽くし、箱と箱の間の狭い空間で不自由な生活をする羽目になった。箱詰めすると言っても引越し日まではここで生活するのだから、必要最小限の食器・鍋・フライパンと調味料は残して置かなくてはならない。

更に全ての物を運ぶわけではなく運ばない物もある。それはゴミになる物。新潟市の燃やせるゴミ専用の黄色い袋のサイズは5Lから45Lまでの5種類ある。今までは10Lの袋に1週間分のゴミが全部入ったから、1年で520L出していたことになる。だが引越しともなるとその量が桁違いに増えた。古着・古毛布・古靴・古バッグ・古カーテン・燃やせるプラスチック製品・旅先で集めた観光パンフレットと冊子など。軽い物は45Lに重い物は30Lの袋に詰め、火木土の週3回両手に袋を持ってゴミ置き場まで運んだから、3週間で15袋（約550L）ぐらい出した。ということは単純計算で1年分の燃やすゴミを溜め込んでいたのだ。

もっと早くから断捨離しておけばよかった。

■【オド〇選び】

生産部 資材 大矢 大祐

私はロードバイク（スポーツ自転車）を趣味にしており色々パーツを交換するのですが、中でもハマっている、というかハマらざるを得ないパーツがあります。それは”サドル”です。

人によっては「旅」や「沼」と言われるほど決まらない場合があります。幸い私の場合は最初に購入したバイクに付いていた「フィジーク アリオネ」というサドルで問題なく、数年後購入したセカンドバイクにも同じ物を付けたのですが、仕様変更の為かやたらと硬くなっており途方に暮れていたところ「良いサドルあるよ」と行きつけの自転車店のスタッフから「アスチュート スカイライン」というサドルをオススメされ即購入。普通サドルという物はプラスチックのベースにレールやクッション材が取り付けられているのですが、このモデルではベースがシリコンゴムで出来ていて柔らかめで乗り心地が良くお気に入りでした。

ところが、今度はベース部分が加水分解という経年劣化によりべたべたに。また買い直そうと思うも問屋の取り扱い停止（メーカー廃業？）でプレミアム価格に。しかしサドル運？があるのか自転車店の片隅に眠っていた「セラサンマルコ ソンコラン」というモデルの廃番品がフィットしたので事無きを得、現在に至ります。ちなみに全てのモデルがイタリアンサドル。私はお尻だけはイタリア人の様です。

もうお気づきの方も居ると思いますが、合うサドルに巡り合ったとしても上記の様々な要因によって結局は旅の様相を呈してしまうという状況。まだまだ私の旅はつづく…



今、はまっていることは？

■【山 椒】

技術営業部 小林 真利子

私が今はまっているものは、薬味の「山椒」です。

昔は鰻を食べるときくらいにしか使用することがなかった山椒ですが、最近私の食事に頻繁に登場するようになりました。辛い物が苦手な、何となく山椒も避けていたのですが、ふと思立って納豆に山椒をかけて食べるようになりました。山椒をかけると、納豆独特の香りが和らぎ、山椒の爽やかな香りが広がるので、納豆の香りが苦手な方にはオススメの食べ方です。

他にも、麺類にかけたり、炒め物の仕上げにひと振りするだけで家庭の味からほんの少～しお店の味に近づける気がしています。

気になって山椒の効果・効能を調べてみました。胃腸のはたらきを整える、冷え性対策、抗酸化作用、むくみ対策などたくさんの効果があるそうです。サンショオールという成分に殺菌効果もあるそうなので、これからの暑い季節は、お弁当のおかずにも重宝しそうです。山椒レシピを検索していたら、アイスクリームのトッピングに使用するという例も出てきました…今度試してみたいと思います♪

「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.6 春のサイドビジネス “山菜採り”

営業活動日：2023.4～6月 場所：新潟県新発田市内“秘密の場所”、他

春の“テッパン”ビジネスと言えば何と言っても山菜採り。雪解け時期のフキノトウからはじまり、ゼンマイ、ウルイ、コゴミ、タラの芽、コシアブラ、ワラビ、ヤマウド、ミズ・・・春の山はビジネスチャンスが盛り山！

そもそも東京生まれ・東京育ち（大田区出身）の私が何故ゆえに山菜採りをはじめたか・・・それはただただやってみたかったから。新潟へ酒造りの道に進むと決めた頃から興味があった。自然豊かな新潟へ行く⇒タダで山から食べ物が採れるという魅力・・・(笑)

酒蔵に就職した当初、蔵のスタッフの方々の中では“ブラックバス釣り”がブームで、新発田市内の山間部にある内之倉ダムに連れて行って頂いていました。現地ブラックバス釣り楽しむ反面、頭の中では“山菜ないかな？”と常に考えていました。当時（1996年頃）は、現在のように携帯で手軽にインターネットという時代ではなかったので、山菜の種類を調べるのはもっぱら本頼み。本を見てもよく解らないので、山に行っては先端が“クルリ”と丸まっているシダ植物は全て“ゼンマイ”だと思って、採っては塩に浸して天ぷらにして食べてました・・・今、思えばよく死ななかったなと我が身の生命力に脱帽です。(笑) そんなほろ苦い経験を踏みながら、後に山菜に詳しい諸先生方に教えを乞いながら少しずつ営業品目を増やしていきました。さあ、今年も山菜シーズン突入です！

4月下旬、過去に自ら沢山歩いて探し当てた“秘密の場所”へGO！そろそろコシアブラが丁度良い時期と思い行ってみると・・・オーマイガー！出遅れた！！お目当てのコシアブラの木は、見事に葉が開いて時すでに遅し・・・しかし、何とか他の木を探して少々ゲット・・・

また、6月に入り10年以上ぶりに山形県小国町のワラビ園に行ってきました。キホンの“タダ”で山から食べ物を採ることを経営理念として営業活動してきましたが、今回は不本意ながら有料のワラビ園に行ってきました。でも流石、有料のワラビ園だけあって見渡す限りA級品のワラビがニョキニョキ生えて取り放題！人間の欲とは怖いもので、帰り道は20分以上歩いて下山しなくてはいけないのに、そんなのお構いなしで約15kg以上リュックに入れて担いでフラフラになりながら下山・・・

しかし、恐らく末端価格数万円分は収穫したはず。ここだけの話、以前から新洋技研“山菜事業部立上げ構想”を密かに目論んでいたが、そろそろ現実味を帯びてきたか・・・(笑)

何はともあれ、今年も美味しく山の恵みを頂いたのでビジネス大成功\(^o^)/



◆ちょっと豆知識◆その56「弊社社員が執筆した論文が掲載されました」

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

今更ながらですがちょうど一年前、2022年7月号の醸造協会誌に弊社の社員が執筆した論文が掲載されました。

「市販分析キットを利用したピルビン酸濃度に基づく清酒醪の上槽判定」と題したその論文は、当社が開発・発売したピルビン酸測定キットに関するもので、ノートではあっても査読付きの立派な論文。私も執筆者欄の一番後ろにお情けで名前を載せてもらいました。当社としてはもちろん初めての論文投稿・掲載であり、私が調べた限り、醸造機器メーカーとして醸造協会誌に論文が掲載されたのはここ10年では当社だけだと思います（総説等の執筆・掲載はありました）。

この発端は、かつて頒布されていたスティック式のピルビン酸測定試薬が終売となったことでした。当時すでにグルコース測定キットを販売していた当社には多くのお客様から「新洋さんでグルコースみたいにピルビン酸のキットつくれないの？」とのご要望が寄せられました。「簡単に言うなよ…」と思いつつも、かたちにできればきっと売れるんだな、との思いから構想はスタート。

当社には私の他にもう1名清酒製造実務経験者がおりますが、両名とも酒屋時代にいわゆる3-DG法を用いてもろみのピルビン酸管理を行っており、経験上充分実用に耐える方法であることは理解しておりましたのでこの線でキット化ができないかを模索しました。

3-DG法を世に知らしめた元秋田県立大学の岩野君夫先生、また同法が清酒醪のピルビン酸測定に有効であることを示した元愛知県食品工業技術センターの西田淑男先生にお会いしてご意見をいただいたり、またここには書けないことも色々経て、構想開始から3年ちょっと、新潟食料農業大学（当時）の栗林先生のお力添えをいただいて論文となりました。

実地もろみの分析用サンプル提供その他、新潟県内の清酒メーカー様からも多くのご協力を頂きましたことを申し添えておきます。

私も初めての経験でしたが、査読者とのやり取りが結構しんどく（担当者は私以上でしたけど）、一流の研究者からの指摘はまさに鋭いところを突いてきて、追加のデータどりが必要になったり、こちらの予想以上に時間を要しました。

「論文書くのなんか作り手の自己満足だろ」「論文書く時間あったらその時間で早く製品出せばいいのに」と言われるかも知れませんが、今回に限らず当社のもので作りはいわゆるエビデンスを重要視します。「こっちの方が良さそうだから」的な発想ではなく、「こっちの方があっちよりもこの部分でこれだけ優位性があるから」というのを可能な限り洗い出します。

結果として、査読者からの指摘等をクリアすることによって最終製品もより良いものになり、結果としてユーザー様の便益としてフィードバックされたものと思います。

まだお使いになっていない方はR5BYの酒造りへの使用を是非ご検討下さい。



“ちょっと一息”

No.38

“未来へ繋ぐ”

基幹事業サポート 山本 知男

最近ではコロナも落ち着いて、日常に戻りつつあります。私の所属しているバンドも、今年はいよいよ今まで通りの演奏会を行う事となり、久しぶりに館内に7割位の観客が入り、盛り上がった演奏会となりました。

このバンドも今年創立44年になり、来年は45周年記念になります。そこで今年には未来に繋ぐと題して内容を企画しましたが、思えば良く続いたものだなあと感慨も湧いてきます。

最近では若い人も入って来て徐々に世代交代。もうちょっと頑張れば引き渡して引退かなと思ったり、そしてこれからは長く続いて欲しい。この先45年じゃなく50年、60年、70年、100年と続いていたら最高だなあ、なんて思ったんですが、その時にはきっと天の風に乗って吹き渡っているんだろうな。

私のやってる仕事も蔵人さん達に末長く使って頂けるよう、また使って頂く為に良い物を使い易いようにと設計させて頂いてます。

最近では改修工事や新規工事等に関わらせて頂く機会が多く、仕事はナンギですが、完成した物を見ると良くやったなああと一人で悦に入ってます。お客様からも感謝されたりすると、いろんな苦勞も有りましたが忘れてしまいます。この設備が末永く使われて行くんだなって思うと、それこそ何十年後も先に天の風に乗って見に来たくなる気分です。

自分ひとりではとても無理な事も、いろんな人達の協力を得て、またアドバイス受けたりしてより良い物を御提供する。

バンドの活動も仕事もやりがいのある事として関わらせて頂き、感謝一杯の気持ちになりました。☺