COM待夢

２０号紙
2011年8月11日

芙蓉（ふよう）　花言葉：繊細な日・しとやか

・枯れたあとの姿も印象的（“枯れ芙蓉”）。
・昔から美しい人のたとえに用いられている花で、美しくしとやかな顔立ちのことを「芙蓉の顔」という。

ピカリン com

―営業グループ　中野チーフ編―

８月に入り、蝉の鳴き声もにぎやかになってきました。世界各地では物騒な話題が増え、８月の終戦記念日を前に、改めて命の尊さ、平和の大切さを考えさせられます。

さて、今月の「ピカリンｃｏｍ」では、『中央精機の誰かにスポットを』第十四弾、営業グループの「中野チーフ編」をお送りします。

Q1 子供の頃なりたかった職業は何ですか？
中学生の頃は、自転車の改造やプラモデルの製作・改造が好きだったこともあり、カーショップ等車関係の仕事に就きたかったです。

Q2 今の仕事に進んだ理由は何ですか？
県内企業志望で、技研製作所を受験しましたが失敗し、父親の知人関係より今の会社を紹介してもらいました。

Q3 自分の仕事で好きなところや苦手なところは？
機械の検収・修理等で国内外の色々な所に行って様々な情報が得られることが好きです。苦手なのはＩＳＯの書類作りや集計です。

Q4 ポカミス対策で日頃気を付けている事はありますか？
複数の仕事を抱えた場合、忘れないようメモを取り優先順位を決めて対応することです。

Q5 最近、スキルアップした事はありますか？
以前より早く見積もりが出せるようになりました。

Q6 趣味は何かありますか？
昔は釣りや車が趣味でしたが、今はペットのトイプードルと遊ぶことです。

Q7 家では何か手伝いはしていますか？ 得意な家事、苦手な家事などはありますか？
食器洗いや後片付け等、言われたことは色々やります。得意な家事は特にありませんが、料理はカレー・野菜炒め・焼きそば等作れます。苦手な家事は洗濯物干しです。

Q8 お薦めのお店や観光スポット等はどこかありますか？
地元の北川村温泉ゆずの宿です。数年前にリニューアルし、料理もおいしく評判も良いです。

Q9 座右の銘やモットーとしている事はありますか？
自分の仕事は責任を持ってやるよう心掛けています。

Q10 どんな風に年を重ねていきたいですか？
子供の成長を見ながら、健康に年を重ねていきたいです。

なでしこジャパン

なでしこジャパン世界一おめでとう。久々に明るいニュースに心が弾みました。ドイツに勝った時にメダルの予想はしていましたが、まさか金メダルとは。強いジャパンは大歓迎。強いと言えば円、本来なら大震災や原発問題で円の下落があたりまえなのに。いま私たちが望むのは「強い円」ではなく「強い政治」。なでしこ優勝で菅首相は「私も諦めないで頑張る」と言っています。「ストレステスト」や「脱原発」と心地よいひびきだけで具体性の無い首相の思いつき発言に振り回されている側としては何を頑張るのか疑問・・・まさか首相の座に居座ることに頑張る？

女子サッカー大国でＷ杯決勝の相手だったアメリカの競技人口167万人に対して日本は4.6万人。少数精鋭で勝ったことを誇りに思うと同時に最大限まで力を出し尽くした結果、得た快挙に勇気を覚えます。一人一人が向上心を持ちベクトルを合わせ邁進することの大切さを感じた試合でした。

―タイガーマスク―

行っちゃった(^0^)

行となな域はき内声存サ
に代え音場が戸歌をン
ト時思高会日瀬と界コ
ースは、。西は風世い
サーと声る、降いのし
ンコ歳るれ時以よ正ら
コフ64あさ5時地和晴
のオ　の倒は7心田素
正。う り圧演がく小たた。「キ撮
和た。違張に開た吹。じっはだ1
田き然とびでっらう感だ真時の
小て全艶伸外かか酔にト写奏時
っはいの野つ海に分一※

演た
のれ
さ
「
ラ可
キ許
ラ影
け枚

つい言ったら

七月も終わり八月に入り、日差しが強く暑い日が続きます。そこで、今月は最近よく耳にする熱中症について一言。

熱中症とは、体内の水分・塩分のバランスが崩れたり、体内の調節機能が破綻するなどして起こる障害の総称で、めまい・失神・筋肉痛・筋肉の硬直・大量の発汗・気分の不快・吐き気・嘔吐・倦怠感・虚脱感・意識障害・痙攣・手足の運動障害・高体温等の症状があります。

ちなみに、屋内でも熱中症になるみたいなので要注意。

最後に、予防するには塩分の含まれた水分やスポーツドリンク等でこまめに水分を補給し、熱い夏を乗り切りましょう。

中央春秋

食べ物について、数回書いた。しかし此を書かないと、物語の主人公がいない作品になる。それは寿司、鮨、すしだ。

始まりは意外に昔、紀元前中国で今の鮒鮨に似た発酵食品が生まれらしい。現在のすしは江戸の文化、文明の発明だそうだ。

又この間、岩郷君が自費で福岡の食品機械展へいっていたレポートをコムで読み、我が社の社員がここまで自発的に行動したことを知り、涙が出るほど嬉しかった。

ここで回転すし、其れに続くすしロボットを十分見たと思うが、これらは皆我々と同じ中小企業の町工場の物好きから始まって出来た。

さて本論に戻る。

今のすしは、姿すし、押しすし、巻すし、稲荷すし、ちらしすしなど色々あり、又地方によって特色のあるすしも数多い。例えば高知の鯖の姿すし、奈良の柿の葉すしも鯖すしのたぐいだ。

すしの道具はごく簡単。すし桶、ハンボとも云う、我が家は昔家で宴会をしていた名残の一升桶がある。今はお蔵いり。使っているのは五合、三、二、一とあるが二と一は土産物の樽や桶を切った自家製だ。それに巻きすしの「す」、押しすしの市販の型、そして最後ににぎりに挑戦しにぎりの型を自作した。

実践

昔はすし酢を作るに苦労したが、今は市販品が良くできている。すし桶に少し堅めに炊いたご飯を入れ、ほぼ冷ましてから、酢を入れながらシャモジで切るように混ぜれば○K。すし飯に焼き鯖の身、しょうが、ごまなど好みで入れるのが自家製の楽しみ。

巻すしは、大巻と小巻があるが僕は小巻、魚を釣りながら食べる為だ。中心に卵、キュウリ、マグロなど。エキセンにならないようにするのが難しい。

魚の姿すしは得意だが、手間が入るので省く。最後に挑戦した「にぎり」は型のおかげでうまく出来た。先ず型にすし飯を詰めて、大皿に抜いて並べる、次にワサビをすしの上に塗り、その上に、マグロ、ウナギ、卵、エビ、酢占めにした魚などお好みを乗せれば上々。回転すしの一○○円よりうまいぞ。

すしはやって見ると、簡単で作って楽しいし食べて満足。ぜひ挑戦あれ、お父さんが作ると男をあげるぞ。