

☆ふらりグルメ食べ☆

「マレーシアふらりグルメ」

マレーシアには中華料理店が多い。初日の夕食は写真の「ぷりぷりジャンボエビの炒麺」。油でパリパリに揚げた麺に餡をかけたもので長崎の皿うどんに似ている。麺をバリバリとスナック感覚で食べる。餡かけ具材のジャンボエビは身がぷりぷり実に旨い。そうしていると、さっぱりな味付けの餡が細麺に良い具合に絡んで柔らかくなり美味しい。麺の二つの食感を楽しめた。

最後の昼食で大皿にカレー豆腐、養殖淡水魚（名前不明）、豚足、野菜炒めを皆で取り分けて食べた。カレー豆腐の米は在来種の香り米で（見た目はタイ米と同様）タイ米同様に炒飯やカレー等、副食と混ぜ合わせて食される品種。カレ一はきけ若干甘めで固めの豆腐にカレーが絡み絶妙の味わいで。淡水魚は丸ごと蒸し焼かかれ、その上に餡がかかっており沢山の薬味のものっている。魚は淡泊だが肉も軟らかく臭みやしつこさが無く食が進む。余談だが豚肉は、マレー人は定義上ムスリムであることから、イスラム（イスラム教）が禁じ豚肉を食べない。だからマレーシアでは豚料理はない物と思っていた。しかし多国籍国家のため、中国系やインド系等の非イスラムの民族によって多くの豚料理があり、あたりまべられていることが分かった。



マレーシア産の米とカレー豆腐



コラーゲンたっぷりの豚足



左より岡田女史・工場長・PHH出入りのメンテナンス屋さん・マネージャー

COM待夢

40号紙
2013年4月12日

あっという間に桜も終わり、新年度がスタートしました。初心を思い出しがんばりましょう！



春を迎え新年度が始まった。私も今年で入社9年が経つ。10年目を迎えるに辺り今の自分のレベルはどうなのだろうかと思える時がある。1年事に成長しているか？成長度合いはどうかと思う。しかしあれこれ考えたところで仕方がない。判断するのは自分ではなく廻りだ。自分では良くやっている、頑張っている、成長していると思っている。皆同じだ。だから廻りからも認められるような成長をしたい。そのためには顧客（上司）の期待に応えなければいけない。成長段階の私への期待はとにかく仕事を覚える事。そして更にレベルの高い仕事を与えられこなす事。大まかにはその辺りだと思ふ。給料も上がってほしいし自身身の為に成長したい。ただ私の成長は私だけの評価でないと考えている。私が仕事において結果を出し成長出来るようにチーフ、リーダーが存在する。チーフ、リーダーは生産活動プラス部下の教育指導するよう更に上の顧客（上司）から期待される。人を育てるのは簡単な事ではない。とてもエネルギーがいると思う。後輩なんかが出来て初めて気づく。だから私は自分の為、上司の為に成長していきたい。そんな思いで迎える10年目。さあ、どんな一年になるやら。がむしやらに頑張ります。

なんの日

パンの記念日
4月21日、伊豆葦山代官の江川英龍が軍用携帯食糧として作った乾パンの日として焼かれたパンだといわれている。また、毎月12日



お花見

今年はいにくのお天気でしたが、いろいろな食べ物が並びにぎやかなひとときでした。

ズドック

3月号の答え
赤線の部分が描かれていない。

◎正解者2名

Brain タイツウ

問題

ラクダの隊商の列で、弱いラクダを中にして、強いラクダが先頭と末尾を歩くことにした。ところが、このラクダの区別がつきにくいので、ラクダに、残酷ながら、1, 2, 3...の順番を焼き印で押すことにした。ラクダは痛がって、五分間ずつ鳴き叫ぶ。この隊商が十頭のラクダで編成されるとすると、この、焼き印を痛がるラクダの声を、合計、最低何分間聞かなければならないか。ただし、鳴き声は、重ならないものとする。

◎正解者 1名

3月号の答え

まったく止まった時計。なぜなら、厳密に正確な時刻を示す回数は、一日に一分遅れる時計より、まったく止まった時計の方が多いため、一日に一分遅れる時計が、次に正確な時刻をさすのは、十二時間遅れたとき、つまり、七百二十日後である。これに対して、止まった時計は、少なくとも一日に一回は、正確な時刻を示すという理屈になる。