

COM待望

19号紙
2011年7月7日



7月になり日を追う事に気温が上昇していきまます。屋内業務とはいえ水分補給はマメに行いましょう。さて、今回の発行日はちょうど七夕です。皆さんご存じの織姫と彦星の物語は中国の昔話って知っていましたか?! 今月の「ピカリンcom」では、『中央精機の誰かにスポットを』第十三弾、製造グループの「濱田秀夫さん編」をお送りします。

ピカリンcom

製造グループ 濱田秀夫さん編



Q1 子供の頃なりたかった職業は何ですか?
これといったものは無かったのですが、家が農家なので家業を継ぐことになると思っていました

Q2 今の仕事に進んだ理由は何ですか?
農業高校を卒業したのですが、家業を継ぐ必要は無く、農機メーカーへ就職、その後紆余曲折ありましたが今の会社に落ち着いています。



Q3 自分の仕事で好きなどころや苦手なところは?
好きな所は、特にありません。
苦手な所は、ややこしい加工です。

Q4 ポカミス対策で日頃気を付けている事はありますか?
研磨の場合は、削り始めに要注意しています。
ラジアルは加工物にタツプ・キリ穴のサイズを記入し、間違えないようにしています。

Q5 最近、スキルアップした事はありますか?
特にありません。

Q6 趣味は何がありますか?
今はありませんが、昔(18〜25歳の頃)はアーチェリーをしていました。

Q7 家では何か手伝いはしていますか?
米・野菜を作ったり、農業全般を手伝います。
先月は、枝豆・とうもろこしを収穫しました。



Q8 お薦めのお店や観光スポット等はどこがありますか?
オススメとまでは言わないですが、近所にある歴史民俗資料館はどうでしょう。
今、期間限定(平成23年4月5日〜平成24年2月24日*無料*)で「岡豊城跡望櫓」が設置されて香長平野の景色が一望できるようになっています。家から櫓が見えるので今度私も行ってみようと思っています。



Q9 座右の銘やモットーとしてしている事はありますか?
特にありません。

Q10 どんな風に年を重ねていきたいですか?
定年まで健康で働き、その後はのんびり国内旅行に行きたいと考えているので、オススメの観光地があれば教えて下さい。



つい言った

七月に入り、梅雨の時期もそろそろ終わり本格的な夏になる。これから益々暑くなっていく、夏バテになる人もいるかも知れない。そこで、夏バテ防止について書いてみようと思う。十分な栄養・栄養補給・水分補給する。栄養補給についてはビタミン・タンパク質の不足が夏バテを招くそうなのでそれに気を付けつつ満遍なく栄養素を摂るのが良い。

水分補給については、こまめに水分補給を行い、なるべく冷たいものを控えて温かいお茶等を飲むのが良いらしい。



半化粧/半夏生(はんげしよ)

〈名前の由来〉

・半夏生：夏至から数えて11日目頃の日を「半夏生」と呼ぶが、(7月2日のことが多い。年によっては7月1日のこともある)その頃に、花が咲くことから。
・半化粧・片白草：葉の半分ほどが白くなることから。

別名：片白草(かたしろべさ) 花言葉：内に秘めた情熱



〜鳥取鯛喜の海鮮丼〜

鳥取の食べログでいつもベスト3に入っている鯛喜の海鮮丼を食べてきました。
鯛喜は鳥取砂丘の入り口に有ります。着いて直ぐに電話をいれましたが、すでに30分待ち。砂丘や土産物店を散策した後、店に入ると予約席を構えてくれていました。店の中は小綺麗でテーブル3卓と外に屋根付きで一卓とこぢんまりとした店です。
入り口に「海鮮丼は売り切れ」の張り紙がありましたが予約席の客は大丈夫とのことで、早々に海鮮丼1,150円と夏牡蠣(大)840円を注文。海鮮丼は11種類ものプリプリ鮮魚がてんこ盛りです。いまが旬のお詫びにとサザエのお造りが有ったのには驚きました。帰る時には空席が有ったので混んでいたのは一時的と思いきやテーブルの上には予約席のプレートが、電話で一時間待ちと対応をしていました。美味しかった満足感とお得感の素敵な食事でした。★★★★☆

食べちゃった!(^^)!



わーい

AKB48

第3回 AKB48 先発総選挙のマスコミの加熱! 何故あそこまで騒ぐのか驚かされますが、彼女たちの必死な活動には共感を覚えます。AKB48のデビューとなった平成17年12月8日秋葉原48劇場の公演は一般の観客の中は7名であったとか。しかし地道な活動を大事にし、チラシ配りから握手会やまばらな観客の中でのコンサート。ファンとの直接触れあいを大切に、彼女たちはファンの1票1票で育てられていきます。競争が少ない現代で、選挙で刺激し合い毎日危機感を持って活動をしていることが今日の国民的アイドルとなったわけです。

会社も同じで顧客を大事にすると同時に個人のスキルアップを高め全員のスキルを製品に組み込みます。中途半端な部品があると品質を落とします。全員が全力で仕事に取り組むことで製品の価値と利益を上げます。政治不信が強まる一方の政治家もAKBを見習って国民目線を大切にすべきと考えるのは端的でしょうか。

最後に、あっちゃんセンターへの返り咲きおめでとう。「もしドラ」観に行くから!



多く採った時は冷凍する。皮を剥ぎ、湯通しはせず塩をパラパラと振って漬け物にする。2日くらいで水が出て10分の1になる。それをビニール袋に小分けして冷凍すれば、みずみずしい色が一年は持つ。解凍して一時間位塩抜きすれば取り立ての味だ。

実践 イタドリ料理 (自慢の秘伝)

春になると生まれ故郷の里山へイタドリを取りに毎年行く。他県では見向きもしない言うが高知ではスーパーでも売っている。これも鮮度が大事ですぐに料理、ぬるま湯に浸けると皮が剥ぎやすい。つぎに沸騰した湯にサツとぐぐらせ冷たい水に取りエグミを除く。フライパンにバターをしき軽く炒める。鰹節やチリメンを入れても良い、又オイスターソースを少しかけると醤油味が引き立つ。煮物にするにはタケノコなど煮上がって火を止める寸前に入れる。煮すぎるとべとべとになり台無し。

