

森松マンの工場見学へ行ってきました

in タナックテクノロジーセンター



4月16日(火)

株式会社タナック様の岐阜県各務原市にある
タナックテクノロジーセンターを見学させて
いただきました。

商材の展示フロアにて実際に素材に触れ、
工場内での加工の様子を見させていただきました。

新たなモノづくりの可能性を感じた貴重な時間と
なりました。

タナックの皆様、改めてお礼申し上げます。
ありがとうございました。



立ち止まらないこと

森 直樹 (代表取締役社長)



日々、時間が無い、時間が足りないと感じることがあります。一日があっという間に過ぎ、一週間もすぐに過ぎていき、ゴールデンウィークが過ぎ、いつの間にか森松展の9月になればもう年末も目の前。という感じで、どんどんと時間は過ぎていきます。しかし、自分自身はどれくらい成長しているのか、ランニングのようにタイムを計測できれば一目瞭然ですが、仕事においては分かりにくい部分があります。自分自身を振り返ってみて、どれだけの実績を積み上げることができたか、その1年を振り返ってみてどれだけの成果を自分で思い出すことができるかを考えてみると、やはりまだまだ出来なかったことが浮かんできます。やるべきこと、やりたかったことがどんどんと出てきます。もちろん段取りや計画するといった部分が足りていないということもありますが、仕事の中身が変わっていかねば新しいことは取り組めません。そのためには今までの自分の仕事、自分がよく分かっているが誰でもできること、これらを止めて他の人に引き継いでもらうこと、これをさらに推し進めていかねば毎年毎年同じように時間に追われていくし、なにより自分自身のやるべきことが進んでいかないという根本的な問題が解決されません。いつも変わらずにミスのない、確実な仕事をするのも大切なことですが自分自身はその仕事についてさらに高い視点で考え、改善を積み重ね時間の短縮化や余分な作業の排除など何かしらの変化が無ければ、その仕事に関しては自分が成長無く留まっているとも言えます。私の波紋の内容についても、毎年毎年同じようなことを書いているのであれば成長していないなということです。(時間が無い話については度々書いていると思います) 同じ場所に留まらず、常に変化を起こしていきます。

ジャパニーズウイスキー

光田 昭男（営業部）



15年前は、ビール党でしたが、糖尿の心配もあり、ハイボールを飲んでいます。手頃な価格、角瓶ウイスキーが美味しいと思います。居酒屋では定番のウイスキーです。角瓶ウイスキーもPETボトルの徳用品が一時は品薄な時がありましたので、買い物で見かければ購入するようにしています。ゴルフ場のレストランでは、ちょっと割高ですが、知多をボトルキープして楽しんでいます。3月末のことですが、ゴルフ場のレストランの女性から「4月から値上げになります」と報告を受け、金額を確認したところ7500円が13000円になると聞きびっくりでした。即、1本値上げ前金額でキープをしていただきました。市場価格を調べてみましたが、やはり約2倍になっていました。角瓶と知多は、ハイボールで美味しく、飲みやすいです。料理との相性も良く、角瓶は知多に比べると値段は約半分で、どちらも控えめな甘さがありますが、知多の方が少し甘味を感じます。比較すると、知多ハイボールは、レモンを添えなくても十分な風味があります。角ハイボールは、甘味が控えめなのでレモンを添えたほうが美味しく飲むことができます。知多は、甘い香りが特徴のシングルグレーンウイスキーです。グレーンウイスキーの特徴は、トウモロコシなどの穀類が主原料、連続式蒸溜機で蒸溜して樽で熟成しています。モルトウイスキーの特徴は、大麦麦芽のみの原料で、単式蒸溜器で2回蒸溜、樽で熟成です。モルト原酒とグレーン原酒をブレンドしたのが、ブレンデッドウイスキーになります。高級な「響」や角瓶などに不可欠なグレーン原酒を知多蒸溜所で作っているそうです。知多蒸溜所は、愛知県知多市に、1972年に竣工しているそうです。以前に知多半島で機械のカバーの施工依頼があり、蒸溜所の近くを通ったことがあり、知多蒸溜所のプレートを見ました。その機械カバーを施工した会社も、トウモロコシを輸入している会社でした。



日々、この環境に「感謝」

伊東 郁二（特販部）



今年は桜の開花が例年より遅く、満開の日に一番下の孫が2歳で入園式を迎えました。1歳半で入園したので入園式は初めてです。「少し早いのでは…」と 思っておりましたが、言葉も行動も覚えが早くて驚き。じいじ見て見てと言われると自然と笑顔になり、ホッコリする癒しタイプの男です。次が、今年6歳になった保育園年長さん。4月の誕生日には、昔ながらの駄菓子屋で「お菓子がいっぱい欲しい…」とのこと。カゴいっぱい好きなお菓子を選ばせて大満足のプレゼントでした。「お菓子里もれたい…」との愉快的発想の女の子です。4月から4年生になった女の子2人は、姉妹の様に仲が良く、小さい時は双子の様に揃いの服を着て、いつでもどこでも一緒だったことを懐かしく感じます。片方が一人っ子ですが、我が家では本当の姉妹の様に過ごしています。私の初孫の男は、4月から小学6年生になりました。1歳過ぎから、毎週出張帰りに連れて帰り日曜日に送り届けるのが日課だったのが懐かしい。1年位前からは、友人との時間が大切な様で、一緒に出掛けることもめっきり減りました。寂しい思いとは裏腹に孫の成長に驚かされる日々を感じる様になりました。6月初旬、もう1人孫が増える予定で、さらににぎやかになりそうです。私の家から、長女は20分圏内、二女に関しては10分圏内に住んでおります。日々、我が家に入出入りしているので、有難かったり、大変だったり、色々な思いはあります。90歳超えの母親も、孫たちの出入りは嬉しい様です。核家族が多くなっている昨今、こうしていつでも孫たちに囲まれて過ごせることに、無趣味な私には幸せを感じております。とにかく孫のために、「日々頑張るぞ!!」と思うと共に、この環境に感謝しております。



ベトナム料理

大和田 夕美（営業部）



先日、同級生とベトナム料理店でランチをしてきました。ベトナム料理は、やさしい味付けで、野菜をたくさん使ったヘルシーな料理として日本でも人気があるそうで、調べてみました。ベトナムは中国王朝の支配を長く受け、フランスの植民地となっていたこともある為、ベトナム料理は中国料理とフランス料理の影響を強く受けています。米や麺、もちを食べたり、おはしや茶わんを使い、お茶を飲んだりする文化は、中国の影響です。また、フランスの影響でベトナムのどの地域に行ってもフランスパンを食べ、コーヒーを飲む習慣があります。ベトナム料理のおいしさの秘密は「五味・五彩・二香」にあるといわれています。「五味」は、塩気、酸味、辛味、甘味、コク。「五彩」は、黒、赤、青（緑）、白、黄。「二香」は、よい香、香ばしさ。これらをひと皿の中にできるだけ多く入れることがベトナム料理にとって見た目も美しく、おいしい料理を作る秘けつとの事です。「フォー」ベトナムを代表する麺料理、米粉で作った平べったい形、きしめんにも似た形状をしています。牛肉入りは「フォーボー」、鶏肉入りを「フォーガー」「バインミー」ベトナムのサンドイッチ、やわらかいフランスパンに切り込みを入れてバターを塗り、野菜、ハーブ類、肉など好きな具材を選んで挟む。食べたのは、「ベトナムハムとチーズ」、「豚角煮・ウズラたまご入り」、半分にカットし頂いて、いろんな味が楽しめて大満足でした。他に、揚げ春巻きと333ビールで、お腹いっぱいになりました。食後にベトナムコーヒーも飲みました。伺ったお店は、人気店なので予約は必要です。料理を注文すると、「お時間かかります。」と店員さんが言ってくさいますので、外で入店を待っている人もいますが、友人と気兼ねなく話すことが出来て、とても楽しい時間でした。



継続することの難しさ

則武 恵秀（特販部）



私は最近お風呂後に20分程度毎日ストレッチを行うことを決意しました。なぜかという最近、身体を動かすことが少なくなり、少しだるかったり姿勢が悪かったりと良くない傾向にあったからです。もともと身体が硬いこともあり、これを機に始めることにしました。どういったストレッチが良いかもわからずYouTubeでいろいろと体の部位ごとに分けてストレッチを行っています。時間にして30分程度です。初めは順調ですが徐々に心の悪魔が『今日はやらなくてもいいんじゃない』とささやいてきます。甘えたい気持ちの方が強いですが心を鬼にして悪魔に日々打ち勝っています。24時間のうちたった30分と考えれば、なんとなくテレビを見ていれば30分はあっという間ですがストレッチ中は長く感じます。ただ身になっている30分になっていることは実感できます。野球のイチロー選手の有名な話ですが学生時代からプロになってからも毎日必ず10分素振りを欠かさず行っていた話があります。学生時代からプロに入っても行っていたと考えると尋常ではないことだと感じます。人の努力を天才と一言で片づけてしまうのも一つですが、継続して何かのこをずっと続けることは簡単なことのように一番難しいことで人間にとって一番の才能ではないかと30歳になって気づきました。学生時代に気づきかけたことですが今気づけたことがチャンスと思いストレッチも、そのほか何か継続して続けていこうと思いました。



花粉症からの口腔アレルギー症候群に気を付けて！

近年、果物や野菜を食べた後、「口の中にかゆみやイガイガを感じる」という方が増えています。その原因として、花粉のアレルゲンと果物・野菜に含まれるアレルゲンの構造が似た物質であり、口の中でアレルギー反応が起こることによってかゆみやしびれ、むくみが現れます。これが「口腔アレルギー症候群」です。加熱することによって経口摂取が可能となる場合があります。

花粉と交差反応が認められる食物

スギ・ヒノキ	 トマト			
カバノキ科	 りんご	 もも	 さくらんぼ	
イネ科	 トマト	 すいか	 メロン	 オレンジ
ブタクサ・ヨモギ	 メロン	 すいか	 バナナ	



違和感を感じたら、
最寄りの病院へ相談をしましょう。

親族を訪ねて

金子 佐知子（東京オフィス）



昨年の夏休み、夫と二人で親族が住むスウェーデン（北欧）と北ドイツのミュンスター（フランクフルトの北）に行ってきました。夫は4人兄弟の3番目ですが、兄弟はそれぞれとても個性的な人たちです。義姉はドイツ人と結婚して日本に住んでいます。コロナがようやく落ち着き、3年ぶりにドイツの実家に行くから一緒に行こうと誘ってくれました。私達もドイツの方々とは交流を深めていたので思い切って計画にのることにしました。とにかく急なことで準備期間がなく、また戦争でアノ国の上を飛行機が飛ばず時間がかかってしまうため、どの空港で乗り継ぐかでこれまたスツタモンダ…。そうこうしているうちにスウェーデンに住む兄が「それなら少し足を延ばしてこっちにもおいでよ」と声をかけてくれ、予想もしていなかった目の回るような旅が決まりました。まずは仕事終わりの夫と成田空港で待ち合わせ、ドバイ経由でスウェーデンへ。日本では気温が40℃近くあったお盆休みですが、ストックホルムでは早くもオーバーを着るほどの寒さ。持参した長袖を何枚も何枚も重ね着してひたすら寒さに耐えてきました。スウェーデンは北極に近いので、冬至の頃は朝8時過ぎに上った太陽も午後3時前には沈んでしまいます。薄暗くて寒くて夜が長い…。これが生活の中でろうそくに火をともし文化に繋がっています。到着した夜は兄とスウェーデン料理を食べながら再会を楽しみましたが、翌朝には（なんと1泊だけ）もうミュンスターへ向かって移動開始。修行のような旅です。でもこちらはうってかわって過ごしやすい秋の気候。日本より緯度の高い北ドイツでは陽が長く、夕飯は花に囲まれた庭に出て8時頃から11時頃まで食べ続けます。一番心配だった言葉の壁は、ドイツ語を話す義母と英語のできる義姉、日本語が話せるドイツ人の義兄がうまく繋いでくれたので、英語力のあやしい夫と私もどうにか無事に3日間を過ごすことができました。目の回るような慌ただしい5日間の旅でしたが、親族の優しさで成り立った思い出深い夏休みになりました。ちなみに義弟は舞台を中心に俳優を生業にしています。まったく個性的な兄弟です…。