

2024 年 12 月  
No. 474 号



## TREND RESEARCH!!



## NEXT 2027 AUTUMN

- ・プラスチック関連の200社以上が集結!
- ・専門家による講演会で、最新技術や業界トレンドを学べるチャンス!
- ・最新技術をその場で体験!製品の効果や使用感をリアルに実感!

今回のテーマは「プラスチックが創る、サステナブルな未来へ。」  
持続可能な循環社会に対応する素材・製品や、それを生み出すための  
機械・製造技術などが紹介されていました。

## 今年こそ、の片付け

森 直樹（代表取締役社長）



数年来連休の度に今度こそ片付けよう…と思っていた自宅の自分の部屋を片付けることとなり（ご想像のとおり、乱雑を極めてます）まずは積まれている本を運び出したところ、段ボール3箱分ほどありました。その他行き場のない雑多なものも一旦出してみたところ、やっと整理が可能な状態が見えてきて一段落。ここで改めて諺の「1升徳利に2升は入らぬ」を実感しました。物事には限界があり、それ以上のことは無理である、部屋に入り切らないものをなんとかしようとしていた自分の考えがなんとも楽天的過ぎたということであり、まずは物を減らすことから初めていこうという気づきができました。もちろんここから次は何を残して、何を処分するかという選別に入るわけですがここまで物が多いととにかくスッキリするまで減らすことを目標に年内マメに片付けていきたいところです。本、服、そして次いつ使うかわからない雑多なモノの数々。これはまだ使えるから、いつかまた使うから取っておこう、という考えから脱却できないと処分することはできません。出しては戻し、出しては戻しの繰り返しです。次使うタイミングが見えないものは、ほぼ使うことは無いでしょう。年明けを気分良く迎えられよう、段階的に処分を続けていきます。



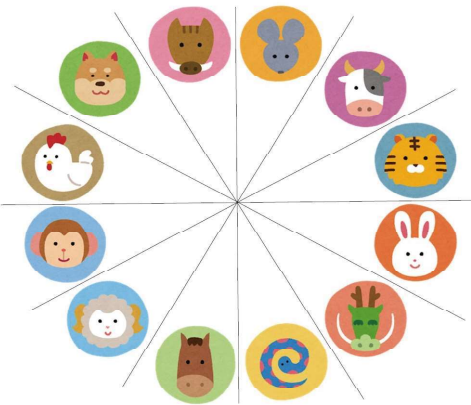
## 「十二支」の言い伝え

伊東 郁二（特販部）



神様が動物たちを集めて「新年の挨拶を命じ、早く到着した十二番目までの動物を、一年間ずつその年の大将にする」と言ったそうだ。足の遅いウシは早目に出発、ネズミはその背中に気づかれないように乗った。ウシが一番乗りかと思えば、すばやく背中から飛び降りたネズミが一着に。続いてウシが二着。走りの早いトラは三着。ウサギが四着。雲に乗ったタツが五着。にょろにょろとヘビ六着。そしてウマ七着、ヒツジ八着の順で決定したそうだ。「犬猿の仲」のイヌとサルは喧嘩をしながら向かっていたが、その間をニワトリが取り持ちながら九着～十一着までが決定。最後にイノシシが飛び込んできて十二着となり、十二番目までの動物が決定したそうだ。モンゴルでは「寅」の代わりに「豹」、中国では「亥」は「ブタ」のことだと言われている。国によって動物が少し変わっている国もあるそうです。「十二支」の理由は、「月の満ち欠けを12回繰り返すと季節が1周する」と考えられていたの

で「12の動物」を決める必要があった。また、「12の動物」を「1体2時間」に振り分け「1日を24時間」で表すようになった。北を「子の方角」として、そこから30度ごとに十二支を振り分けることで「方位」までも表した。この様に、「暦の数え方」だけではなく「年月日」、「時間」、「方位」も「12動物」が重要な位置付けになっている歴史を知れた。「十二支」は、当時の「生活単位」として無くてはならないものであった。おまけとして、13番目の「イタチ」は、ネズミの存在をひどく悲しんだことを神様も認め、十二支に入れなかった代わりに毎月最初の日を「つイタチ」にしたと言い伝えがある。



## 初・長崎

村橋 敦士（総務・経理）



7月、家族で長崎に行ってきました。コロナ禍で有効期限が延長された事により、マイルが2年から3年分余分に貯まりましたが、コロナが落ち着きを見せてきた為、延長措置がなくなり、とうとう有効期限が迫ってきました。そこで、妻の「ハウステンボス」に行きたいという要望から長崎に決定しました。セントレアを金曜夜に出発し、日曜夜にセントレアに帰ってくるというスケジュールでした。子供達はCAから塗り絵やおもちゃ等を貰い、外の景色を見ながら、1時間弱のフライトを静かに過ごしてくれました。土・日曜は大型台風が来る予想でしたので、土曜の朝一から行動を開始。海岸沿いにイチゴやスイカ、メロン等のフルーツの形を模したバス停で写真を撮り、グラバー園を覗いて、気象情報も気にしながら午後には目的の「ハウステンボス」に入りました。雨が降ると運行中止のアトラクションを優先的に回りつつ、園内のホテルに早々にチェックイン。最終日、8時頃に一時的に大雨となりましたが、幸いその後の天候は回復に向かい、ゆっくりとアトラクションや花を観賞する事ができました。後日、息子に一番楽しかったアトラクションを聞くと「釣リアドベンチャー」だったそうです。イオン等のゲームセンターにある「釣リスピリッツ」を大きくしたようなもので、内容や操作方法は一緒です。娘はアスレチック等の体を動かす系のアトラクションやグラバー園で購入したネックレスが良かったとの事。でも、今や購入したネックレスを着けているシーンは皆無です。アクティブな娘ですから、遊んでいる時、邪魔になったのでしょうか。さてさて、今回、セントレアから長崎空港までの航空代金は復路の子供分のみ足がでましたが、殆どをマイルにて清算できました。今度は、北海道か東北地方かなと再びマイルが貯まるのを待つばかりです。現在、娘は小学5年です。中学に上がると部活で行く事ができなくなるので、中学に上がる前に行ければと良いなと思っています。





2024年9月6日に、第一期開業した商業施設「あつた nagAya」に行ってきました。場所は、名古屋市熱田区の名鉄神宮駅前になります。“nagAya”⇒「長屋」木造平屋の長屋のような作りになっています。飲食店やお土産物屋さんなどが、ずらりと並んでいて、楽しめます。名鉄神宮駅前といえば、熱田神宮が近くにあるため、参拝と一緒に楽しむことができます。あつた nagaya は、4つのエリアに分けられています。壱の戸は7店舗が出店：飲食店が立ち並ぶこのエリアでは、あんかけスパ、鉄板ナポリタンや手羽先の名古屋名物が楽しめます。弐の戸：テイクアウト商品やスイーツ、たこ焼き、おにぎり、ソフトクリームがあります。参の戸：ワゴンエリアとしてキッチンカーなどが出店しています。肆の戸 12月に開業予定のエリアです。店先に並んでいた人気店は、たこ焼き『さく蛸』でした。お目当ては…「大判たこ焼きせんべい」イダコを、たこ焼き10個分の生地と共にプレスした「あつた nagAya」限定の商品。1日限定20枚のため、開店前に整理券の配布が、終了してしまうようです。開店前に、行かないとおせんべいを食べることが出来ないのでは、並んでいる方は、たこ焼き待ちの行列です。名古屋のたこ焼きは、醤油仕立てのたこ焼きがほとんどで、さく蛸もちろん醤油味です。「名古屋たこ焼き」の定義は、「醤油味」、「小玉サイズ」、「具材にキャベツ」の3つ。この店では、愛知県産の熟成たまり醤油を使っているそうです。変わり種の自家製のからしマヨネーズをどっぴりつけた「泳がせマヨネーズたこ焼き」も人気メニューのようです。第2期開業は、2024年12月1日（日）に全面開業となります。12月にまた行こうと思っています。私の好きなたこ焼きは、熱田区の吉川屋です。



## 尊敬する祖母

鬼塚 湊（製造部）



私に飲食店を営む祖母がいます。祖母の店は料理旅館を経営していましたが、丁度私が生まれた時に建て替えをし、宿は辞め、今は店内飲食とお弁当配達をしています。最初はオードブルの受注などはしていましたが、お弁当の配達はしていなかったそうです。配達を始めたのは、コロナの時期に町の事業で独居老人への配食をしていた業者が辞めてしまい、なんとか頼めないかと打診があったことから地元への貢献になると始めたそうです。朝8時から朝食営業もしつつ、お弁当を作り、11時の昼営業開始までに出発していきます。配食事業をしていると知った地元の方、知人、友人などからも頼まれ一時期20から30件程の注文があり、コロナ禍においてもなんとか続けて行くことができた。やってよかったと話しています。現在は町からの依頼は終了していますが、希望の方には続けて配達をし、口コミで希望される地元の方のみ配達しています。私も高校生の頃から祖母の家へ行くと料理をパックに詰める手伝いをしたりしました。同じメニューにならないように毎月献立をたてていて、過去の献立や写真を残していたりします。記録って大事なんだなあと思う時です。小、中学校の給食献立表や、高校のお弁当献立表も参考になると、持っていくと喜ばれました。免許を取ってからは配達に叔母と一緒に行くこともあり、帰り道の運転をやらせてもらっています。最近は体が辛いと話すこともありますが、元気に頑張っている祖母はすごいと思います。これからも無理せず過ごして欲しいと思います。



# 冬至

～冬の七草を食べてみませんか～

今年の冬至は12月21日です。

冬至は固定ではなく毎年変動し、12月21日頃にあたります。

二十四節気は1年を太陽の動きに合わせて24等分して決められるので、1日程度前後することがあります。

冬至には縁起が良いとされる食べ物があります。

特に、名前に「ん」2つある食べ物は冬の七草といわれ、運気が上がる食べ物と言われてきました。

- ・なんきん（かぼちゃ）・れんこん（蓮根）・にんじん（人参）
- ・ぎんなん（銀杏）・きんかん（金柑）・かんてん（寒天）・うんどん（うどん）

これからまだまだ寒くなる時期になります。

冬の七草を食べて体調を整えていきたいものですね。

## 美味しい季節がやってきた

小俣 蓮（製造部）



暑い夏も終わり、冷え込む時期になってきました。冬といえば、体温まる鍋…もいいですが、僕はおいしい海産物が食べられる時期だと思っています。代表的なのでは、「ふぐ」や「ぶり」などおいしいものは多々あります。その中でも今年の冬で人生初めて食べたのは、「生牡蠣」です。20代の終わりごろになって、火が通った牡蠣を食べられるようになり、せっかくだから…と旅行先で魚介類の専門店で生牡蠣3種盛りに挑戦してみました。真牡蠣小中2種類、岩牡蠣、と食べましたが旨さのあまり自然と笑顔になりました。よくテレビなど

でポン酢を掛けて食べる映像を見ていましたが、食べた牡蠣は味がものすごく濃く、ポン酢をかけるとしょっぱいくらいでした。レモンのみで食べると味のバランスが良く何個でも行けるなという感覚です。岩牡蠣は顔ほどのサイズがあり、驚きましたが3種で味が一番おいしかったのは中サイズの真牡蠣でした。当たるのは怖いですが、当たってもいいかもと思える美味しさだったのかなと思います。当たってほしくないですけど。みなさんも冬の海産物を楽しみつつ、お酒とともに寒い冬を乗り切っていきましょう。

