

お客様各位 元氣通信

危険予知と人間の五感

こんにちは。毎度お馴染み(?)サーマルタンクの新洋技研です。

最近特に感じていることなのですが、どうも人間が生まれつき備えている「五感」というものが非常に鈍ってきているように思えます。エレベーターの事故、シュレッダーによる子どもの指の切断事故などでマスコミが騒いでおりましたが、確かに事業者側が危険を予知し、防止の手立てを講じることは大切です。しかし事故が起きたとき、**それを利用する側の使い方や乗り方について言及することは殆どゼロ**です。供給する側とそれを使用する側双方の注意によって安全は確保されるものではないでしょうか。そうでなければ供給する側は想定される危険を避けようとして、使う側にとって不慣れた状況になっしまふかもしれません。(極論ですが)また食品の賞味期限についても期限が少し過ぎたからといって本当に食べることが出来ないのか確かめもせずに捨ててしまう人がいます。こうして現代は人間が生まれつき備えている五感による危険予知能力をどんどん衰えさせていっているのでしょうか。

私がこどものころ、遊び場は(公園はもちろんありません)土管や木材などが無造作においてある広場や廃屋でした。危険は一杯あります。

遊んでいて板に打ち付けてある釘に足を引っ掛けて怪我したり土管の中に入り込んでいて頭をしたたかにつつけ、たんこぶを作つて帰ることもありました。でもそれを見た親は行政や業者のせいにするなどということは無く、「あなたの不注意でこうなったのだから仕方ないのよ」と逆にこどもの不注意をたしなめたものです。これがこどもの五感を育て、危険予知能力を高めていたと思います。現代は昔以上に危険がたくさんあります。危険回避する防止策を立てる前に一人一人が五感を鍛えなおすことが先のように思います。

日本の野鳥シリーズ

コゲラは匠

技術営業部 佐藤 弘

世界中の八千種を超える鳥を、僅か二つに分類する方法がある。どんな形状の巣か、即ちホールネスターかオープンネスターかだ。だが、ホール派の代表格フクロウは自然にできた樹洞を利用するが、そんな環境が失われると、切羽詰まって危険が多い地べたで産卵・子育てした新潟市近郊の例外もあって、ややこしい。穴は樹洞とは限らず、土手などの斜面にとっても長い横穴を掘るカワセミもホール・ネスターだ。

キツツキ類は、ちょっと太目の千枚通しの様に鋭いクチバシを巧みに使って、自前の巣穴を掘る。国内では最も小型のキツツキであるコゲラもそんな習性を持つ。

本種の大きさを表わす際に、必ず比較されるスズメより細身の分、体重は少し軽い。それほど小さくかつ非力だから、クチバシで指を突かれてもヤマガラほどには痛くない。そんな小鳥が、堅い年輪が幾重にも重なる幹にどうやって穴を掘るか、その裏技は百「ヘー」ものだろう。

本種がニセアカシアの幹の穴開け工事に、まさに着工したところに出くわして疑問が解けた。枯れ枝が付け根から折れた跡を利用するのだ。読者の皆様には節のある板を思い浮かべて頂きたい。枝の繊維と幹の木目はほぼ直交していて、節はいとも簡単に幹と肌別れして抜け落ち、節穴ができる。彼は枝の名残を丹念に突いてササラ状にし、それを1本ずつクチバシでくわえて引きちぎり、横穴を掘り進んでいた。その後下に掘れば、堅い年輪の壁に突き当たること最小限にして、内径6cm深さ20cm程の縦穴が完成する。

教科書があるでなし誰が教えてくれる訳でもないのに、木質を熟知した匠の技を見せる彼らに脱帽だ。巣は複数箇所に作り、出入口の向きや大きさ、それに幹を伝う雨水が穴に入らないこと等を見極めて、雌が選ぶらしい。翌週見ても雄はまだ縦穴を掘削中だった。掘り進むのはほぼ1cm刻みだから、ずいぶん根気強いようだ。又脱帽。

松茸酒
短冊に切った松茸をさつと炙って
熱燗を注ぎます。
もちろん高い香気が漂います。
秋ならではの芳醇な
お酒を楽しみませんか。

酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第 10 話

新洋技研工業(株) 取締役会長 大辻 英郎

先回カナダバンクーバーでのワインフェスティバルについて記しました。そのオープニングパーティに参加し各国の関係者とテーブルを一緒にしたのですが、600 人位参加でした。おきまりのスピーチがあり拍手がありますが、宴には種々のワインと料理が出てきます。宴も半ば、料理人が何人か紹介されました。もちろん最後にはデザートも出て、デザート職人も同じです。

ヨーロッパの世界では、ワイン業界とソムリエ、料理とのつながり、お互いを尊敬する風習が生きていることを強く感じました。

日本ではテレビの中で中華の鉄人等が度々出てきますが、何となく底の薄さを覚えます。

もっと日本酒と日本料理のつくり手の交流が個の形でなく業界と業界のつながりがあるこそ、日本の文化を世界にも伝えることができるのではないかと考えます。

次号へつづく

機能性食品 まとめ

にんにく・ごま・しょうが

- 抗菌・抗ガン作用
- 血栓防止
- コレステロール抑制
- 老化抑制

生野菜に、みじん切りのにんにく・ごま・しょうがをかけ、ドレッシングであえたサラダなら毎日簡単に食べれます。生姜をかければ、体が冷えることもありません。

★ 元気をいただきまあへす ★

● 鶏の風味照り焼き (2人分) 冷えても美味しい
皮なし鶏もも 1 枚 (すりおろしにんにく・生姜 各 1/2 かけ、白練りごま大さじ 1、みりん、しょうゆ 各小さじ 1/2) に 1 時間つける。フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を両面こんがり焼き、そぎ切りして器に盛り付ける。

● いんげんとトマトの和風サラダ (2人分)
さやいんげん 10 本を茹でて 4 cm 長さに切る。トマト 1/2 縦 4 等分横 5 mm 幅に切る。わかめ 30g とサニーレタス 2 枚食べやすい大きさに切る。(すりおろしにんにく・生姜 1/4 かけ、練ごま、酢、砂糖各大さじ 1/2、マヨネーズ大さじ 1、醤油小さじ 1) であえていただく。

異業種探訪 「おはようございます・お目覚めですか？」

どうしても朝が弱く、なかなか起きることができない。目覚ましをいくつかかけても止めてしまう…。ある時仕事でホテルに泊りモーニングコールをセットした。翌朝指定した時間に電話のベルがなった。「おはようございます。お目覚めですか？」機械音声ではなく爽やかな女性の声にパッチリ目が開いた彼だった…。こんな経験から始めたサービスが注目され、NHK をはじめ複数のメディアからの取材を受けた。

「モーニングコールどっとコム」首都圏に住む一人暮らしの女性にも多くの利用者がいるという。朝の目覚めの良さだけでなく、電話を通じほんの一言二言交わされる会話が心に潤いを与えてくれるのだろう。

株式会社クレセア モーニングコール事業部 フリーダイヤル 0120-97-97-00

info@morning-call.com

<http://www.morning-call.com/>

空手修行

モツセイ

生産資材主任 島貫 修一

やめ！ 礼。

師範の声で互いに一步下がって礼をし、組手 (一対一の対戦) が終わった。部屋の隅に戻っても肩で息をし手足はあざだらけだが、全力で技をかけ格闘した興奮で痛みも感じない。

剛柔流空手道場に通り、厳しい練習で汗を流していた。そして少しずつ型と基本技を身に付け、やがて黒帯になることができた。そんな練習の中で困った事という、女性相手の組手だった。女性の門下生は少ないので男性の黒帯・茶帯が、彼女達の組手の練習相手をしてやることもあった。当時の空手は防具を着けずに寸止め (相手の身体の一才手前で突き・蹴りを止める) で組手をしていて、止められずに当たってしまうことも珍しくない。男性同士なら「ごめんなさい」で済むが女性相手ではそうはいかない。顔を蹴ってしまったら一生怨まれそうだし、セクハラという言葉も無い時代だが、胸に突きを入れたら人格を疑われる。そこでしかたなく尺止め (一尺手前で止める) で相手をしていて、それでも身をかかわせるようにと軽く上段回し蹴りをしたら、相手の動きが鈍く顔に当たりそうになりひやりとしたこともあった。今では関節も筋肉もすっかり固くなってしまったが、できれば半年ぐらいかけて元の柔軟性を取り戻し、再び黒帯を締めて道場に立ってみたい。

もちろん健康維持の運動も大切だが、それよりも単なる格闘技としてではなく、礼に始まり礼で終わる武道としての空手を学び直したい。