

「こんなときだからこそ」

あけましておめでと〜いぞいませ。本年も引き続き元気通信を「愛顧いただきますよう、よろしくお願ひ申しあげます。



平成の年号も二二年目を迎えました。果たして今年はどのような年になるでしょうか？昨年、私どもの会社は数年ぶりに社内展示会を開催し、また数回にわたり業界紙への二コーズリリース、社内改善提案の仕組みづくりの変更、経営計画書の見直し、評価制度の見直しなど行い、新たな長期計画がスタートしました。

変化の激しいいま、数年先の目標となると、立てたものすべてが順調に進むことは残念ながらなかなか難しいのが本当のところですよ。けれど目標がなければ自分たちがどのようにしていくべきかの判断がつかないわけなので、とにかく出来る限りの情報収集と分析をして計画を立て進めていき、経過によって修正をしていくわけです。

今期も幾つかの課題を出しているのですが、さて、どこまで達成できるでしょうか？きつとわが社の皆さんはブツブツ言いながらも頑張ってくれるんだろうな、と期待しているところ。笑）どうも閉塞感漂う昨今ですが、「こんなときだからこそ」元気出して（カラ元気でも）（それほどは無いが）知恵を絞っていかねければ！と思っております。

話は変わりますが、昨年の秋、私のノートパソコンが突然立ち上がらなくなり、データの取り出しができず業者さんに頼んでなんとか取りだせたのですが、一瞬間が真っ白になりました。こういうことがおこらないようにバックアップはちゃんと取っておかなければならないと、反省することしきりでした。皆様もどうぞお気をつけくださいませ。

日本の野鳥シリーズ

オオジシギは豪州直行便？

技術営業部 佐藤 弘

10月19日に調査したコマドリを16日後の11月4日に再捕獲したところ、21.8gだった体重が40%増えて30.4gになっていた。「脂肪量判定」の声に、ヒヨコの雌雄判別よろしく下腹部から首まで息を吹きかけたベテランの答は、ファット0から6まで7段階の中ほど3だった。餌の虫がいなくなる時期に何を食べて短期間に脂肪を蓄えたか。ベテランいわく、メジロ誘引用に置いた熟柿が浜辺のグミの実だろう。ツグミ類は糖を分解する消化酵素を持つから、小形ツグミであるコマドリも該当すると言う。東南アジアへの渡りを前に荒食いした訳か。増えた8.6gがすべて脂肪なら、これだけで1700kmは飛べるとい説がある。

長距離を渡るシギの中には、体重が2倍になるほど脂肪を溜めこむ種がいるという。重くなる事は飛行に最悪の負荷になるが、腸管が短く食いだめできない鳥は、高カロリー脂肪として蓄えエネルギー効率を上げているのだろう。脂肪は体内で燃焼すると炭酸ガスと水に分解されるという。汗腺をもたず汗をかかない鳥は、その僅かな水で飛行中の代謝に必要な水分をまかなえるらしい。発汗する、しない点を除けば、ラクダが背中のコブに溜めた脂肪で絶食に耐える生理と同じらしい。

鳥研が我々調査員に配布する資料によれば、豪州南東部でかの国の研究者が放した本種が1羽北海道で回収された。二地点の直線距離7,199km（当然実際はそれ以上）を、ノン・ストップで渡るとい説がある。本種はツバメなみの高速で飛ぶが、仮に時速80kmとして所要90時間、ほぼ4日間を不眠不休で飛ぶとはにはわかには信じ難い。地図を見れば、近くは小笠原・火山・グアム他、太平洋のド真ん中にも点々と海底火山由来の島がある。現に98年秋、グアムで種不明のシギの群を遠く船上から見たから、本当のところを鳥に訊いてみたいものだ。

本種は中部高原の草地や北海道では平地で繁殖するが、新潟でも春の渡りに阿賀野川河川敷の牧草地を通過する。鳴き声は変っていて「ズビーヤク、ズビーヤク」と何やらロシア語ふう聞こえる。更に急降下時には広げた尾羽でプレーキを掛け「ザザザ…」と音をたてる。外見では他の地シギ類との識別は大変難しいが、この特徴で本種を特定できる。

「気をつけよう甘いお菓子と暗い道」しかし、ちょっとした風に飛ばされそうになる軽量の私は、ちょいメタボくらいの方が羨ましい。

先号で古町靴製造所を開店した、若い起業家のことを書きました。その後について書いてみたい。その店が新聞記者の眼に留まり、紹介記事となり市民の歓心と呼び何時も何人が足を停めて居るようです。私は未だ二度目に訪れる機会に恵まれて居ませんが。さて、第二号の古町靴物語が送られてきました。

そこには麹の栄養効果について次のように書かれてました。「蒸した米に麹菌を植えると麹菌が増殖し麹になる、このときビタミンB1, B2, B6等人体の生理作用に必要な天然吸収型ビタミン類を作り出す」と。また「ぬるま湯に麹を浸けると米のタンパク質が酵素作用で必須アミノ酸群に変化し、それを食すると人体に健康と美容の効果をもたらす」と。素人の若者が麹に拘り麹力を市民に発信し続ける思い入れが、素晴らしい結果を生み出すことになると信じております。NHK大河ドラマ天地人の主人公直江兼継の兜の前立て「愛」の一字、この起業は更に自店で働く店員一人一人の美点を、第二号に書いています。モチダ店長、ヤス八ちゃん、ミサキちゃんそれぞれの笑顔が素晴らしいと。そんな折に、古町の老舗デパートが店を閉じると発表されて、市民も市長もがっかり。

次号につづく



「昨日獲ったばかりの鮭だよ」と店の人が声を張り上げている。露店の前に高く積まれた発泡スチロールの箱にはオス 6kg などと書いてあり、一番上の箱を覗き込むと大きな鮭がゴロン。北越の城下町村上市の朝市では多くの露店が野菜・果物・花・お惣菜等売っているが、この時期の主演は何と言っても鮭。そしてこの鮭を買うために地元の主婦達が夫（荷物運び用）を連れてやって来る。鮭料理の達人である彼女達の鮭を見る目は鋭く、入念な品定めで選んだ鮭を重そうに持ち帰って行く（もちろん夫が）。普通の主婦がこんな大きな魚を一匹買いする所など、日本全体でもそんなには無いだろうが、鮭を伝統ある食文化として受け継ぎ熟成させた村上では当たり前のこと。鮭を使った料理が100種類以上あるこの地では、鮭は頭から尾まで余さず調理されて様々な料理になり、家族の待つ食卓に供されることになる。鮭には広い意味で村上のソウルフードとも言える存在感がある。

朝市には日常の買物では無くなってしまった会話という楽しみもある。スーパーで陳列された商品をカゴに入れるだけの無言の買物と違い、野菜を売っている農家のおばちゃんたちのおしゃべりは楽しい。見慣れない野菜の料理方法を教わったりおまけしてもらったりできるし、地元の言葉（方言）の温かみも感じられて心と心が触れ合える。朝市の通りを買物しながらゆっくりと往復したら、白菜・ネギの束・ブロッコリーに焼き魚と昆布巻きとおはぎと栗ご飯のバックでトートバッグがずしりと重くなった。さあて食べるのを楽しみにしながら帰ろう。

ちょっと豆知識

その3



皆様明けておめでとうございます。

09年7月のDMでご紹介した「ネオクリン」につきましても、大きな反響がありまして大変驚いております。お問い合わせやサンプルのご請求、また、ご購入いただきました皆様方に紙面を借りて心より感謝申し上げます。いただいたお問い合わせの中で一番多かったのが「一度使った薬剤を再利用はできないのか?」というものでした。正直、販売する側としては「再利用」はあまりありがたくない話なのですが（スイマセン）、お客様からのご要望ですので現在検討を進めております。

再利用にあたり問題になると思われたのは「薬剤濃度の保証」です。一回目の使用で殺菌成分が消費されていて、二回目の使用時、作業はしたけれど効果が得られなかった...、という事態を避けるためには、薬剤の濃度を定量できなければなりません。

そこで、ネオクリンの定量について当社で検討した結果を途中経過ですがご報告いたします。

試料としてネオクリン（高度サラシ粉：次亜塩素酸カルシウム）200倍希釈液、対照として次亜塩素酸ナトリウムの代表であります「ハイター」20,000倍希釈液を用意しました。試料10mLに対し、水道水等の残留塩素を調べる「DPD 試薬 全残留塩素測定用 DPD-TL-1」1包を添加し、550nmの吸光度を経時的に測定したのが右のグラフです。

結論としては、発色後120分程度では発色が安定せず、定量性に課題を残す結果となりましたが、図らずも、ネオクリンの有効成分が「ジワリジワリ」と効いてくることを示すデータが得られました。

今後も検証を進めて参りますので、もう少々お時間を下さい。

文責:技術営業部 成田 護

ネオクリン・ハイターの発色安定性の比較

