

HI-COOK NEWS

発行／アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2016年3月号

サクラサク

季節の変わり目の中で人生の思い出とリンクする時期は何と言っても春でしょう。

「サクラサク」という言葉も大学受験で電報の文面として使われた言葉だというのは、今の子供達は知らないでしょう。電報ならではの短文にどれだけの喜びが込められていたことでしょうか。俳句などの言葉の文化は季語と最小限の言葉で最大限の思いを表現する素晴らしい文化です。ところがメールなどでは言葉足らずだと、逆に誤解を招いたり、相手を傷つけてしまったりします。

当然わかっていて思っていたことが、意外にも言わなければわからなかったことはありませんか。思い込みを解決するのも言葉の使い方次第です。年度の終わりと始まりのこの時期、反省、目標、激励と

その都度の春が希望に溢れた思いと重なるように、言葉も選びつつチームワークを高めて前進して行きましょう。

コラム

情報管理は危機管理

HI-COOKING

世界の中で蕎麦は

PRODUCTS

HEC フライヤー DOC 型



情報管理は 危機管理



ビジネスホテルに泊まると目に付くようになったサービスがパソコンレンタルである。どこでも誰でも世界中からアクセスできる世の中である。

あらゆる情報がデジタル化されて使用できるようになり、仕事にパソコンが欠かせない時代である。

自分のパソコンがインターネットに接続されているということは、全世界の人と繋がっているという事である。単純なパスワードとセキュリティソフトのみで自分が守られているだけだ。メールに至っては、ズケズケと自分のPCに入り込んでくる。ふとしたはずみのキー操作でファイルを開いたらウイルスに感染するかもしれない危険性ははらんでいる。

コンピューターが台頭する初期の頃は、会社の中心に異様に大きな電子計算機が置かれ、人々は端末と呼ばれるブラウン管とキーボードで操作していた。会社のパソコンは世間とは独立し、机の前にある物には何もデータが存在していなかった。だが、多くの人が使い始めると、中央演算装置が遅くなりパンクしてしまった。

そこで出てきたのが分散型処理装置で、個々の端末にも頭脳を持たすことにより業務分散が行われた。その後、全世界のPCの処理能力を利用して分散処理する考えもあった。

そして現在では、関係者全員がリアルタイムに仕事を処理出来る

ように、クラウド上にデータがある管理システムとなってきたのである。

■そこで問題になってきたのが機密漏洩問題である。

パスワードさえ分かれば自宅でも何処でも仕事出来る様になり、専用USBにアクセスキーを入れたり、大量のデータ受け渡しに使用される様になったが、一躍クラウドアップされてきたのが手軽な故のデータの紛失である。

社員が電車に鞆を置き忘れた、飲み会で手帳を紛失した、その事例により飲み会禁止や打ち合わせ後の直帰禁止など、笑い話にもならない事例も聞こえてくる。

そして企業が考えた対策が、仕事は会社から持ち出さない事だ。

これにより始まったのが残業の延長である。週末になると適時仕事を切り上げて軽く一杯し、休日は自宅で仕事をする従来のスタイルが消えてきた。代わりに残業が増え、飲み会も午後9時過ぎから始まり、休日は家族サービスとサラリーマンの仕事スタイルが様変わりしてきている。

事の是非は置いておき、仕事と家庭の切り替えははっきりしてき事は確かであろう。

それではホテルで貸し出されるパソコンはどういう位置付けなのだろうか。

パソコンを持ち運びしなくなったので、私的メールやSNS、WEBを見るなどの個人的な利用に限定されるのだろう。もはや、レンタルパソコンで仕事をする人はいないだろう。

また、取引先の中にはお互いの情報漏洩を防ぐためにも、社内システムと切り離れた公衆インターネットを設備した会社も多くなってきた。飛行機の中でもインターネットが接続できる世界になり、スマホやタブレット等を利用したクラウド型データ処理システムが主流になるかもしれない。

紛失した際には遠隔操作で消去できるのである。又は管理者に連絡してアクセス拒否を行っても良い。

■それにしても、日本人はあまりにもデータ管理に無頓着な気がする。海外ではホテルに残したパソコンが無くなることもある。車に置いて盗難に遭う。たとえ端末機器であるうと肌身離さず持つことが一番である。

ソフト・ハードウェアの充実は進化すれど、最後は人である。





世界の中で蕎麦は



海外では日本食ブームであるが何故か「うどん」「ラーメン」ばかり。それらは土地の名前を冠にしてチエーン展開されている。

だが日本の蕎麦はもともと修行と暖簾分けという制度の中で育ってきたので、経営体系とは別に同じ屋号の蕎麦屋はたくさんある。

蕎麦の生育地

他の穀物と違い、種まきをしてから70〜80日程度の短期間で収穫でき、痩せた土壌やPH6程度の土壌でも成長し結実することから、救荒作物として5世紀頃から栽培されていた。

しかし、痩せた土地では結実するだけで収穫量は少ない為に、他の主食となる穀物と比較すると作付面積当たりの収穫量は依然として少ないままに留まっている。そばの花粉発芽の適温は20℃以下で、冷涼な気候がそば栽培に適していると言われている。

世界の蕎麦

蕎麦は世界各地で色々な形で食用にされており、ロシア・東欧のカーシャのように粥状にして食べたり、フランスのガレットのように粉にひいて焼いたりする。

麺にしたものでは、日本の蕎麦のほかに、イタリアのピッツォッ

ケリや朝鮮の冷麺が知られる。中国ではホーラといって、丸い穴をあけた器械からトコロテンのように押し出して麺にする。

蕎麦は堅い

穀類は石臼で挽かれる事が多い。中心部に投入された原料は上下の石臼で挽かれて外側から出てくる。

柔らかい麦は、表皮は著しく挽きちぎられ細かくなってしまう、その一部は篩の網の目を通り抜け、小麦粉に入ってしまう。石臼で挽いた小麦粉が、少しくすんで見えるのはこれが主たる理由である。「蕎麦は挽きだち」といわれるように挽きたてがもつとも風味が強いので、打つ前に挽くのは筋が通っている。ただ小麦と違い、蕎麦の殻は非常に硬く、また皮離れがよいので、石臼でも充分に胚乳部分を効率的に取り出すことができる。

その為に手軽な石臼による自家製製粉が可能になっている。

音を立ててする

食事の時に音を立てるのは厳禁とされているが唯一推奨されるのが蕎麦である。その理由は

- ・空気と一緒に吸い込むと香りも増し同時に汁も吸えるので、美味しさが倍増する。
- ・熱い蕎麦を空気とともに冷まし

ている。と言われている。しかし、出来るだけ大きい音を立てた方が粋に見えるのは間違いだそうだ。

マナーの厳しい海外に於いて、音を立てて食事をする文化を広めるのは並大抵ではないし、大量製粉技術も余り確立していない。麺類の中では最も香りと舌触りや噛み応えにこだわるものであるので、評価も厳しいであろう。そう考えると外国においては二の足を踏んでしまいそうであるが、本当の日本人の調理人にしか出来ない和食なのかもしれない。

蕎麦が世界中で脚光を浴びたときこそ日本食ここにありではなからうか。

生産国ベスト10

1位	ロシア	833,936 t
2位	中国	733,000 t
3位	カザフスタン	276,840 t
4位	ウクライナ	179,020 t
5位	フランス	154,800 t
6位	ポーランド	90,874 t
7位	アメリカ	81,000 t
8位	ブラジル	62,000 t
9位	日本	33,400 t
10位	ベラルーシ	30,353 t



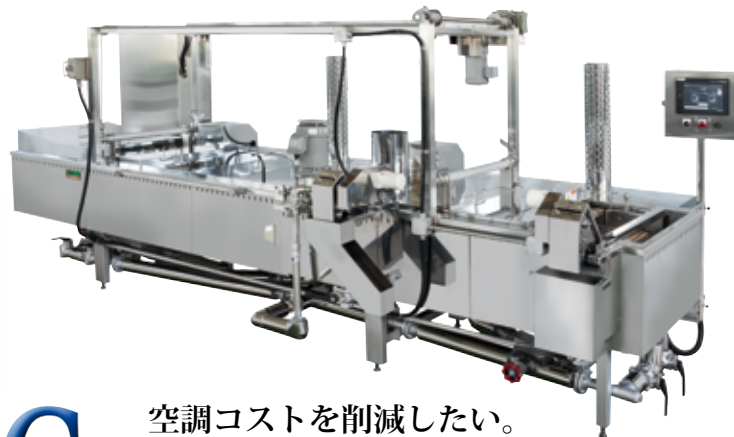
HEC 燃焼システムを搭載した DOC 型フライヤー



優秀省エネルギー機器

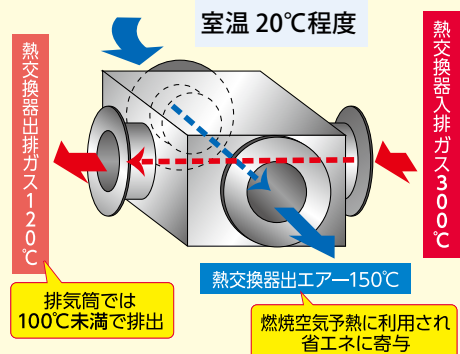
DOC型

空調コストを削減したい。
作業環境を改善したい。
しかし、複雑で高価な機械はチョットという方に・・・



直火式で「作業環境改善」と「エネルギーコスト削減」を実現したフライヤー。

- 1 排気ガスを 100℃以下に抑え、排気から出る輻射加熱を削減。熱効率 76%。
- 2 油中ポンプでカスを取り、商品を綺麗に仕上げます。油漏れがなく床も綺麗。
- 3 コンベヤ可倒分離方式で掃除やメンテナンスが簡単。



※実際の作業環境を体験できます。(但し、同業者の方はお断りする場合もあります。)

ONE POINT ADVICE

◆電源に安全回路を

昔はバーナーに手で火を付けておりましたが、自動化の登場で安全対策が求められて来ました。その結果、事故がある度に一歩上を行く安全が要求されます。

そこでアサヒ装設は国際的に標準搭載さ

れております「元電源遮断スイッチ」を順次採用することになりました。

作業完了時や室内が無人的なときにご使用願います。



アサヒ装設株式会社

本社・工場
水島研究所
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

TEL 076(275)8159
TEL 076(277)8159
TEL 03(3482)2245
TEL 06(7662)8159
TEL 092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスダ
東北地区(有)明恒装設
千葉地区(株)京葉フーズマシーン
北陸地区(有)イセ商事
静岡地区(株)SK システム

TEL 011(785)1768
TEL 022(363)2521
TEL 043(262)8466
TEL 076(248)0391
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK
(株)アサヒエンジニアリング
韓国アサヒ装設(株)
昆山好烤克食品机械有限公司
Hi-Cook(Thailand) Co.,Ltd

TEL (+81)076(293)8159
TEL (+81)044(766)0886
TEL (+82)031(695)7911
TEL (+86)021(6219)9676
TEL (+66)02(136)3180