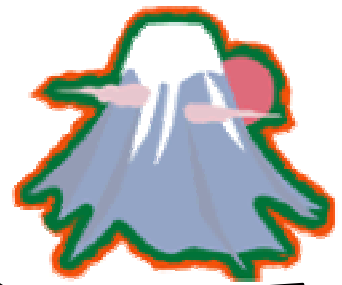




1999年新年号 Vol. 3



SPACE

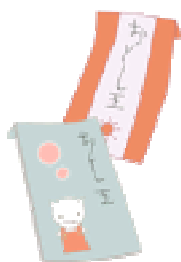
スペース



あけまして

おめでとうござります

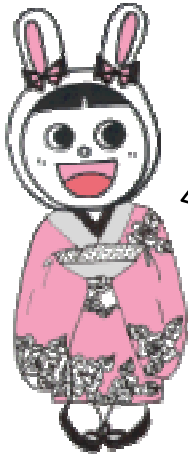
天童市の「左馬」



山本製作所のある山形県天童市は古くからの伝統工芸として将棋駒の生産があります。実際の競技駒ではありませんが、「左馬」は縁起物として浸透しています。馬は右から乗るとつまずいてころぶという習性があり、元来左から乗るもの。そのため左馬は長い人生をつまずく事なく過ごすことができ、昔から福を招くめでたいもの、商売繁盛の守り駒となっています。



新年あけまして おめでとうございます



SPACEキャラクター
ミミちゃん

1999年はウサギ年。今年はわたしの年ですのでこれまで以上に大ハッキリです。山本製作所からの年賀のご挨拶として情報誌「SPACE」第3号をお届けいたします。今年もみなさまにより良い商品とより高いご満足を頂けるよう努力いたしますので、相変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。今年もみなさまにとってすばらしい年になりますように、社員一同心よりお祈り申し上げます。



みみちゃんのなるほどQ&A



質問：もち米が全部きれいにハゼないんです。
どうしたんだろう？



回答：休止乾燥や仕上がり水分を低くすることできれいにハゼます。

ハゼない原因はもち米自体の水分ムラです。例えば、「きちんと乾いたもち米」と「まだ乾ききっていないもち米」がある場合、はハせて、はハゼないという結果になります。米粒どうしの水分ムラが少ないほどまんべんなくハゼるのです。



なぜ時間をかければいいの？

ゆっくり乾燥すれば、高水分の朮から低水分の朮へ水分が移ります。その結果、米粒の水分ムラが少なくなり、まんべんなくハゼるのです。お米にもやさしく、理想的なもち米乾燥法といえます。休止乾燥は水分が移る時間に余裕ができるのでさらに効果的です。



お知らせです



弊社のメモリカード付きの乾燥機はカードを別売りの「ゆっくり乾燥カード」に差し替えるだけで、もち米乾燥機に早変わり。操作方法はそのままです。また、小粒大豆用やそば用など様々なカードもございます。お問い合わせは弊社、営業技術課まで（電話番号：023-653-3412）

もち米は完熟して乾燥されると急に白化して不透明になる性質があります。正式にはこれを「緑化」といいますが、一般的には「ハゼる」といいます。

情報ウォンテッド!

宮城県遠田郡 只野農場編



今回は神奈川県川崎市にお住まいの武田様からのご紹介で宮城県遠田郡の只野農場さんにお伺いしました。独自の無農薬アイガモ農法でコシヒカリのほか4品種を有機栽培。全国のお客様に通信販売で直売されています。写真はこだわりの逸品、玄米の「ふるさと」と白米の「活け造り米」です。

山本：「まず、経営面ではどこに重点を置かれていますか。」

只野さん：「やはり個人経営だからこそ経費節減ですね。グループならば補助もありますけど、個人だとそれが期待できませんからね。商品カタログなんかも自作で、娘が少しだけ絵が上手なので描いてもらってます。でも、カラーで作っちゃったものでコピーするのに1枚50円かかるんですよ（笑）。だから今度は白黒でお願いしてます。こんな風に身軽に行動できることが個人経営の強みですね。私の性格も、個人経営の方が合っているようですし。」

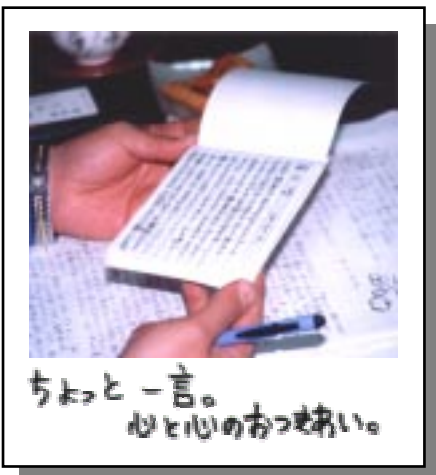


味のある手作りカタログ、カラーで見せられないのが残念。



山本：「では、只野農場さんの「こだわりの逸品」は何ですか。本当は全部がこだわりなのでしょうけど（笑）。」

只野さん：「うーん（笑） やっぱりお米でしょうね。お客さんのこだわりもあって、玄米出荷も行っています。はじめは精米機もっているのかな、と思ってたんですが、よくお話を聞いてみると玄米を炊いて食べてらっしゃるんです。こだわって作ったお米は米糠を捨てることももったいないとか、健康のためや、もっと深く自分の生き方のために玄米菜食をされている方もいます。」



山本：「お客さんとのコミュニケーションのとり方はどうですか。」

只野さん：「うちの女房は商品を送るとき、お客さん一人ひとりにはがきのメッセージカードをつけるんです。」

奥さん：ものを買っていただくという習慣がなかったものですから、まず、うちで作ったものを差し上げたっていう気持ちがあって。請求書を送るときは「申し訳ないけどお金をください」という気持ちをおりまぜてメッセージをつけています。返事が来たり、お中元頂いたり。この間の地震の時は「大丈夫？」と電話頂いたり。それから「赤ちゃん生まれたよ」とか。親戚づきあいみたいです。」

山本：「では、産直をはじめた頃のエピソードなどありますか。」

只野さん：「そうですね。産直をはじめた頃は全て手探りでした。10年前はお米1袋送るのに一晩かかったうえに、届いたときには袋が破れていたりとか。新しい商品を出す度にそういう苦労があって、今の何十倍もかかりました、うまくいなくて。経費削減のため人には頼まず、食品加工以外は家族で作業をしてきました。でも、なれてくると10の力が必要だった作業も1の力で出来るようになるものです。」



手作り月刊情報誌
「活け造り通信」。



山本：「農業後継者が減少していますが、何か思うことがありましたらお聞かせ下さい。」

只野さん：「やはり、両親の姿勢によるところが大きいでしょうね。ふたことめには「百姓は米作ってもダメだ」と言ってしまう方もいますが、そういった家庭の子供達は後継者として家に残ることは少ないでしょうね。実際、友人や先輩の中でもハウス園芸や、大規模な畜産などで、家族で前向きに取り組んでいるお宅には、後継者が残っています。また、農家で自立するにはノウハウが必要です。一度は会社という営業畑に飛び込んで、営業センス、経理、商品開発などを会社の先輩達に鍛えてもらえれば有利だと思いますね。」

山本：「最後に夢をお聞かせください。」

只野さん：「えー、夢ですか。いっぱいありすぎてなぁ（奥さんも同感）。」

奥さん：「かなり大きな夢ですけど、只野家をお客さんがいつでも遊びに来れるような所にしたいと思っています。庭をきれいにして、庭の畑から野菜を取ってきて、うちで料理して、その日はうちに泊まっていただいて。都会に住んでいる方の中には自分の田舎がない方もいるそうです。そんな方々のふるさとになればうれしいです。」

只野さん：「心と健康のオアシスになっておもてなしできたら良いですね。」



只野農場さんでは借地も含め、7haほどの農地で産直を中心に営農されています。消費者の4人に1人は生産者から直接お米を買う時代となった今、お米の他にも無農薬大豆を使った納豆や豆腐、庭先野菜など、こだわりの品々を毎月100件ほどのお客様にお届けしています。



イラストは
商品カタログより

新しい乾燥方式誕生

遠赤乾燥機



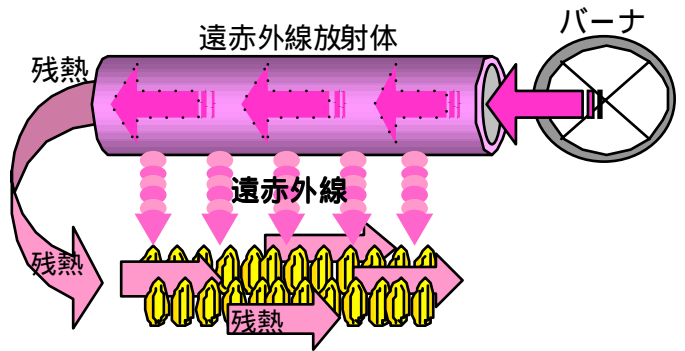
☀️ 遠赤外線とは...

主に太陽の光に含まれる目に見えない光の一部で主にものを暖める能力を持ちます。寒い日でも太陽の光に当たるとポカポカしてくるのは遠赤外線をはじめとする赤外線が体に吸収されているからなのです。



☀️ 遠赤外線と残熱で乾燥させます！

遠赤外線乾燥機はバーナからでた熱で遠赤外線放射体をあたため、暖められた放射体は遠赤外線を放射します。この遠赤外線と、遠赤外線放射体を加熱した残りの熱とで穀物を乾燥します。



☀️ 遠赤外線の特徴を活かしています！

遠赤外線は、熱の伝わりに無駄がありません。熱風は一度空気に熱を持たせてから籾に伝えますが、遠赤外線は空気を暖めることなく直接籾に熱を伝えますので熱の損失が少なくなります。また、放射体を暖めた残りの熱も残熱として従来どおり乾燥に使用しますので効率が良く、従来のバーナよりも小さいバーナで乾燥できます。遠赤外線と残熱で秋晴れの暖かい日に天日乾燥するような自然に近い乾燥ができます。

☀️ 遠赤乾燥機の特徴をご紹介します



低燃料 穀物に熱を効率よく伝えて乾燥するため灯油を10%節約できます(当社比)

省電力 送風量の少ない効率良い乾燥のため、電力消費を40%節約できます(当社比)

低騒音 送風機、バーナ燃焼の騒音を大幅に低減できました。

高品質 食味官能試験でねばりと総合評価が高く、高品質米の乾燥ができます。

省スペース 遠赤外線放射体は本体に内蔵ですので、設置場所は熱風乾燥機とほぼ同じです。

簡単操作 特別な操作はありません。熱風乾燥機と同じ運転操作で遠赤乾燥ができます。



山形県で「おいしい」ちそうの意味

山形 庄内地方の味

とんがら汁

寒い夜は、身体の中からぼかぼかあったまるとんがら汁。荒れた冬の日本海でとれた身のしまった寒鰯を丸ごと使った豪快な味が魅力です。あつあつのとんがら汁を囲んで冬の庄内の味覚を味わってみてはいかがでしょうか？

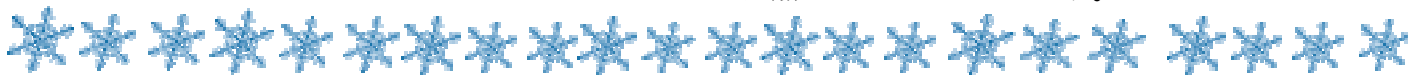


材料

鰯、豆腐、長ねぎ、味噌、昆布、お酒
少々、

つくりかた

1. 鰯の全身をざっと水洗いします。
2. 内臓をとりだし、緑色の胆のうは捨てます。
3. 胃と腸を切りさいて中の異物を捨て、内側をよく洗い、中の内臓と一緒に小間切れにします。
4. 白身は適当な大きさに切り、頭部もタテ割りにしてほかの部分と同じように切ります。
5. 水洗いし、ザルにあげます。
6. 大きめのなべに水をはり、昆布を入れてだしをとります。(大根、ごぼうを入れる場合は、このとき一緒に煮ます。)
7. 沸騰したら白身、内臓、がらなどを全部入れます。
9. ていねいにあくをとりのぞき、お酒と味噌を加え、味加減をみます。
10. 鰯が煮えたところで豆腐を入れます。
11. 豆腐が浮いたら、長めに切ったねぎを入れてねぎが煮えたらできあがりです。



編集後記

冬到来。山形ではスキー場が相次いでオープンし、週末はスキーヤーやスノーボーダーでにぎわっています。さて、今回のSPACEはいかがでしたか？おかげさまで第3号となり、やっと編集のイロハが分かってきたところです。今年も山本製作所はお客様にご満足いただけるよう努めてまいります。まだまだ足りないところもございますが情報誌SPACEともどもご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

編集者一同

次号は3月下旬ころの発行となります。

投稿募集

「情報ウォンテッド」への投稿・推薦をお待ちしています。代表の方のお名前、連絡先（推薦の場合は推薦者の方の連絡先も）と、取材希望内容を明記の上、SPACE推進室宛に封書かFAXでご投稿ください。また、同宛先にて「なるほどQ&A」へのご質問もお待ちしております。掲載させていただいた方には素敵な記念品をさしあげます。たくさんの投稿お待ちしております。

〒994-8611 (株)山本製作所

SPACE推進室まで

FAX 023-654-7781

郵便番号と社名のみで届きます。

