
日本産業洗浄協議会 メールマガジン 第 93 号

第 93 号をお送り致します。

第 6 波の新規感染者数は減少傾向から再び増加傾向に移行し、第 5 波を上回る状況が続いています。無症状の感染者も多いとのことで、間近に迫ってきたことを実感します。after-コロナではなく with-コロナの世界を覚悟せざるを得ないようです。

今月は、(1) トピックス:

【第 29 回洗浄大学中級講座開催】

【第 114 回理事会・第 28 回総会リモート開催に決定】

【2022 洗浄総合展オンライン展お知らせ】

【募集:洗浄技術フォーラムにおける技術発表】

【第 8 回優秀新製品賞募集中】

(2) 連載:東西対決 JR 環状線「大正駅」(ペンネーム: MJ)

(3) 投稿:『今夜も乾杯!』~ (ペンネーム: 湊屋藤助)

*このメールは、日本産業洗浄協議会の各種イベントでお預かりしたメールアドレス宛にお送りしています。不要な方は、末尾にてその旨ご返信下さい。

.....

(1) トピックス

.....

【第 29 回洗浄大学中級講座開催】

4 月 21 日(木)に日刊工業新聞社 東京本社セミナールームにおいて、第 29 回 JICC 洗浄大学中級講座が予定通り開催されました。コロナ対策で定員をこれまでの 1/2 に絞り、下記の課題について大変役に立つ講演をいただきました。

- | | |
|-------------------------------|-------|
| ・化学物質管理の大転換 法令準拠型から自律的な管理へ | 城内博氏 |
| ・「省」をテーマとする洗浄剤による作業効率化と環境負荷低減 | 緒方将吾氏 |
| ・スプレー洗浄について | 椎葉竜次氏 |
| ・精密洗浄用超音波洗浄機「WDX シリーズ」のご紹介 | 船井良浩氏 |
| ・水系洗浄工程の構築と管理 | 天田徹氏 |

【第 114 回理事会・第 28 回総会リモート開催に決定】

第 114 回理事会および第 28 回総会は、コロナの感染拡大防止のため、今年もリモート開催と決定いたしました。

(総会議案)

- ・ 第 1 号議案 2021 年度事業報告書
- ・ 第 2 号議案 2021 年度収支決算報告書及び監査結果報告書
- ・ 第 3 号議案 2022 年度事業計画書
- ・ 第 4 号議案 2022 年度収支予算書

- 第5号議案 役員選任の件

総会後の懇親会は残念ながら今年も中止といたします。

【2022 洗淨総合展オンライン展お知らせ】

公式サイトにて会期が公開されました。

10月12日(水)～10月28日(金)です。

<https://biz.nikkan.co.jp/eve/senjyo/>

【募集: 洗淨技術フォーラムにおける技術発表】

洗淨・乾燥に関わる貴社の新技術の発表を募集中です。

新技術アピールの場として、宣伝にも役立つと存じますので、是非応募くださいますようお願い申し上げます。

日時 : 2022年10月20日(木) 2022洗淨総合展(リアル展)の2日目
場所 : 東京ビックサイト 会議棟 100名程度の会議室を予定
方式 : 対面式でパワーポイント資料投影により発表
内容 : 会員及び産業洗淨分野の聴講者に役立つ貴社のユニークな技術紹介
発表時間 : 40分
募集発表数 : 4～5件
応募締め切り : 7月19日(月)
応募方法 : 技術発表テーマと貴社連絡先をメールでお知らせください。
sskjicc@jicc.org
洗淨技術委員会にて、課題を整理して選考させていただきます。
その際、詳細情報をお問い合わせさせていただく場合があります。

【第8回優秀新製品賞募集中】

日本産業洗淨協議会は産業洗淨にかかわる地球環境保護および技術振興を図り、わが国産業の発展に寄与することを目的に、2015年から「産業洗淨優秀新製品賞」を設け、受賞された商品を表彰しております。

貴社新製品の宣伝の場として、是非ご応募下さい。

1. 募集対象

2018年4月以降に開発・商品化された新規性・独創性に富む下記の新製品

(ア) 洗淨装置および付帯設備

(イ) 洗淨剤および洗淨にかかわる消耗品

ただし、既存の製品のデザイン、形状および名称等の変更に留まり、性能改良が伴わないものは対象外です。

2. 応募資格

日本産業洗淨協議会正会員および賛助会員

3. スケジュール

2022年

2月21日(火) 募集発表

3月14日(月) 受付開始

7月8日(金) 募集締切
8月中旬(予定) 当選連絡
10月(予定) 当選発表
10月19～21日(予定) 2022 洗浄総合展にて授賞式を行います。

.....
(2) 連載:東西対決 JR 環状線「大正駅」(ペンネーム: MJ)
.....

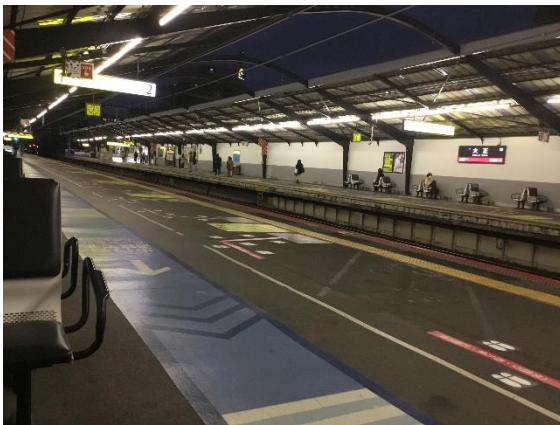
東西対決 環状線編 『大正駅』

JR 環状線「大正駅」の紹介(写真ご参照)

「大正駅」は、大阪市大正区にある JR 西日本・Osaka Metro の駅です。駅番号は、JR 西日本が JR-O16、Osaka Metro が N11。当駅を起点とする Osaka Metro 長堀鶴見緑地線との乗換駅となっています。

大阪環状線ホームの発車メロディは、沖縄民謡の「ていんさぐぬ花」が発車メロディとして使用されています。当駅周辺には沖縄県からの移住者が多く住んでおり、沖縄文化色の濃いまちのイメージに因んでいます。駅周辺には沖縄料理店が点在しています。

普段の駅は、通勤通学時以外は閑散としていて利用者が少ないですが、京セラドーム大阪で



のイベント時は大変混雑します。ジャニーズの人気グループが来ると若い女性が駅に溢れ、東方神起が来るとパワフルなおばちゃんです。オリックスブルーウェーブの試合の時は……。

MJ は、大正区に子会社があり、また試合を行う体育館もあるため、この駅の利用度が非常に高く、帰りには、駅周辺の沖縄料理店に入り浸っています。NHK の連続テレビ小説「純と愛」の舞台になった町でもあります。

今回は、弁天町駅を予定しています。楽しみに。

.....
(3) JICC クルーによるリレーコラム Vol.23
.....

～『今夜も乾杯！』～ (ペンネーム: 湊屋藤助)

今回は日本酒のお話。
日本酒の銘柄はいくつあるかご存じだろうか？

A. 約 1,000 B. 約 5,000 C. 約 10,000 D. 約 15,000

答えは何とDの約 15,000 種。新商品の開発や出荷のない銘柄で都度入れ替わるため、正確な数字はわからないそうである。杜氏は約 700 人、蔵元は約 1,500 社であることを考えると、銘柄の多さには驚くばかりである。

学生時代から酒が好きでよく飲んでいたが、日本酒は甘く、飲み過ぎると悪酔いする印象であまり良い印象がなかった。新潟に行った時、土産物屋で“地酒飲み比べセット”が偶然目に留まり、奮発して買って見たところ、日本酒は旨くていろいろな味わいがあることに感激した。以来、日本酒にはまり、旨いと言われる日本酒にどんなものがあるのか知りたくて、地酒飲み放題の店に行き、メニューの端から順番にオーダーして全部制覇しようなどという無謀な挑戦をしたこともあった。今までに飲んだことのある銘柄は多く見積もって 2,000~3,000 銘柄くらいだと思うが、皆目見当がつかない(実際はもっと少ないかもしれない)。死ぬまでに全銘柄制覇は到底できそうにないので、せめて好きな日本酒が多い新潟県の銘柄だけでも制覇したいものである。

ある時、「日本酒を飲む前に自分の好みに合うか予測できないものか」と思うようになった。日本酒の「日本酒度」「酸度」「アミノ酸度」は甘さ・辛さ、旨味・コクが目安となることから、好きな日本酒のデータを調べ、数値の近いものを買って求めてみた。しかし、必ずしも自分の好みの日本酒に出会える訳ではなかった。そんな折、「日本酒テイasting」という本に出合った。著者の北原康行氏は、元々はフレンチレストランでソムリエを務めた後、仕事で日本酒も扱わなければならなくなり、利き酒師の資格を取得。著書の中で、日本酒の味は水によって変わり、気候が暖かくなると(西に行くほど)雑味(コクと旨味)が増える傾向があると書かれていた。早速、会社の同僚と地酒飲み放題の店に行き、1杯目は東北と九州の純米大吟醸、2杯目は関東と近畿・中国の純米大吟醸、3杯目は東北と九州の純米…といった塩梅で飲み比べてみた。北原氏の言う通り、確かに西の日本酒ほど雑味が増える傾向がある様に感じたが、杯を重ねるうちに酔っ払ってしまい、西と東の違いがよくわからなくなってしまった(笑)。飲み比べの中で、新潟県や山形県の純米酒を旨いと感じることが多いことに気付いてからは、どちらかと言うと東日本の日本酒を選ぶことにしている。また、米をたくさん磨いた吟醸系は香り高く味わいが淡くなるため、味の濃い料理には日本酒が負けるとも書かれていた。最初の乾杯に飲む純米大吟醸は旨く感じるが、その後、刺身や味の濃い料理と一緒に飲むと、急に日本酒の味が薄く感じられた理由が判明し納得した。

最近、北原氏のコメントを参考にして、お店で日本酒を飲む時、最初は東日本の純米大吟醸か純米吟醸を選び、後は純米酒を中心に選ぶことにしている。また、家で飲む時は、東西に関わらず基本的に純米酒にしている。純米酒は幅広い味付けの料理と合う上、純米大吟醸や純米吟醸に比べて価格が安いケースが多く、財布にも優しく一石二鳥である。個人的に一番好きな日本酒は、上善水如で有名な白瀧酒造(新潟県南魚沼郡湯沢町)の湊屋藤助。コロナウィルスの影響で白瀧酒造のショールームが営業中止になっているが、再開されたら必ず行くつもりである。

日本酒は一人でも楽しめるものの、仲間と同じ酒を飲みながら品評会をする方が楽しいのはいままでの間。上述の湊屋藤助を皆がどんな評価をするのかも興味津々である。次々と新しい変異株が登場し、まだまだコロナウィルスの新規感染者は高止まりしていて不自由な生活を余儀なくされているが、一日も早く、マスクを外して仲間と日本酒を酌み交わせる日が戻ることを切に祈るばかりである。

最後に、日本酒の地域性分布をまとめた「地酒マップ」という面白いサイトを見つけた。YouTube

もあるので、興味のある方はご覧になってみてはいかが？

<https://togetter.com/kiji/2021/02/25/95752?page=2>

それでは、今日も一日ご苦労様。今夜も新しい銘柄との出会いに乾杯！

最後までご覧いただきありがとうございました。今後ともご愛顧のほどよろしくお願い致します。
▼《配信停止》をご希望の方は、お手数ですが以下をクリックし、その旨ご記入いただき送信下さい。▼

sskjicca@jicc.org

▽お送りしたこのメールは、送信専用ですのでこちらには、返信しないで下さい。▽