



SIMCO通信

令和2年9月15日第114号 発行
(担当 管理グループ 荒井・製造第二グループ 青木)
表面担当:青木

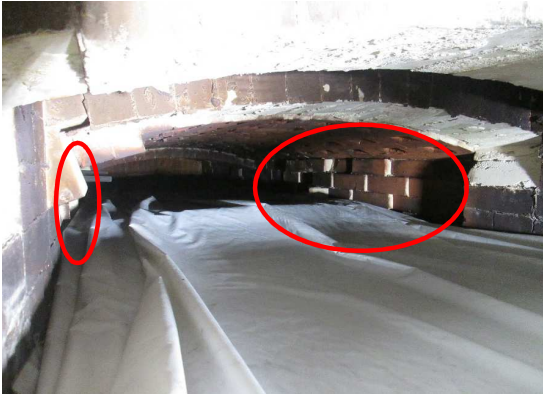
楽しいはずだった盆も終わり、連日の猛暑日の中仕事が再開されましたが、体調を崩していないでしょうか。私の盆は、実家に帰ることも親にやんわりと拒否されて、電気屋(家電の更新)とスーパーくらいしか外に出た記憶がない日々でした。これから残暑→秋へと向かっていきますが、可能な限り自粛・感染症対策をして、年内には今よりコロナが終息へ向かってくれることを祈るばかりです。

さて、弊社は熱処理という名の通り現場は特に暑いので、40℃を越えるような環境下で作業しています。より一層熱中症へ注意しなければならないですが、誰一人倒れるようなことなくお客様に良い製品を納められるよう日々精進してまいりますので、宜しくお願い致します。

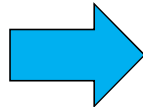
夏期補修工事

弊社では、休業を含む10日間(7~16日)が盆休みでした。その期間中に補修工事を行いましたので、その一部を紹介いたします。今回は、連続炉の炉内(補修)と製品投入口のアーチ部(改修)の工事になります。正常な状態に直ったことやメンテナンスしやすくなったことで、品物の流れを止めることなくお客様への安定供給を更に維持できるようになりました。

①炉内



赤で囲った部分の側壁のレンガが内側に飛び出してきたまま。

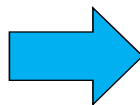


両サイドとも飛び出しを直して側壁の凸凹を平に直した。

②製品投入口のアーチ部



赤で囲った部分にレンガが2段積みされていた為、炉内へ入れない。



1段積みにする事で入れるようになった。(非稼動時は炉扉を閉じています)

学生インターンシップの受入れ

当社では毎年、大学3年生のインターンシップ実習を受入れています。今回は全日程が重複しないよう、また日程自体を縮小し3クールに分け3名を受入れての実習となりました。

コロナ対策のため出社時は検温、マスク着用。右の写真も社会的距離を保たなければならないので、このように暑い陽射しの中、一瞬で撮影しました。

実習時はとても暑い中での作業ではありますが、その中で同期間、実習中に同じ内容を共有し頑張った、インターンシップ生同士の交流が出来たり、若手従業員との会話や説明の機会が多かったりと言う、例年通りの実習に、早く戻る事を願います。

受入期間中は全従業員が協力して、安全最優先で実習生を指導致しました。



インターンシップ、お疲れさまでした。

お蕎麦の話

「蕎麦は、もり蕎麦」、「冷たい方が蕎麦本来の味がわかる」
「まずは蕎麦だけを食べて、蕎麦本来の味を楽しむ」・・・

個人的な意見ですが、確かに蕎麦に対してそう思う思いと魅力を感じます。どちらかと言えば温かい食べ物よりは一年中、冷たい食べ物の方が個人的に好みですので、冷たいメニューの蕎麦は美味しいです。それでも四季を問わず、温かい蕎麦を食べたい時がある！！。それが今回の話です。

駅のホームで営業している蕎麦屋さん。皆さんは食べたことがあるでしょうか？一度食べるとまた食べたくなってしまふのが、駅のホームの蕎麦屋さんです。

近所の店や老舗、街中のチェーン店の蕎麦屋さん比べ、ダントツに美味しいと思っています。駅のホームの蕎麦屋は早い、安いの代名詞。蕎麦通の方々は「手打ち」「十割」「生」等、それぞれお好みがあるのかも知れませんが個人的に、かけ蕎麦や天ぷら蕎麦、コロケ蕎麦が好きです。

お盆や正月位しか食べる機会はありませんが、以前、遠方の知人宅を訪問した時、その駅のホームで食べた蕎麦は真っ黒でした。それもまた美味しく、お盆や正月、いつも同じ駅のホームの蕎麦屋さんではなく、知っているけど入ったことのないお店や、見かけたりした蕎麦屋さんに入ってます。どのお店も美味しいのですが、これは蕎麦つゆが一番の要因なのではないでしょうか？

このようなタイプの蕎麦屋さんは、ファストフード店的な所がありますが、蕎麦つゆまでしっかり味わって飲んでしまい長居してしまいます。お店の回転率が速く、帰るころには客層が変わってしまいます。朝から何も食べてない時や飲酒した際、そのような時も美味しいのかも知れませんが、個人的にはいつでも、駅のホームで蕎麦つゆの匂いを感じた時に食べてしまう一品です。

普段、温かい蕎麦はカップの蕎麦しか食べませんが、興味のある方、機会があれば是非、駅のホームで美味しい蕎麦を食べてみて下さい。



○編集後記○

台風の影響等で、まだこれからも暑い日が続くようですが、コロナショックの中でも食事は工夫してしっかり摂ることが大切です。今回、お蕎麦の記事を掲載しましたが、駅ナカと言う改札口手前で一度、蕎麦屋に入ったことがあります。

そのお店は入ったら高値で、こだわりの国産そば粉。つゆも高級鰹節使用。・・・であれば冷やし、もりそばで食べたかったです。

駅のホームの蕎麦屋は基本「立ち食い蕎麦」のスタイルが多いと思ってます。

あの時は出費も増え、椅子がありましたが駅ホームの「立ち食い蕎麦」よりは早めに食べた気がして即、退散しました。

駅のホームの蕎麦屋を試してみたい方、ご参考まで。

(裏面担当: 荒井)