

マルトミです



この一年のご愛顧に 心より御礼を申し上げます。

早いもので2017年ももう終わろうとしています。

振り返ってみると、頻発した自然災害、不安な国際情勢と、まるで昨年のもれのごあいさつで書いたことがそのままなぞられたような一年でした。来年もこんなことが続いて、特別が普通になってしまわないことを願うばかりです。

でもそんな自然界や世界の大きな動きとは別に、私たちには毎日の暮らしがあって、そのなかで喜んだり悲しんだりしています。そこには、スケールが小さい代わりに自分がそう思えば変えられる未来があります。現在それもできない国に住んでいる多くの人たちのことを思うと、とても幸せなのではないでしょうか。

この一年のご愛顧に篤く感謝申し上げますとともに、来る2018年が皆様にとりましてより良い年となりますことを心よりお祈り申し上げます。

また、今後共 マルトミをどうかよろしくお願い致します。

(当社では、現在年賀状による新年のご挨拶はいたしておりません。何卒ご理解のほどお願い致します。)

冬期間の除雪機修理対応について

当社では下のカレンダーにもありますように12月30日から1月4日までを正月休業とさせて頂く予定ですが、雪が降って除雪機が稼働するような場合は12月31日～1月2日を除き臨時営業させて頂きます。その後も冬期間は降雪の状況次第で休日も営業しますが、それ以外での緊急の御用は携帯番号090-4709-7489(富取)までお願い致します。

マルトミカレンダー (12月～2018/2月) 赤色は休業日

12月							1月							2月							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
					1	2	1	2	3	4	5	6					1	2	3		
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31	25	26	27	28							
31																					

※正月休業 12月30日～1月4日。

除雪機の安全な使い方

雪のシーズンがやって来ました。除雪機が活躍する時期ですので、前回の「時期前点検のポイント」に続いて今回は安全な使用方法について、特に大事なポイントを書かせて頂きます。

除雪機は、きちんと使用法を守って作業される限り決して怖いものではなく、事故の心配もまずありませんが、それでもくれぐれもご注意の上、どうか安全にご使用くださるようお願い致します。



Photo: HSS11701

① ハンドルから離れるときは必ずエンジンを止めてください。

基本中の基本です。これさえ守っていただければまず事故は起きず怪我することはありません。

② 雪を掻き込む部分(オーガ)や掻き込んだ雪を飛ばす部分(ブロー)に触れるときは、エンジンを止めた後、それらも完全に止まっていることを確認してから作業してください。

しばらく惰性で回っている場合もありますので、必ずご確認ください。

③ 熱くなっているマフラーには触れないでください。

とくに小型の除雪機はエンジンのマフラー(排気の部分)がむき出しになっている機種が多く、エンジンを止めた後もしばらくは熱い状態になっていますので、手を触れないようご注意ください。また、使用后、まだマフラーが熱い状態でシートカバーをかぶせると触れた部分が溶けてしまうことがありますのでご注意ください。

★それから、作業される方の危険とは別に、作業中除雪機の周りや雪を飛ばす方向に人や車などがいないことを充分確認してください。

★もし使用法等について、何か御不明の点などあればご遠慮なくおたずね下さい。



強力滑雪スプレー 雪下ろし隊 ただいま絶賛販売中です

除雪機のオーガ(掻込部)とシューター中に付く雪でお困りの方はぜひお試しください。スプレーで吹き付けるだけで大きな効果を発揮します。1,480円(税込)

除雪機の盗難に ご注意ください。

この数年除雪機の盗難被害が増えています。除雪機のエンジン・キーは共通になっているものが多いので、特に夜間外に出しておく場合などは、キーを外しておくだけではなくチェーンでつなぐなどしっかりと防犯対策をされることをお願い致します。

「食」を中心にした山野草の楽しみ方 5. 富永幸司

春から冬まで5回にわたり、食を中心に山野草の楽しみ方について書かせて頂きましたが如何でしたでしょうか。ここまでおつきあい頂き、どうも有難うございました。

大地の恵みをいただく山野草は休眠期に入りました。改めて言うまでもなく貴重な換金作物であり、果実酒、乾燥、漬け込み保存食など、古くから薬用・食用として多様な料理に利用されています。そして、驚くべき薬効を秘め医療用としても生活に溶け込んできました。

これから長い冬を迎えますが、日々の食事に山野草を取り入れながら健康で過ごしたいと思っています。今は静かに「力」を蓄えて春を待つ山野草に、今年作ったりキュールで乾杯！！

もうすでに春が待ち遠しい気分です。雪の間から一番先に顔を出すフキノトウ。春の香りがしませんか。このコーナーの最後はフキノトウをご紹介します。



フキは、花のつぼみであるフキノトウから、開いた花の茎、葉と葉柄まで、食材として様々に利用されていて、フキノトウだけでも楽しみ方はいくらでもあります。スペースの関係でとりあえずおススメを3つだけあげておきます。

- ①フキ味噌・・・よく洗って細かく刻み、味噌、みりと混ぜ、好みで砂糖を加える。
- ②てんぷら・・・外側の紫褐色の鱗片葉を捨て、水洗いしてからそのまま揚げる。
- ③佃煮・・・水洗いし適当な大きさに切ってから鍋に入れて、しょうゆ、酒、みりんを加えて落し蓋をして煮詰める。時々中身を裏返しながらか、水分がほとんどなくなったら出来上がり。

富永農産 〒942-0265 上越市三和区神田 1256 TEL&FAX 025-532-3027

E-mail : t-sumiko@joetsu.jp <https://www.joetsu-tokusan.jp/shop/48.html>

おいしい新米の発送を始めました。発芽玄米もありますのでよろしくお願ひします。

お客様訪問

オーガニックな精進カフェ ぶんぶく & アスラン整体 さん

上越市大貫の住宅街の一角にある、オーガニックな精進料理のお店「ぶんぶく」。玄関を入ると左手奥には整体院「アスラン整体」。どちらも平木さんご夫婦が営業されています。精進カフェと整体院、一見変わった組み合わせに感じますが、テーマは「健康」と考えるとちゃんとつながります。昨年からはホンの除雪機をご愛用頂いている当社の御客様です。



精進カフェぶんぶくでは動物性食品は一切使わず、地元産の野菜や穀物を中心にオーガニックな素材にこだわった食事を提供されているようで、ベジタリアンの方でもご安心を、とのこと。一日 12 食限定の



精進ランチ(1,000 円)もおすすめてです。

アスラン整体はご主人のご担当で、この道 22 年の技術を駆使して頭痛、肩こり、腰痛、肩や腕、膝の痛みなどの不快な症状の緩和や根本的な改善に取り組んでおられます。「どこへ行っても改善しないと諦めておられる方、お問合せを」とのこと。但し完全予約制ですので事前のご連絡をお願い致します。お困りの方はぜひご相談して下さい。

お問合せ

上越市大貫 4-3 2-4 0

精進カフェぶんぶく ☎080-5487-6615 11:30~16:00 月~水曜定休

アスラン整体

☎025(512)7062 9:00~21:00(完全予約制) 不定休

奇跡のガラス細工 カイロウドウケツ

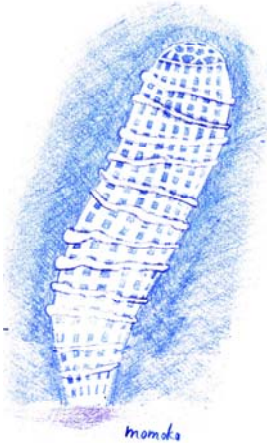
カイロウドウケツは海にすむ海綿の一種で、暖かな海の砂底にサボテンのような感じに生えています。とても面白いことに、ある種のエビがその籠のような体内にペアですみつき、一生外に出ることなく寄り添って暮らすのだそうです。そこから、偕老同穴の故事に因んで名前がつけられ、エビの方にはドウケツエビという名がつけられています。まずこの名前のセンスの良さに驚かされますが、英語の名前はというと「ヴィーナスの花籠」だそうで、そちらのほうも素敵です。

生きているときはそれほど綺麗には見えませんが、表面の付着物などを取り去ったあとの骨格は純白で、まるでガラスの繊維を編んで作った精巧な工芸品のようです。と言っても生き物ですから、ただそう見えるだけだと思ったら、なんと成分も本物のガラスなのだそうです。生物がガラスを作り出す。信じられないことですが本当です。そして、これだけ科学が発達した現在でも、常温でガラスを作ることはまだ人間にはできないのだそうです。それだけでもすごいのに、カイロウドウケツの造形は正に芸術で、世界にはとんでもない生き物があるものだとつくづく感じさせられます。

私が最初に見たのはもう40年位前で、場所は鹿児島県の観光地の土産物屋でした。大きく立派な額に入れられ、何やら有難い文句も添えられて、そして当然のようにすごい値段が付けられていました。もう欲しくてたまりませんでした。値段もさることながら、今のように便利な宅配便などない時代、そんなものを背負って長い旅を続けるわけにもいかず、涙を飲んで諦めました。

その後 船で南の島をまわっていて、石垣島の雑貨店を兼ねた小さな土産物屋で再びカイロウドウケツに出会いました。前に見たのとまったく同じものですが、今度はセロハン窓のある細い紙箱に入った状態で無造作に積み上げられていて、値段はなんとあの時の30分の1でした。ちょうど旅も終わりに近づいていた頃で、迷うことなくあるだけ買占めて家に持ち帰りました。

そのほとんどは人にあげてしまいましたが、1つだけあった、エビのハサミが中に残っていたものだけは今も手元に残してあります。(ミ)



編集後記

毎年思うことですが、今年もあっという間の一年でした。そう感じられるのは私だけでないと思いますが、皆様にはこの一年、如何お過ごしでしたでしょうか。

緑・食・健康をテーマにした情報のコーナー、4月から御寄稿頂いていた富永幸司さんのお話しは今回で終了となりました。富永さんにはお忙しい中御協力頂き大変感謝しております。次回からはまた新しい連載がスタートしますのでどうかお楽しみに。 それでは皆様、どうか良い年をお迎えください。



株式会社 マルトミ

上越市西田中236-9(企業団地内)

TEL(025)524-1181 FAX(025)524-1184

E-mail: info@maru-takada.com

ホームページ www.maru-takada.com 「上越 マルトミ」で

県認定農業機械整備工場(大)・ヤンマー農業機械整備士工場・ホンダ ベスト特約店