



ご挨拶

皆さま、日々のお仕事本当にご苦労様です。

創業者の父が他界して12年。前社長の兄が他界して4年。
そして、会社も33期の上半期が終わろうとしています。

12年前とはずいぶん世の中も会社の形も変わりました。

あれから、思い描いた理想に向かえているだろうか？
どのくらい進んで、何が出来て、何が出来ていないのだろうか？

毎年、この時期はこんな思いにふけながら、反省や決意をします。

「笑顔でやり甲斐と使命を持って働ける現場を作る！」

「お客様に喜んで頂き、選ばれる会社になる！」

その想いに少しずつでも近づけていける様に、努力し、変化を恐れず、
進化をしていける会社であり続けます。

何より、皆さんが「元気」に「健康」で「笑顔」で過ごせますことを
心よりお祈り申し上げております。

代表取締役社長 小林寿夫

身を守るすべは？

物騒な事件や事故が相変わらず多いですね。年末にかけて気を付けたいのは放火被害
燃えやすいものを家の周りに置かないなど自衛策を。灯油缶などは特に気を付けましょう
オレオレ詐欺（女性によるワタシ、ワタシ詐欺）も新手が増えて被害は多いようです
お金を振り込む前に、必ず本人に確認の電話をかけなおす。連絡がつくまで振り込まない
を徹底しましょう。お金が返ってくるという話も、まずは疑いましょう。

運転中の事故も気を付けたいですね。自転車と車の事故の場合は過失割合は3対7が基本
となっており、たとえ急な飛び出しでも車の過失割合が大きくなります。
これを悪用した自転車による当たり屋も増えています。通称チャリテロと呼ぶそうです
一番有効な防衛手段はドライブレコーダーを付けることです。夜間撮影も可能な高性能の
ものでも、3千円くらいから買えます。イザというときに役立ちますので、ぜひ検討して
ください。うまくいけば偶然UFOが映って高く売れるかもしれませんよ。

食中毒にも気を付けたいですね。BBQなど外での食事の機会が増える事で、手洗いなどが
十分に行えない場合がありますが、除菌効果のあるウェットティッシュなどは必ず
持っていきましょう。肉を焼く場合は調理する箸と食べる箸は必ず使い分けてくださいね

舞妓さんはプロフェッショナル

11月に入り、京都へ紅葉を見に行くって人も多いんじゃないでしょうか
ただでさえ観光客の多い京都は、秋になると更に全国、全世界から多くの観光客が押し寄せて
人でごった返します。その中で観光客に人気なのは舞妓体験でしょう。
京都の町には、にわか舞妓がたくさんいます。観光客は体験舞妓とは知らずに、さすがは
京都やなあ・・・って感激して写真を撮ったりしています。でも本物の舞妓さんはお茶屋の
女将さんから、とても厳格にしつけられています。舞妓さんには厳しい決まり事があり
それを守っているかどうかで、本物と疑似体験の舞妓さんかが見分けられます。
まずは言葉使い。全国から舞妓修行にやってくるので方言もまちまち。
だから共通の舞妓言葉を覚えます。間違っても今どきの若い子の言葉使いなんてしません
そのほか、本物の舞妓さんが絶対にやらない事は

- ①歩きながら会話をしない。話すときは必ず立ち止まります
- ②人前では絶対に携帯電話は使わない
- ③コンビニやファーストフードには絶対に立ち入らない



普段着で外出した時などは別ですが、着物姿の時には
絶対してはいけない決まりだそうです

まだ10代半ばの若い女の子が、常に「誰かに見られているかもしれない」という意識で
自分を律する。この姿勢って見習わないといけませんね。

梅肉エキスはすごい

これからO-157やノロウィルスなどにかかる人が増える季節です。気を付けたいですね。
健康食品としても知られている「梅肉エキス」をご存知でしょうか？

胃腸の調子を整え、疲労を取り除く健康食品ではありますが、本当の効能は別にあります
梅肉には強力な抗菌力があります。日本では梅肉エキスが食中毒の時に使われてきました。
食中毒菌だけではなく、ピロリ菌、インフルエンザ菌、病原性大腸菌O-157、サルモネラ菌、
コレラ菌、赤痢菌、また抗生物質ですら効かないMRSA（薬剤耐性黄色ブドウ球菌）、
腸炎ビブリオなどの強力な菌も抑制することが医学的にも証明されています。
市販されているものもありますが、青梅を煮詰めて作るものなので、自分でも作れます

材料

青梅（1kg程度）

作り方

- 1.青梅を水で洗い、水気を切ったら青梅をおろし器でおろし、木綿などの布で梅のしぼり汁をこす。
- 2.1を、ホーロー鍋か土鍋に移し、火にかけ、弱火～中火でじっくりと煮込みます。
- 3.アクをすくい取り、時々混ぜながら煮詰め、黒くとろりとした水飴状になれば火を止め、少し冷めたら熱湯で殺菌した瓶などに詰めて出来上がり。

- 注意点
- ①金属製の鍋は使わない事。
 - ②種は実をおろす前に必ず取り除く事

写真のように弱火でトロトロになるまで煮詰めて
冷ませば出来上がり
熱湯殺菌した密閉ビンなどに入れれば数年もつと
言われています。

