

皆様、初めまして。4月より札幌営業所所長を務めさせていただいています、清水壮次郎と申します。生まれも育ちも北海道で生粋の道産子でございます。新体制となった札幌営業所を、今後とも変わらぬご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

さて、今回は毎年楽しみにしております栗山町の『おがファーム』へいちご狩りに行って参りました。場所は札幌から一時間弱ほど、交通渋滞も少なく初夏のドライブには最適です。

こちらの『おがファーム』さんですが、北海道外から新規就農されたそうで愛想のよいご夫婦が対応してくれます。いちご狩りは『けんたろう』という品種で2時間食べ放題、ビニールハウスなので雨の日も関係なくいちご狩りができます。

受付を済ませてから早速お目当てのビニールハウスへ潜り込み、和気あいあいと食べながら進む家族を尻目に私は収穫することだけに専念し、全レーンを制覇しました。おかげで家族のカゴと私のカゴは比べるまでもなく、普段頼りなく思われている父の威厳を保つことができました。

こちらの農園、嬉しいことに練乳とチョコソースもサービスで用意されているので、収穫したいちごを味変しながら今年もお腹いっぱい堪能することができました。

いちご狩りの期間は毎年5月上旬～6月上旬となっておりますので、機会がございましたら一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

札幌営業所(所長:清水 壮次郎)

皆様いかがお過ごしでしょうか。

今回は、愛知県一宮市のツインアーチ138を紹介いたします。

ここは国営木曽三川公園三派川地区の一角として、木曽川沿いの138タワーパーク内にある施設です。名前からも分かるように2つのアーチと展望タワーから成り立っており、アーチ部分の高さが138mになっています。2つのアーチの中央にある展望タワーには、地上100mの高さに展望階があります。そこからは、近くを流れる木曽川だけでなく、鈴鹿山脈、伊吹山、中央アルプスなどの山々の他、名古屋方面や岐阜県の金華山(岐阜城)などが一望できます。

入場料は必要ですが、展望階へはエレベーターで行くことができ、あっという間に着きます。また展望階には休憩できる喫茶スペースがあり、ゆっくり過ごすこともできます。

ツインアーチの周リー帯が大きな公園になっており、芝生の広場で遊んだり、春の桜やパーペキュアなどを楽しんだりできます。展望階だけでなく、季節によって色々な楽しみ方があるようですので、一度足を運ばれてみてはいかがでしょうか。

名古屋営業所(所長:高橋 鉄夫)

KOYORAD

世界の拠点から
-From the base in the world-



東京を中心とした関東平野を飛行機の中から撮ってみました。天気も良かったので撮れ高も十分かと思いますが、改めて東京というか関東平野は広いです。スマートフォンの画質もあまりよくないですが、それでも結構きれいに撮れたのかなあとと思います。奥には富士山も映っていますが、現代のような高層ビルがなかった当時の江戸の人々は、はっきり富士山が見えていたんじゃないかと思いました。いまでも場所によってはうっすらと見ることも出来ます。

日頃は地面を歩いたり走ったりしているため気づかないのですが、こうやってぐっと引いてみると、改めて気づかされることがあるんだと、自分で撮った写真を見ながら考えていました。それにしても関東は、広く美しくとても良い景観です。



(▲画像をクリックすると拡大します)

東日本物流センター東日本営業本部(センター長:木下 敦裕)

今年のゴールデンウィーク、はじめは天候が良くないとの話もありましたが、後半の4連休は天気良く、お出かけ日和になりましたね。

私も国営明石海峡公園に行ってきました。かなり大きな公園で、散歩をするといい運動になります。家族連れやカップルの他に、犬を連れた散歩の方も多く見えました。広大な園内には数々の花が植えられていましたが、さすがにチューリップは終了していました。しかし、ネモフィラやキンセンカ、ナデシコなど多くの花が咲き誇り、山の緑と海の青、花壇の鮮やかなオレンジや赤が映えていました。ところどころあるベンチには、植木鉢と花でできたテラコッタ人形が座っているように飾られていました。

夏はひまわり、秋はコスモスやマリーゴールドなど年中さまざまな花が咲いているので、また機会があったら行ってみたいと思います。

大阪営業所(所長:藤谷 弘行)

少し前のお話となりますが、桜の花見ついでに立ち寄ったお店をご紹介しますと思います。場所は山口県山口市、桜の名所として知られる一の坂川の散歩道沿いにある、瓦そばが有名な『瓦そば柳屋』さんです。

瓦そばといえば、熱した瓦の上に茶そば、錦糸卵、甘辛く煮た牛肉、ねぎ、レモン、もみじおろしなどが盛られ、それをめんつゆにつけて頂く山口県を代表するソウルフードの一つです。最初は熱々の麺をめんつゆにつけて頂き、半分ほど食べてからめんつゆにもみじおろしと絞ったレモンを入れ、味を変えてさっぱりと食べるのがコツのようです。実際に食べてみた感想としては、そのままでも十分美味しいのですが、薬味を入れるとよりさっぱりし、永遠に食べられそうでした。その日は瓦そばとしらす丼のセットでしたが、大変美味しく、満足度の高いランチでした。

またこの一の坂川は、今の時期にホテルが飛び始めることでも有名です。他にも、幕末・明治維新の史跡があります。少し足を延ばせば、日本三名塔の一つでもある国宝瑠璃光寺五重塔や、名湯の湯田温泉などもあります。お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。

福岡営業所・沖縄配送センター(所長:江頭 慎司)

ジャカルタやブカシの辺りに住んでいる人々は、週末になるといろいろなスポーツを行います。主に行うのはバドミントン、卓球、フットサルなどのスポーツです。

その他にも、GOWESという名前のサイクリングがあります。このGOWESという言葉の意味は、サイクリングする・自転車に乗って行く、この意味合い通り何人かのグループで自転車に乗って、住んでいる所から約4～5時間離れた所へ行きます。大体朝7時あたりから、近所の人たち10～15人と一緒に自転車で10～15km以上離れた所へ行きます。つまり往復20～30kmです。

自転車はほとんどの方がマウンテンバイクに乗っています。スピードはそれほど速くないため、運転しながら世間話をしています。9時あたりにはどこかのお店に寄って軽食やスナック、お水、温かいコーヒー、お茶などを買ってみんなと一緒に食べたり飲んだりしています。

その後、予定されている目的地に行き、写真を撮ったりします。そして、家に帰る前にみんなと一緒にどこかのお店で昼食を食べたりもします。このいろいろな活動のおかげで、近所の人たちとコミュニケーションが取れます。そうすることで、お互いが住んでいる所の周辺に環境問題や課題などがあれば、情報交換ができます。大抵の問題や課題などは、近所の人たちとの話し合いで解決することができます。

私はバドミントンと卓球に参加しています。GOWESは5～6時間かかるのでタイミングが合わず参加できていません。次回都合が合えば参加したいと思います。

KJI(インドネシア)(工場長:S.Akhyar)

～大好きなんだけど…～

バター醤油やコンソメ、サワークリームなどポテトチップスのほか、スナック類には各国ならではの味が豊富にあります。それぞれご当地の味をチェックするのも楽しいものです。中国にもユニークな味付けのスナックがいろいろあります。

その中でも日本人が見ると、ちょっとびっくり、でも中国では定番なのが、キュウリ味のポテトチップスです。キュウリ味のポテチはほぼ全てのメーカーから出ており、中国のスナック好き消費者の間では安定の人気商品です。キュウリは大好きなんだけど…ポテチの味にはねえ、との思いで私も何度か買ったことがあります。パッケージにもしっかりキュウリがデザインされているのに笑ってしまいますが、味はちょっと野菜っぽい風味に、塩味が効いて意外といける味です。

実は中国では、普通にキュウリを果物やおやつとして生で食べるのがポピュラーです。フルーツキュウリ(水果黄瓜)というものがあ、味は普通のキュウリと同じです。しかし、長さが約半分なため、手に持って生でポリポリ食べるのに便利というわけです。私が趣味で参加しているマラソンレースでも、エイドステーションにはドリンクと一緒に生キュウリが置かれ、選手たちは手に取ってポリポリとエネルギー補給をします。

中国にお越しの機会があればキュウリ味ポテチ、是非一度お試しを！

KHE(中国・蘇州)(総経理:山本 博史)

先日、太陽と月と地球が一直線に並び、完全に隠れる皆既日食が北米を縦断して各地で観測されました。

アメリカで皆既日食が観測されるのは2017年以来でした。南部のテキサス州から東部のメイン州にかけてアメリカ大陸を斜めに横断する形で見られ、多くの地域で太陽が徐々に欠けていく様子が観測されました。一部の州では完全に太陽が隠れる皆既日食が起き、辺りが数分間夜のように暗くなると大きな盛り上がりを見せていました。皆既日食を多くの方が見届けたテキサス州では、月の影から太陽の光が漏れて指輪のように輝く『ダイヤモンドリング』をみて盛り上がっている

人々の様子をライブ配信していました。

残念ながら、ここカリフォルニア州では完全に隠れる日食は見られませんでした。多くの方は部分日食を見ようと“日食グラス”などをかけて観測していました。私も同僚のグラスを借りて見てみたところ、3分の1ほど欠けた太陽を見ることができました。神秘的で貴重な体験でした。

アメリカで次に皆既日食が起こるのはアラスカ州で2033年、全米では2044年に観測出来るそうです。因みに日本で観測できるのは北陸から関東までで、2035年9月2日だそうです。

KCS(アメリカ)(COO:板垣 仁志)

～スパイダーマンが街にやってくる…～

時々、車の外側にかわいい人形を付けた自動車を路上で見かけることがあります。これは外にいる人たちを楽しませている感じです。

一度、アルファード後部の右上の隅に、スパイダーマンが逆さまに引っ掛かっているのを目撃したことがあります。この人形を隅に置くというチョイスは本当に良いですね。スパイダーマンをぶら下げた車が走っているところや、スパイダーマンが蜘蛛の巣を張って動き回っているところを想像してみてください。このアルファードを後ろから見るのは楽しく、後続車にちょっとした楽しみを与えてくれました。

『幸福は必ずしも高価なものではない』という格言を思い出しましたが、これはまさにその通りでした。

皆さんもこのような経験をして、毎日を幸せに過ごしてください。

KIO(シンガポール)(E.Wong)

先日、姪のキッズパーティーがあり、美しい森にあるパンケーキレストランに行きました。

私はパンケーキ好きではありませんが、世の中には甘いものからおかず系のもの、薄いクレープからふわふわのアメリカンパンケーキまで、様々な種類とサイズのパンケーキレシピがあります。パンケーキは世界で最もポピュラーな料理の1つであり、幸せな気分にしてくれるシンプルで究極な料理です。シロップや砂糖、ジャムなどをかけて食べることもできます。

パンケーキは次の3つの材料で簡単に作ることができます。

1.小麦粉100g…パンケーキのレシピで重要とされる材料は小麦粉です。小麦粉を使うことで、パンケーキがふわふわに仕上がります。パンケーキを作るときは、適切な量の小麦粉を使用することが大切です。多すぎると生地が硬くなり、少なすぎると薄くて崩れやすいパンケーキになってしまいます。

2.卵2個…完璧なパンケーキを作るには、卵も欠かせません。卵は材料を繋ぎ合わせ、パンケーキの特徴的な味と構造をつくります。卵を使うときは、生地に加える前によく溶くことが大切です。そうすることで、フライパンの中でひっくり返しても割れることなく、ふわふわで均一なパンケーキができます。

3.牛乳300ml…牛乳は、この基本的なレシピの最後の材料ですが、重要でないわけではありません。牛乳を加えると、生地がフライパンで広がりがやすくなり、クリーミーな風味を与えてくれます。ダマにならないよう、混ぜながら少しずつ生地に加えることが重要です。

KIO(オランダ)(Marvin de Laat)