

ニュースレターQ

天保 8 年 (1837 年) 創業

スギウラ株式会社 027-361-5808

2020 年 6 月 1 日 発行 第 155 号

特 集

- ・紙わざ大賞
- ・マルガリーライト
- ・アマリリスと花言葉
- ・時の記念日
- ・妖怪の予言
- ・食中毒に警戒しましょう

企画：頭の体操

紙わざ大賞

6 月に入り暑さも増して、梅雨の時期になりました。4 月、5 月は新型コロナウイルスの影響で緊急事態宣言の発令、不要不急の外出自粛等、今までにない状況の中で大変な生活だった事だと思います。緊急事態宣言は解除されましたが、第二波、第三波がくる恐れもあるといわれています。気を緩めずに感染予防対策をしっかりと行いたいと思います。

さて皆様は「紙わざ大賞」をご存知でしょうか？ 昨年の弊社主催「ペーパーショウ in 群馬」でも展示をしていたので、ご存知の方もいらっしゃるかと思いますが、改めてご案内したいと思います。

「紙わざ大賞」とは特種東海製紙が主催するペーパーアートのコンペティションです。テーマは「紙」を使って、自由な発想で創作すること。紙が使用された作品であれば、使い方が自由なのが特徴です。今年は第 30 回を迎える予定でしたが、新型コロナウイルス感染症

の拡大防止の観点から本年度の開催は見送りとなっていました。twitter 上にて第 29 回の紙わざ大賞の入選作品をご紹介しています。また特種東海製紙の HP から過去の紙わざ大賞の作品を見ることもできます。どれも素晴らしい作品ですので是非ご覧になっていただければと思います。

(み)

Twitter : @kamiwazaaward



マルガリーライト

ニュースレター 1 月号にて三菱製紙の新商品「マルガリーライト」をご紹介しましたが、今号ではそのマルガリーライト <45.5> の紙を使用しました。

あらためてマルガリーライトをご紹介します。紙の分類は「嵩高上質微塗工紙」です。抄造時に紙の纖維に空気を含ませることにより、通常より軽くて厚い嵩高紙に仕上がります。マルガリーライトは白色度も 90% と高く、嵩高でありながら優れた発色

性とインキグロス感を実現しているのが特徴の紙です。カタログや小冊子等に是非いかがでしょうか？

何かご不明な点がありましたらご遠慮なく弊社担当営業までお問い合わせください。

(み)

■規格

A 判 (T・Y 目)

<45.5><50.5><55>

4/6 判 (T・Y 目)

<71.5><79><86>

アマリリスと花言葉

先日読んだ本に、花言葉が出てきたことで、身近な花について気になり調べてみました。まず、花言葉とは、ギリシャ神話や各地の伝説、風習にちなんだり、花そのもののイメージになぞらえて決められてきました。そのため、地域や研究者によって、種類や内容が異なるそうです。

我が家では「アマリリス」という花を育てています。花の名前は古代ギリシャの田園詩に登場する羊飼いの少女の名にちなんでいます。購入当初は球根で、土も水も無しで、放っておいても花が咲くということでした。様子を見ていると、あっという間に大きく真っ赤な花が咲き、その生命力の強さに感動しました。また、土に植えなくても花が咲いた様子が珍しく、面白いと思いました。購入したお店の方に育て方を聞くと、プランターに植え替えれば、翌年以降も花が咲くとのことで、4年目の今年も綺麗な花が咲きました。蕾が膨らんでから目を見張る程一気に、満開の花を咲かせます。約2週間と短い期間ですが、今の時期の楽し

みのひとつです。ちなみに、今の時期咲くのはヒガンバナ科ヒッペアストラム属ですが、秋に咲く「ホンアマリリス」という種類もあります。

花言葉は色によっても違うようですが、アマリリス全般で代表的なものは「おしゃべり」です。これは、花が横向きに咲き、隣の花とおしゃべりをしているように見えることにちなんだります。

皆さんも、興味がありましたら、調べてみると新しい発見があるかもしれません。

(m)



時の記念日

皆様、「時の記念日」というものがあるのをご存知でしょうか。6月10日は、日本初の時計が鐘を打った日ということで、時の記念日になりました。ちなみに、日本書紀の天智天皇10年4月25日（グレゴリオ暦671年6月10日）に、そのような記述があるそうです。

当時の時計は、現在のようなクオーツ時計や機械式時計ではもちろんなく、「水時計（漏刻）」だったそうです。水時計は、容器に水が流入、もしくは流出するようにし、その水面の高さで時をはかる時計のことです。水時計の歴史は古く、今から3500年ほど前から使われていたといわれています。当時は、バケツのような容器の底に小さな穴をあけ、水を入れ、だんだんと減っていく水面の高さを容器の内側の目盛りではかり、時刻を知っていたそうです。「日本初の時計」はもう少し改良されていたと考えられていますが、どのようなものであったか、記載のある文献はなく、また出土もしていないため、不明なようです。ですが、水中の不純物で穴がふさがったり、冬季には凍結したりと、その運用はなかなか難儀だったことが伝わっています。

現在では、水晶振動子を用いたクオーツ時計が主流ですが、誤差が1ヶ月で十数秒程度あり、これでは、世界中でバラバラな時刻を刻むことになってしまい大変不便です。そこで、もっと高精度（最高精度のものは、1億年に1秒程度の誤差とされています）のものが原子時計と呼ばれるものです。原理の説明は省きますが、国際的な“1秒”を厳密に決めているのも、原子時計の一種であるセシウム原子時計によるものです。原子時計は、電波時計用の標準電波の送信局や、GPS衛星にも搭載されています。

最近のスマートフォンは、通信キャリアが提供するサービスにより、定期的に時刻合わせが行われています。こちらは1週間に1秒ほどの誤差で提供されています。原子時計ほどの精度はありませんが、日常生活ではこれで十分ですね。

普段何気なく使っている時計ですが、スマートフォンの普及により、労せずにある程度正確な時刻がわかるようになりました。正確な時刻を測ることを追求した先人に敬意を払うとともに、個々人の時計がなにも秒単位まで正確でなくても良いのにな、と思ってしまいます。

(M)

妖怪の予言

「今年から 6 年間は諸国で豊作が続くが、病も流行する。早々に私の姿を書いて人々に見せよ。」

この数か月の内に、上記の文を見聞きしたことがある方も多いのではないでしょうか？もしくは、「アマビエ」と言えばピンとくるでしょうか？2月末頃から、新型コロナウイルスの感染が終息することを祈願して「アマビエ」のイラストを SNS 上に投稿する人が続出しています。一躍有名となり、6月になった現在もインターネットをはじめ、町の中でも目にすることが増えています。イラストに限らず、ぬいぐるみやお菓子、中には有名芸能人がコスプレをした写真など、思い思いの「アマビエ」が今も投稿されて



います。私自身も弊社の Twitter アカウント (@sugiura_maruq) にて、貼り絵で作成した「アマビエ」を投稿しました。また、厚生労働省が「アマビエ」をモチーフにし、若い方を対象

に啓発アイコンを作成しています。アイコンは厚生労働省の HP から誰でもダウンロードできるようになっており、各ご家庭や学校・職場において自由に使うことができます。

そもそも「アマビエ」とは、日本における伝説の半人半魚の妖怪です。江戸時代末期に肥後国(現在の熊本県)に現れたと伝えられています。海中から光り輝く姿で現れ、豊作・疫病などに関する予言をし、海の中へと帰っていきました。その予言が、冒頭の一文です。京都大学附属図書館に「アマビエ」についての摺物が所蔵されています。その摺物によると、「アマビエ」は長髪の人魚のような見た目・鳥のようなクチバシ・胴体には魚のようなウロコ・3本足で立っていると記されています。

新型コロナウイルスが流行し始め、3ヵ月以上が経ちました。緊急事態宣言は解除されました。今までと違う“人と人が距離を保つ生活”は、まだまだ続きそうです。ですが、こんな時だからこそ、できることを楽しもうといった動きが、数多く発信されているのも事実です。「アマビエ」もその一つではないでしょうか。

(真)

知らないうちに、拡めちゃうから。



厚生労働省 HP より：アマビエ ロゴシリーズ

頭の体操

あるなしクイズです。次の単語はある法則で、<ある> と <なし> に分けられています。

<ある>	貝	姉妹	シャモ	着物	おやき
<なし>	魚	兄弟	ニワトリ	洋服	まんじゅう

では、「あさって」は <ある> または <なし>、どちらに入るでしょうか？

食中毒に警戒しましよう

梅雨に入ると高温多湿により食品が傷みやすくなります。特に今は、コロナウイルスの影響で、料理のテイクアウトを利用する機会も多いかと思います。すぐに食べるのであれば問題ありませんが、少しでも時間が空いてしまうと心配になってくるのが、食中毒です。

食中毒の主な原因は2つで、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌は温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることにより食中毒を引き起します。一方、ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存します。ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起します。特にこれからの時期は細菌が原因の食中毒が多く発生します。

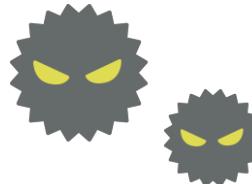
食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。

①**つけない**…食中毒の菌はあらゆる場所についている場合があるので、調理を行う前や生肉・生魚・卵を触った後に必ず手洗い・消毒を忘れないようにしましょう。

②**増やさない**…生鮮食品は長時間持ち歩かない、冷蔵庫で保存すべきものはすぐに冷蔵庫に入れる、調理したものはすぐに食べる、やむを得ず保存する場合には、冷えやすい容器に移し替えて冷蔵庫に入れるなど迅速な対応が大切です。ただし、冷蔵庫保存でも細菌はゆっくりと増殖するため、長期間保存しないようにしましょう。

③**やっつける**…加熱は細菌を殺すことに繋がります。しっかり食品の中心部まで加熱しましょう。調理器具を洗剤で洗った後、熱湯をかけて殺菌することも有効です

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。(お)



頭の体操 解答

正解は <ある> です。

<ある>の方の単語の頭に「し」を付けると別の単語になります。

貝 → 司会	姉妹 → 獅子舞	シャモ → シシャモ
着物 → 敷物	おやき → 塩焼き	

「あさって」に「し」を付けると、「しあさって」になります。
よって、<ある>になります。

スギウラ株式会社

〒370-0006
高崎市問屋町 2-2-8

電話番号
代表 027-361-5808
営業1部 027-361-5734
営業2部 027-361-5780

Fax
027-361-1272

当社 Web サイト
www.kamisugiura.co.jp

お気付きの点や質問、疑問などありましたら、ご遠慮なく営業または、下記までお問合せください。

お問合せ
メールアドレス
water
@kamisugiura.co.jp