

おせち料理をさらに美しく魅せるのが、「重詰め」。ここには、「おめでたいことが重なりますように」との願いが込められているのだとか。正式には五段重に詰めますが、三段重や二段重、最近では一段でも立派なお重があります。

最後に基本の重詰めについてご紹介します。

■五段重おせちの場合

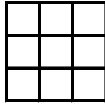
- 一、祝い肴三種
- 二、口取り・酢の物
- 三、焼き物
- 与、煮物
- 五、控えの重

■三段重おせちの場合

- 一、祝い肴三種・口取り
- 二、焼き物・酢の物
- 三、煮物

■重詰めの基本レイアウト

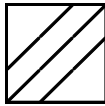
【市松】市松模様のように重箱を9つの正方形で仕切る方法



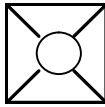
【段取り】お重を横の列で仕切る方法



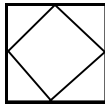
【手綱】斜めの列で料理を盛り付ける方法



【扇型】中心に一品置き、その周りを扇形に別の料理が囲む方法



【七宝】中央の菱型と周りの4つの三角形にそれぞれ料理を盛り付ける方法



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課
027-361-5734
営業2課
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
sg-arai-yoshio
@kamisugiura.co.jp

特 集

- ・ 封筒、特種東海製紙特殊紙キャンペーン
- ・ インキ市場の動向
- ・ 紙の豆知識「連」
- ・ お正月と御節料理
- ・ 一日一話(PART4)

封筒・特殊紙キャンペーン

明けましておめでとうございます。今年も宜しく願いいたします。

昨年は3月の東日本大震災をはじめ、超円高や欧州通貨危機等、話題に事欠かない1年でした。原発事故の処理はまだ道筋もあまり見えてきませんが、それでも「頑張ろう日本」「頑張ろう東北」を合言葉に、復興は進みつつあります。とにかく地震以降、あっという間にここまで時間が過ぎたような気がします。まだ道は半ば。今年辰年ですので、それこそ昇り竜のように一気に上を目指したいですね。

さて最早恒例となりました、スギウラキャンペーンのお知らせです。今年も期間は2月1日～4月30日とし、お買い上げに応じて景品を進呈いたします。対象品目は、やはりおなじみの封筒と、今回は特種東海製紙の特殊紙と決まりました。

同社はレザックシリーズをはじめとして江戸古染、みやぎぬ、里紙等、特殊紙に強いメーカーとして知られております。ほかにどんな品目があるかは今後の小紙でもご紹介していく予定ですが、1年で封筒・特殊紙が最も動くこの時期、是非このキャンペーンをお見逃しにならないようお願いいたします。

(A)



インキ市場の動向

印刷業では紙と同じく、材料にあたるインキ。今回はこのインキ市場の動向についてお話をします。

まず、インキそのものについて基本をおさらいします。インキとは「色料」「ビヒクル」「添加剤(補助剤)」の三要素から出来ています。

色料とは名前の通り色を決める要素です。水や油に溶けない「顔料」といわれるものが使われています。

ビヒクルは油や樹脂などを溶かしたもので、色料の溶媒となるものです。インキを紙面に固着させる役割があります。添加剤は乾燥性などの印刷の適性や効果を調整します。

インキはその用途から「オフセットインキ」、「新聞インキ」、「樹脂凸版インキ」、「グラビアインキ」、「金属印刷インキ」などの種類に分類されます。

(裏へ続く)



一日一話(PART4)

『善く人を用うる者はこれが下となる』

今回で4回目となりました、中国古典の中にある一節です。

「夜郎自大」という言葉があります。漢(前漢)の時代に、中国西南の地に夜郎という国がありました。その地方では威勢がよかったけれども、所詮、漢の強大なることを知らずに、お山の大将を気取っていたにすぎませんでした。そこから、仲間うちだけで大威張りすることを「夜郎自大」というようになりました。

その点、人の使い方上手な人は、相手の下手に出る、と『老子』は説きます。さらに指導者の条件について、こうもいっています。

「優れた指揮官は武力を乱用しない。戦い巧者は感情に駆られて行動しない。勝つことの名人は力づくの対決に走らない」。

『老子』は、これを「不争の徳」と呼んでいます。人を使う者も軍の指揮官も、力に頼るようでは一流にはなれません。つねに謙虚であれ、と戒めているのです。

営業1課

全体の流通量のうちオフセットインキが35%、グラビアインキが34%と大きな割合を占めています。インキの出荷量は2006年まで伸びており、その後減少していきます。

特に2008年のリーマンショックにより、2009年の出荷量は大きく減少し2010年は多少増加したものの、その水準は1990年代後半のレベルまで減少しています。

直近の話では、2011年の3月に前年同月比の実に10.9%もの生産量の落ち込みがありました。これは東日本大震災により化学工場が被災したためです。顔料や樹脂の原料である「ジイソブチレン」や「パラオクチルフェノール」というものが調達困難になってしまった事が原因です。特に「ジイソブチレン」は、日本国内で唯一の生産工場が被災したため、インキ類、なかでも新聞インキは、需給がかなりひっ迫しました。翌4月にはインキの輸入量を増やしたので、流通量は回復に向かいました。

紙の豆知識「連」

私たち紙業界では、洋紙なら1,000枚、板紙なら100枚を「連」という単位で表します。

連量、連数、連単価などと良く使う「連」ですが、なぜ「連」という言葉を使うのかお考えになったことはあるでしょうか。

私の場合はスギウラに入社して「洋紙なら1,000枚で1連(1R)」「板紙なら100枚で1連(1BR)」と、教えられた通りに覚えました。

特に「どうして連なのか？」と考えることもありませんでした。そのうちに、スキット(個包装されずにパレットに積まれている状態)になっている紙を見て、「ああ、この紙が連になっている状態を見て『連』となったんだな」と勝手

近年の印刷用紙の市場動向もインキ市場と似たような推移をたどっていますが、リーマンショックに東日本大震災と、近況を振り返ってみると大きな変動が短いスパンで起きている事を、改めて実感させられます。

(K)



な解釈で納得していました。

しかし、ふと調べ物をしている中で「連」の語源が、英語の「Ream(リーム：たくさん)」から来ていると知りました。

ですから1Rや1BRと表す場合のこの「R」もReamの頭文字です。(ちなみに「B」はBoardのBです。)得意げな顔で皆様に間違った情報を言って回ってしまう前に、正しいこと知ることが出来て本当に良かったと安堵しております。大変勉強になりました。この機会に別の語源についても調べてみたいと思います。

(K)

スギウラ㈱ 営業1課 今月の商品紹介

☆ クリアファイル

社用やノベルティに是非どうぞ！これからの時期に使用が増えるアイテムです。

お正月と御節料理

■祝い肴三種

黒豆・・・一年中、まめ(元氣、勤勉)に働けますようにとの意味を込めて

数の子・・・たくさんの卵を持つ数の子には、子孫繁栄を願う気持ちを込めて

田作り・・・昔はイワシが田んぼの肥料とされていたことから、豊作を願う意味を込めて(関西では田作りを「たたきごぼう」といいます)

■口取り

紅白蒲鉾・・・紅白はおめでたい意味があるとして用いられる彩り

伊達巻・・・「伊達」には華やかという意味が。巻き物には知識や文化の発展を願う意味が

栗きんとん・・・きんとんは「金団」と書き、豪華さを表します

昆布巻き・・・よろこぶとの意味を込めて

■酢の物

紅白なます・・・お祝いの水引をかたどったもの おめでたい意味を込めて

■焼き物

海老・・・腰が曲がった海老は長寿の象徴。長生きできるようにとの意味を込めて

■煮物(煮しめ)

里芋・・・子芋がたくさん付くことから、子宝に恵まれるようにとの意味を込めて

レンコン・・・穴があいたレンコンは、先を見通せるようにとの意味が

くわい・・・くわいの大きな芽に出世を祈ってごぼう・・・地にしっかりと根を張るようにとの意味を込めて

(次ページへつづく)

最近では、「家飲み」(お店ではなく、自宅でゆっくり飲酒すること)というのが流行っているようですが、皆さんは、このお正月、いかが過ごされたでしょうか？

テレビなどでは、大晦日には、アメ横の映像や、年越しそばを食する映像が流れ、元日は、ニューイヤー駅伝が放送されます。私も元日の駅伝で、自宅の近くが映ると、正月が来たな、と思います。日本では、1月1日が正月ですが、世界に目を移すと、中国や韓国では、太陰太陽暦を使っているため、現在でも正月は旧暦で祝うのが習しです。また、タイ・ミャンマー・ラオスのような仏教国では、仏暦をもとに4月に正月を迎えます。

一方、クリスマス重視の欧米では、1月1日は単なる休日扱いです。

さて、お正月といえば「おせち料理」です。

正月を彩るおせち料理。華やかなお祝い料理としても、正月の保存食としても欠かせない存在です。

もともとは季節の変わり目とされる「節」に、供え物をし、宴を開くという宮中行事で用いられていた料理です。「御節供料理」と呼ばれたこの料理は、いつしか庶民の間にも浸透し、「御節料理」として定着しました。昔の人は、この料理に豊作や家内安全、子孫繁栄を願う意味を込めました。

デパートや通販で簡単に買い求めることができるようになった現代でも、おせち料理に込められる意味は変わらないかも知れません。

おせち料理を全部手作りするのは大変ですが、「祝い肴三種(三つ肴)」があれば、おせち料理と呼ばれるそうです。また、この三つ肴が無ければ、どれほど立派でもおせち料理とは言えないそうです。

一品一品にも、ちゃんと意味がありますので、ご紹介しましょう。