



第133号
令和3年12月

瓦版

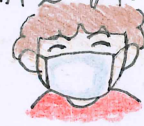
毎月
10日頃
発行

皆さん、1年間お疲れ様でした！
来年もよろしくお願いいたします。
今月のテーマは
「あの時は...」です。

前取勘で軽油供給ラインのバルブミス中に、凍結ラインを作ってしまった、系統が異常昇圧して、あらゆるバルブのクランク、スレーブバルブから軽油が吹き出てきた時... 今、思い出しても本当にゾッとふる、忘れられない思い出(トラウマ)です。嫌な記憶程、忘れられないものですね。 吾川

気がつくと、今年ほとんど字を書いていない...
この瓦版だけが唯一、定期的に字を書く機会です
— ちは —
XもPC

今年の6月迄は毎日マスクをしていたのに、夏の暑さに耐え切れずマスクをしばらくははずしました。マスクをはずすのに抵抗あったなあ。
今となっては懐しい。 梅津



現在週に1,2回程空手の稽古に行ってますが、
7~8年前は週4で汗を流していました。 板橋



10年位前は、1ドル90円台だったのに、現在は146円と...
円安が続いています。あの頃は、海外旅行良かったなあ。
年末の海外旅行では散財出来たそうです。 志村



潜水工事の現場に立合い、作業内容把握が出来たあの時があったからこそ50万円の値切り交渉に勝ち得た。 Nakashima

★ あの時はあの時、今は今なので、過去は振り返りません。

竹生

11月に家族と久しぶりに国内旅行を2人してきました。ばあちゃんと一緒にいけたのが、今回行くことができて、両親がとて喜んでくれました。もっと家族と過ごす時間を増やして行きたいです。

佐

今年は、社歴上全くご縁のなかった官公庁関係へご訪問し、ご縁ができ、面白い年であった。

=佐の=

(今は全然いい)

子どものころ、熱が出る体が動物の叫び声から...

大島

韓国と日本を行き来しながら結婚準備をしていたら、1年があとという間に過ぎってしまった...!



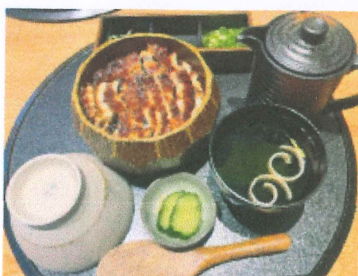
～鰻と私～

小さな頃は鰻を食べても、小骨が気になってそんなに好きではなかった。鰻は食べるより、近所の川で釣る方が楽しかった。結構大きくて太い鰻も釣れ、父親が家で捌いて蒲焼にして食べたりしたが、これがいけなかったのかもしれないw

大人になってからは鰻の本当の美味しさに気が付き、いつの間にか大好物になっていた。鰻には色々な食べ方があり、うな重、ひつまし、白焼き、せいろ蒸しなどなど、どれも本当に美味しい。



鰻は関東と関西で開き方と焼き方が違う。それは武士と商人の文化の違いでもある。腹開きは武士に切腹を連想させるので関東では背開き。商人は腹を割って話すことから関西では腹開きが好まれた。また関東では蒸すことでふっくらと大きく見えるので見栄を張る武家文化で好まれ、更に蒸して熱を先に通しておくことで焼く時間が短縮され、せっかちな江戸っ子気質に合っていたようだ。関西では蒸していないため焼くのに時間は掛かるが、商人にとってはじっくりと商談をしたいため、鰻を焼くのに少し時間がかかるぐらいが丁度良かったらしい。



ふっくらとろける関東風の鰻と、表面パリパリで香ばしい関西風の鰻。私は蒸して焼いたふわトロの関東風のうな重の方が好きである。でも関西風の鰻も本当に美味しいので、結局どちらでもOK。

皆さんからのお誘い、お待ちしておりますw

吉川 伸也