

つながっている、ひろがってゆく。

ガイアフローディスティリング株式会社
代表取締役 中村大航さん
静岡産ウイスキーに夢をのせて

甲斐みのり「美濃手すき和紙」をたずねて

クリス・グレン 物流に欠かせないトレーラー

ワタナベマキ 美味しい朝ごはんて元気な一日に

カンナこと、こんなこと。豆つぶほどの光



「交流INTERVIEW SPOT LIGHT」より ガイアフロー静岡蒸溜所

便利なスマートフォンアプリのご案内
停電情報お知らせサービス 無料



いよいよ本格的な夏が到来。台風や大雨などの災害に備えて、「停電情報お知らせサービス」をダウンロード！登録するだけで停電情報のお知らせやチャットでの相談など、電気に関するお問い合わせ窓口になるスマートフォンアプリ。防災マップ機能も追加され、ますます便利に！

**停電情報を
プッシュ通知でお知らせ**

停電の発生時、復旧時にはプッシュ通知でお知らせします。忙しい時間帯でも、外出先でも停電情報をすぐに受け取ることができます。



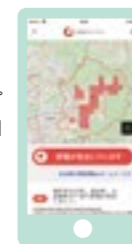
**チャットで気軽に
お問い合わせ**

お問い合わせをチャットで受け付け。お好きな時間に、気軽にお問い合わせいただけます。オペレーターからもチャットでお返事いたします。
*お時間帯や混雑具合によっては、オペレーターにつながりにくい場合がございます。



**停電地区が
一目で分かる**

停電が発生している地域をマップでわかりやすく表示します。復旧の状況や停電発生規模も確認することができます。



**「防災マップ」機能が
新たに登場**

災害時に役に立つ防災マップ。避難施設の情報を一目で確認できます。また、ルート検索も行えます。



さらに
こんな
機能も！

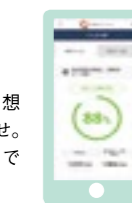
**「雷情報」も
お知らせ**

停電情報のマップにある雷マークをタップすると、発雷情報を表示。雷の危険がある場所と範囲がわかります。



**「でんき予報」も
お届け**

日々の電力受給の予想値と実績値をお知らせ。わかりやすいグラフで表示します。



ダウンロードは
こちら



*ご利用可能なiPhoneのバージョンはiOS10以上となります。



*ご利用可能なAndroid™のバージョンはAndroid™6.0以上となります。



本アプリは、中部電力パワーグリッドが提供しています。



中部電力

中部電力株式会社

〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地
www.chuden.co.jp/
総務・広報・地域共生本部 制作・WEBグループ
2020年6月発行

中部電力公式
Facebookページ



TAKE FREE

「交流」は無料で読みいただける
定期発行誌です。ご自由にお持ちください。



この印刷物に使用している用紙は、
森を元気にするための間伐と間伐材の
有効活用に使われます。

SPOT
LIGHT
交流 INTERVIEW

“オール静岡”の ウイスキー浪漫紀行

ガイアフローディスティリング株式会社
代表取締役
中村大航さん

静岡に新しいウイスキー蒸溜所をつくる！と決意した中村大航さん。酒造経験のない彼は、何度も挫折しながら、その度に地域の協力を増やし、壮大な浪漫を現実のものへと紡いでいった。2020年秋、そのウイスキーがいよいよ販売開始となる。

精密機械部品からウイスキーへ

左手に茶畑、右手に安倍川の支流を見ながら山道を上ってゆくと、忽然と現れる横長のモダンな建物。それが、ガイアフロー静岡蒸溜所だ。風の通り道なのか、木々が揺れて葉がそよぎ、建物の真ん前にある貯水池には夏空が映りこんでいる。

多くの人が抱く静岡のイメージは、富士山や長い海岸線かもしれないが、オクシズ（奥静岡エリア）と呼ばれるこの中山間地域の青い空と美しい山の稜線の風景もまた、まぎれない静岡なのだ。

2015年、オクシズでのウイスキー製造プロジェクトの始動が静岡市と民間企業の共同記者会見で発表された。この時、愛好者からは期待と応援が、ウイスキーづくりを深く知る人からは心配の声があがった。ウイスキー事業は決して簡単なものではないという理由のほかにもう一つ。蒸溜所の経営者がウイスキー業界の人間ではなかったからだ。

中村大航さん、この人こそウイスキー浪漫紀行の主人公である。

つながっている、
ひろがってゆく、
交流。

隣にいる人と手をつないでみると
その手のぬくもりが
心に優しく伝わるように

「でんき」を通して
くらしや人、
街をつなげていきたい。

私たちはいつも
こうなったらいいな
こうできたら素敵だな
という想いを描いています。

その想いがやがて
現実のものになるように

「でんき」が
過去から、いまへ、つながり
そして、未来へと、
ひろがっていきますように…

CONTENTS

- 02 交流 INTERVIEW SPOT LIGHT
ガイアフローディスティリング株式会社 代表取締役
中村大航さん
“オール静岡”のウイスキー浪漫紀行
- 06 御菓子の歳時記 [夏]
- 07 甲斐みのり 中部伝統通信
美濃手すき和紙(岐阜県美濃市)
- 10 クリス・グレンの産業 Impression!
トレーラー製造(愛知県豊川市)
- 13 ワタナベマキ 今日のごちそうさま
朝ごはんのキーワードは「手間をかけずに工夫を重ねる」
- 15 でんペディア
中部電力3社の防災体制
- 17 交流便
- 18 カンナこと、こんなこと。
豆つぶほどの光

No.117は9月1日の発行を予定していますが、新型コロナウイルスの影響を考慮し、誌面づくりにご協力いただいている多くの方々の健康や安全を第一に考え、取材・撮影を一時延期する可能性があります。これに伴い、発行日の変更等が生じた場合は、随時、交流ホームページ(<https://koryu.chuden.co.jp/>)やSNS等でお知らせしてまいります。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

交流

2020 SUMMER No. 116

ホームページならではの情報満載。
ぜひアクセスしてみてください！

詳しくは…



中村さんは、2000年より精密機械部品製造会社の代表を務めていた。祖父の代から続く企業で、航空宇宙や半導体などの最先端技術と日々向かい合っていた。

「3代目として何か新しいことに取り組んでいきたい野望がありました。精密機械という大きな分野の中で、新規事業を考えたいなど漠然と思っていたのです」

そんな矢先に東日本大震災が起きた。世の中の価値観が大きく変わった時だった。

「会社として利益を上げていましたし、事業者としては成功と言っていた。しかし一方で、ものづくりとは一体何か？と深く考えるようになりました。効率を追求することが第一優先ではなく、たとえ効率が悪くても時間をかけて芽を育てて実がつくまで丁寧に着けていく、そんなものづくりに身を投じてみたいという気持ちも湧いてきました」

そんな頃、もともとウイスキーをこよなく愛していた中村さんは、長年の憧れの地・スコットランドに旅をする。8つの蒸溜所を巡り、最後に9番目に訪れたところで、中村さん

の運命を変えることになる出会いがあった。

そうだ！ウイスキーをつくらう！

それは、スコットランド・アイラ島に124年ぶりに誕生した蒸溜所で、2005年創業の「キルホーマン蒸溜所」だった。年間生産量は9万リットルと非常に少ない。馬小屋を改造してつくられた本場に小さな蒸溜所だ。働く人々はプライドを持って生き生きとしており、お互いをリスペクトし、地元産の大麦を使って地域をととても大切にしている。観光客として訪ねた中村さんにも、それがひしひしと伝わってきた。

「衝撃でした。できたばかりの極小の蒸溜所ですが、間違いなくスピリットが宿っていて、世界中で人気のウイスキーをつくることのできる。その理由の一つはものづくりへの愛なのだ気がきました」

キルホーマン蒸溜所に導かれるようにして、ウイスキーづくりを決意する中村さん。

「独自のウイスキーをつくることで世界に通用する商品になる。ウイスキー事業に果てしない可能性を感じました」

もちろん道は平坦ではなかった。

なにしろノウハウや蒸溜所を建てる場所もない。そこで中村さんは段階を踏んだ事業計画を立て、ウイスキーの輸入販売から始めたのだった。

「無名な私がウイスキーをつくっても売れるとは思いませんでした。輸入から始めることで業界内でのネットワークをつくるのが大切だと思っただけです」

ある日、中村さんは、静岡市が所有しているオクシズエリア玉川地区の造成地を紹介された。南に向いて開けた土地で、川がすぐ横を流れ、見晴らしがとても良い場所だった。そして、この地区は林業が主要産業だと知った。

「それなら、林業で成り立っている玉川地区の特性を活かした蒸溜所にした、土地の良さをウイスキーづくりに取り入れていきたいと思ったのです」

地域を大切にしていたキルホーマン蒸溜所の風景が心に蘇ったのだらう。さっそく林業組合に協力を仰いだ。最初はいぶかしんだ人たちも次第に中村さんの描いた設計図の中に入り込んでいき、ウイスキーづくりの浪漫は少しずつ形づくられていく。

いずれ100%静岡産のウイスキーを目指す

林業が盛んな玉川地区には、木材となる木がふんだんにある。それならばウイスキーづくりの過程において地元の木材を利用できないかと考えた。ウイスキーを発酵させる際、木製の槽は、スコットランドをはじめ、一般的にはパイン材[＊]を用いる。中村さんは杉材で発酵槽をつくることを考えた。

「日本の清酒は杉の樽に入れます。それと同じで、木桶で日本のウイスキーがつかれないだろうか？と思ったのです」
もしかするとウイスキーづくりのプロだったら、この発想はなかったかもしれない。

「玉川地区の杉は質が良いと聞いたので、日本のトップブランドと評される吉野杉と同等のクオリティの杉材を探しました。地域の組合に掛け合っただけでは非常に良質の杉材を見つけることができませんでした。次は杉材でウイスキー用の発酵槽、つまり大きな木桶をつくってくれる工房探しでした。片っ端から全国の桶屋さんに電話しましたが、どこも廃業してい



ガイアフロア静岡蒸溜所
静岡の風土に根ざしたウイスキーづくりがなされる蒸溜所。静岡在住のアメリカ人建築家デレック・バトン氏とのコラボレーションによって、外装内装共に静岡の木材がふんだんに使われている。黒い建材と木材のバランスが周囲の山や川ともうまく調和しており、静岡の奥座敷のことを指す「オクシズ」の代表的な観光スポットとして、またウイスキー好きの聖地として、時が経つにつれ、新しい風景をつくっていくのだろう。
<https://shizuoka-distillery.jp/>



スコットランド製の薪直火蒸溜機の前にて。薪の炎での蒸溜は、世界でも非常に珍しい。



静岡産の杉材でつくられた発酵槽。杉が清々しくやさしく香る。



こちらが蒸溜エリア。写真の2基を含め、合計4基のポットスチル（蒸溜機）が稼働する。

同じものは二度とできないものづくりの原点へ

本場スコットランドでは3年の熟成を経たものがウイスキーと定義される。静岡蒸溜所のウイスキーは2020年が誕生年となり、秋に一般販売を予定している。静岡蒸溜所が扱う輸入ウイスキーなどの商品はオンラインサイト「ウイスキー・ポート」<http://whiskyport.jp/>にて購入可能。



中村大航 TAIKO NAKAMURA

静岡県清水市（現在の静岡市清水区）生まれ。製造業を営む家に生まれ、自らもその事業継承者としての道を進むが、酒造経験がないまま、まったく畑違いのウイスキー事業を新たに興す。ウイスキー輸入業を手がけてネットワークを広げ、その後、地元行政の協力関係を得て、ウイスキー蒸溜所開設に成功した。2016年10月にウイスキーの製造を開始し、同年12月に初の原酒樽詰めが完了。2020年秋に初リリースを予定している。

御菓子の 歳時記 夏

夏らしい色と食感の和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。



御菓子処 藤むら
【水無月】

葛を使ったいろいろな生地の上に、魔除けの意味を持つ小豆をのせた菓子。もっちりとしながらも透明感のあるいろいろな生地と大納言小豆が相性良し。
松本市中央 2-9-19 TEL / 0263-32-1421
<https://wagashi-fujimura.com/>



奈良屋本店
【かがり焼鮎】

長良川の鮎をかたどった焼菓子は、中が空洞になっており軽やかな食感。水は一滴も加えず、卵黄の水分だけで焼き上げている。
岐阜市今小町 18 TEL / 058-262-0067
<https://naraya-honten.com/>

目には青葉、山ほととぎす、 “なつ和菓子”。



すいげつ 水月
【うわさのどら焼】

皮は、やや濃い焼き色でしっとりした生地。衝撃的なルックスの粒あんの量で、ひとつ食べて満足するように手づくりで丁寧に仕上げられている。
静岡市葵区安東 2-21-1 TEL / 054-246-6708



御菓子所 小松家
【夏祭】

なめらかな仕上がりの錦玉製。水流によってぼやけて見える池の雰囲気をうまく表現している。贈り物をしたらきっと喜ばれる逸品。
碧南市中松町 2-25 TEL / 0566-41-2221
<http://www.katch.ne.jp/~komatuya/>



はた ちから
文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、10,000種類以上の和菓子を食べた、高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分の足で稼いだ和菓子情報をアップするプライベートブログ「和菓子魂！」が大人気。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)
<http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/>

今年も蒸し暑い日本の夏がやってきましたね。せめて目に涼を、ということと、和菓子の世界では、透明感のあるものや爽やかでみずみずしいお菓子が多く登場します。

碧南市にある小松家の「夏祭」は、金魚が泳ぎ戯れる姿が透けて見え、水の流れさへ感じさせる完成度に驚きます。水といえば、岐阜市の清流・長良川の鮎が有名ですが、奈良屋本店では鮎の形の「かがり焼鮎」が登場。昔懐かしいポーロのような味わいで、軽やかな初夏らしい食感です。また6月の終わりになると、厄払いの神事である夏越の祓の時期に合わせて、松本市の藤むらで「水無月」が並びます。水を模したいろいろな生地が、みずみずしいお菓子です。

さて、和菓子好きとしては、たとえ暑い夏でも団子やどら焼も食べたいもの。松本市にある源芳の「みたらし団子」の香ばしさは見事で、タレがからんだ食感を噛み締めていただきたいです。静岡市の水月の「うわさのどら焼」は、あんなこのポリウムが圧倒的！密度の高い粒あんは、あんな好きな方にしっかり味わっていただきたいと思っています。

*夏越の祓=多くの神社で行われる半年に一度の厄払い神事。無病息災を祈念して水無月を食べるという京都発祥の風習がある。

SWITCH of My Life

土地を愛し大切に 小さな蒸溜所との出逢い



2012年のアイラ島への旅で、キルホーマン蒸溜所を訪ねた時のこと。「その小さな蒸溜所こそ自分が理想としている姿だと感じ、雷に打たれたみたいに放心状態になって、数十分動かなかつたらしいです。帰りの飛行機内であらかたの事業計画を立てたことを覚えています(笑)」

「それについてもさまざまな人に相談しました。ある日、毎日直火と奮闘しているうなぎ屋さんから「薪の直火ならうまくなるはずだよ」と太鼓判を押され、気が楽になった思いがあります(笑)」

このほかにも、かまどづくりのために石窯で焼くパン屋さんを沖縄に訪ね、薪ストーブの専門家には熱量の計算を依頼した。こうしてガイアフロア静岡蒸溜所というジグソーパズルのピースが一つ一つ埋められていった。

材料となる大麦は主に輸入に頼っているが、一部だけ地元農家が栽培した大麦を使用している。

「農家の方々がつくってみるよと言ってくれています。いずれは静岡

産大麦100%のオール静岡ウイスキーを皆さんに届けるのが夢です」

地域や人の協力を得ながら無事に船出を叶えた中村さんなら、本当にオール静岡をやつてのけるかもしれない。

ラテン語で「生命の水」を意味する言葉がウイスキーの語源だ。昔日の人々は、蒸溜技術によって生まれた酒を「生命の水」と呼び、舌の上で燃えるような味わいに、それを不老長寿の薬だと考えたそう。中村さんがつくり出したウイスキーは、静岡の山河に生きるすべての生き物の命をつなぐ水として、わたしたちの心を強く惹きつけるだろう。さあ、静岡へ。ウイスキー浪漫という旅に出掛けてみよう。

玉川地区の特徴をどう反映させるかが スピリット宿るウイスキーづくりの鍵でした



甲斐みのり ≡中部≡ 伝統通信

岐阜県・美濃市

1300年の歴史を誇る
日本最古の美濃和紙

東京2020オリンピック・パラリンピックの各競技の入賞者に贈られる全ての表彰状に伝統工芸品である美濃和紙が使われるとニュースで知り、あの心地よい手触りを思い出した。以前に美濃で求めた一筆箋は滑らかに筆が走り、手紙を書き終えたあともしばらく片隅を撫で続け、封筒に入れるのを名残惜しく感じたほど。

1300年以上という美濃和紙の歴史や製法、道具を展示し、紙すき体験もできる「美濃和紙の里会館」の館長清山健さんに、基礎となる話を伺う。「美濃でつくる和紙には、美濃手すき和紙」と呼ばれる経済産業省指定の伝統工芸品「美濃和紙」と機械で生産される和紙などがあります。美濃

手すき和紙の中でも、原料は楮（かき）のみに伝統的な製法と用具を使い、認められた職人がつくる和紙を本美濃紙（ほんみのうし）と呼び、重要無形文化財とユネスコ無形文化遺産に指定されています。優雅な色合い、地合い、風合いで、陽の光に透かすと、繊維が整然と絡み合っている本美濃紙は、江戸時代から最高級の障子紙と評された。

身も心も豊かに整う 美濃和紙の手すき体験

美濃手すき和紙づくりを体験するために訪れた「石原英和工房」代表の石原英和さんは、15歳で父親に師事して以来70年、職人として和紙をすき続ける。美濃和紙の発展は美濃を流れる長良川の支流・板取川（いたどりがわ）の豊かな水に育まれてきた。代々石原家が暮らすのも川岸の集落。昔は180世帯ほどあったうち、150世帯が手すき和紙に携わり、本美濃紙の技術を応用して時代に即した紙製品をつくってきた。戦前にコーヒーフィルターをつくり、アメリカに輸出していた家もあるそう。石原さんも、典具帖紙（てんぐし）、伊勢型紙（いせがた）、賞状用紙など、需要に合わせて、さまざまな紙をつくり続けてきた。

美濃 手すき和紙

憧れの手すきに
挑戦！



静岡県出身の文筆家・甲斐みのりさんが、中部地域に伝わる工芸や催事などの伝統文化を現場に赴いて取材。今回は、岐阜県の伝統産業・美濃手すき和紙をレポート。

取材・文 甲斐みのり

文筆家。静岡県富士宮市生まれ。旅や散歩、お菓子やパン屋、建築、暮らしと雑貨などを主な題材に、書籍や雑誌に執筆。著書は「ポケットに静岡百景」(ミレブックス)など多数。「地元パン手帖」(グラフィック社)を元にしたカプセルトイ(ガチャガチャ)が販売中。

美しい水とともにある 白く強くしなやかな和紙



職人歴70年の石原英和さん。縦揺りに横揺りを加える紙すきの作業は、リズム感が大切。

- ① 原料(楮、三椏、雁皮（がんぺい）など)を水にさらして柔らかげる
- ② 原料から繊維だけを取り出すため、ソーダ灰を溶かした湯で煮熟する
- ③ 原料に付着しているチリやゴミを手で取り除く

- ④ 原料を叩き繊維を細かくほぐす
- ⑤ 漚舟（あわふね）に張った水に、原料とトロロアオイの根から抽出した粘液を入れ混ぜ、簀桁（すいけい）ですくい縦横に揺らす
- ⑥ すいた紙に圧力をかけ水を絞る
- ⑦ 1枚ずつはがした紙を特性の刷毛（はけ）で板に貼り付け天日で乾かす
- ⑧ 乾いた紙を丹念に検品し、厚さに合わせて選別する。特性の包丁で断裁して完成

冷水に手を浸して一心にチリを取り除くうち、心のモヤまで流れていった。リズムを奏できるように簀桁を揺らし紙をすいたときは、身も心も柔らかい和紙はまるで、自分をうつす鏡のようだ。経年で茶色く退化する洋紙と違い、日光にあたり時を重ねるほど白さが増すという、和紙のようなこれからでありたい。



美濃和紙の歴史、製造工程、道具を紹介する「美濃和紙の里会館」。全国各地の和紙も展示する。



石原英和さんと。数時間の弟子入りながら、優しく指導いただいた。妻・貴美子さんと娘の小澤由美さん。3人で工房に立つ。



紙の原料・楮の繊維を取り出すため煮熟したあと、付着しているチリやゴミを流水の中、手作業で丁寧に取り除く。



漚舟に、細かくほぐした楮の繊維、水、粘液を入れてよく混ぜ合わせ、簀桁という枠のような道具を使って紙をすく。



すき上げた紙に圧力をかけて水を絞り、1枚ずつはがした紙を特性の刷毛で板に貼り付け、天日で乾かす。



出来上がった紙を選別し、特製の包丁で断裁して完成。原料から紙になるまでおよそ10日かかると言われる。

自分ですいた紙は、石原さんが後日送ってくださった。

良いものには
手間がかかる！



石原さんと娘さんの手を借りながら、紙すきを体験。簀桁を上手に揺らすコツは、テンポよくリズムカルに。



オーストラリア出身で日本をこよなく愛するクリス・グレンさんが
中部地域の産業の現場や遺産をめぐります!

産業 Impression!

クリス・グレンの
Past to the Future!!



Vol.9 物流の要！ トレーラー製造を見学！



取材協力 日本トレクス株式会社

1964年(昭和39年)、日本トレールモービル株式会社設立。海上コンテナ・トレーラーの製造を開始。1996年(平成8年)、社名を日本トレクス株式会社に変更。愛知県豊川市の本社工場のほか、音羽事業所、御津事業所と3つの製造拠点がある。 <http://www.trex.co.jp/>

経済の維持発展に欠かせない「物流」。企業間の資材運搬や個人への宅配など、モノが運ばれることで、私達の社会は成り立っています。国土が小さく、道路網が発達している日本は、トラックやトレーラーが物流の主役。今回は、愛知県豊川市にあるトレーラー製造国内シェアNo.1 輸送用機器メーカーの日本トレクス株式会社を訪ねてきました!

クリス・グレン

オーストラリア出身。名古屋在住。ラジオDJとしてZIP-FM「RADIO ORBIT」(日曜10:00~13:00)を担当するほか、NHK「プラタモリ」、NHK WORLD「CASTLE QUEST」「NINJA TRUTH」などテレビ出演も多数。趣味は戦国史の研究、城めぐりなど。近年は、外国人目線での地域の魅力の掘り起こしや情報発信などを行うインバウンド観光アドバイザーとしても活躍中。 <http://www.chris-glenn.com/>

暮らしの中に身近に生きる 美濃和紙の現在

手すき和紙づくりの体験後は、美濃和紙がどのように紹介され、日常に届けられているか知るために、昔ながらの商家が残る「うだつの上がる町並み」に向かう。訪ねたのは、機械すき美濃和紙メーカーの丸重製紙企業組合が運営する、和紙の原料蔵を改装した和紙専門店「Washi-nary」。「ワインの世界を楽しむように、和紙の世界を楽しんでほしい」と、専門知識を備えた和紙ソムリエが予算や目的に合わせて和紙を提案。美濃手すき和紙と一緒に職人の写真が掲げられているのも、人柄ならぬ「紙柄」が想像できて買い手には嬉しい。

さらに、老舗の紙問屋ながら、遊び心を忘れずに、和紙が持つ可能性を模索し形にする「シング」の事務所でも、美濃和紙を使った紙製品を見せてもらう。和紙製のポチ袋や紙風船と素材は和でも、斬新なデザインを施したり、クस्तと笑えるダジャレを効かせたり。多様にアレンジできる紙には、どんなふうに使おうか考える楽しみが果てしなくある。



私も、自己流でアレンジに挑戦。石原英和さん作の「もみ紙」を紙袋に。

イベントなどの出店が多い「シング」。代表・鷺見恵史さん、プランナー・小牧美貴子さんと紙の話をする。



鳥のモビール、カップ型のポチ袋、川模様の懐紙、数字や風船のこよりは、美濃和紙を使った「シング」の商品。



「Washi-nary」のコンセプトは、ワイン好きな、丸重製紙企業組合の理事長・辻見一さんのアイデア。



洋服のようにハンガーにかけられた和紙の数々。ワインのテイストのように試し書きできる。

美濃和紙の可能性を感じます!

「交流」ホームページにて美濃市のスポットを詳しくご紹介しています!



美濃市まちあるきMAP



可愛らしいお店がたくさん

岐阜県の中濃地方に位置し、中央を長良川が流れる美濃市。江戸時代から商人の町として知られ、和紙産業で栄えてきた。国の伝統的建造物群保存地区に選定され、時代をさかのぼったような美しい町の景色が残る「うだつの町並み」には、多くの観光客が訪れる。

- A 石原英和和紙工房**
美濃市上野 416
TEL / 0575-37-2940
- B 美濃和紙の里会館**
美濃市蔵生 1851-3
TEL / 0575-34-8111
<http://www.city.mino.gifu.jp/minogami/>
- C Washi-nary**
美濃市本住町 1912-1
NIPPONIA美濃商家町内
TEL / 0575-29-6655
<https://washinary.jp/>
- D シング**
美濃市段町 165-17
TEL / 0575-33-0088
<http://shi-ing.co.jp/>
- E うだつの上がる町並み**
江戸~明治時代にかけて造られた商家が軒を連ねる美濃。屋根の両端を一段高くした風情ある防火壁「うだつ」が町のシンボル。美濃市加治屋町周辺 TEL / 0575-35-3660 (美濃市観光協会) <https://minokanko.com/>
- F 時代軒菓舗**
江戸時代に建てられた風情ある建物で営業する菓子店。名物はアーモンドスライスを合わせた手焼きのサブレ「うだつの町」。美濃市魚屋町 2192-4 TEL / 0575-33-0101
- G 末広堂 美濃アイス**
1954年(昭和29年)からアイスモナカの製造・販売を行う。さっぱりとした風味のパナコ味の製法は60年以上たった今も変わらない。美濃市俵町 2636 TEL / 0575-33-0044 <https://www.suehiro-dou-minoaisu.com/>

~これから~ **Future**

大手運送会社と開発している連結式のトラック。2台走るよりも燃料代が抑えられ、排出するCO₂も約40%削減できる。



業界の課題に向き合い
画期的な製品を開発・製造

ドライバー不足やインターネット通販の隆盛による宅配数の急増といった物流業界が直面している課題に対応すべく、新たな製品を開発。ひとつは、全長25mのダブル連結のトラック。一度に2台分の荷物を運べて、コストにも環境にも優しい。ふたつめはトラックの車体と荷台を分離することができるスワップボデー。荷物の積み替えなどをしなくても良いので人手と時間が省ける。さらに近い将来、自動運転の技術の導入など、ニーズも可能性もまだまだ広がっている。



スワップボデーはトラックの本体と荷台を分離できるので、トレーラーのような運用が可能。写真はウイングタイプ。

外観に特徴のあるトレーラー・粉粒体運搬車。セメントなどの輸送に使われる。

日本トレクスが製造したトレーラーやトラックボデーには同社のロゴが貼られている。



時代とともに、日本の物流を支えている皆さん。社会にとって大切な仕事を担っているというプライドを感じました!

Amazing!

~いま~ **Now**

さまざまなサイズや形状のトレーラーを製造。トレーラー国内製造シェア10年連続No.1を誇る。



主力のウイングトレーラーをはじめ
ニーズに合わせた製品をつくる!

本社工場ではトレーラーを、音羽・御津の2拠点でトラックボデーを製造。現在、国土交通省に届けている型式には約100種類のトレーラーがある。なかでも圧倒的に受注が多いのが、日本トレクスが最初に製造したウイングトレーラーだ。近距離で荷役をする日本では、側面のどちらからでも積み下ろしができるウイング開閉式が便利。顧客の要望を聞くミーティングからスタートし、早ければ約3カ月でトレーラーが完成する。

ウイングトレーラーの組み立て風景。オーダーに応じて、低床にしたり冷凍仕様のものなどバリエーション多数。



トレーラーの土台となる「メインレール」の溶接は、ロボットによる自動溶接で行われる。



輸送機器は港湾などでも活躍するため腐食やサビから守る塗装がとても重要。静電気で塗料となる粉体をまんべんなく付着させて、加熱することで溶けた塗料が均一に定着する。揮発性有機化合物は0%と環境にも優しい。



数え切れないほどの部品で組み立てられるそう!

Cool!

~これまで~ **Past**



1965年(昭和40年)に製造開始した第一号のトレーラー「ドライバンセミトレーラー(試作車)」。当時はボンネットがあった。

高速道路の発達とともに
陸上大量輸送が主流の世の中に

1964年(昭和39年)、当時の住友軽金属工業株式会社が自社のアルミ素材を扱う会社として、米国ブルマン社トレールモービル事業部と提携して日本トレールモービル株式会社(現:日本トレクス)を創業。同年の東京オリンピック開催による道路網の整備により、海上輸送から陸上輸送が主流になるという物流の変化とともに、大量に荷物を運べるトレーラーの需要が増加。また法律の改正や規制緩和にも柔軟に対応し、顧客ニーズに合わせた製品を生産していった。



創業当時の事業所の様子。



アルミ製ドライコンテナの国産第1号を生産。

約50年前、ドライバーがいなければ需要が伸びないということで、トレーラーの生産とともに運転手の教習を行う学校を運営。卒業生が合格記念に名前を記したもちの木が今も残る。



社会の変化に合わせて発展してきた会社ですね!

Wow!

もともとは設計を担っていたという技術畑出身の中川さんと、日々同社の魅力の発信に尽力する横山さん。

さまざまなニーズに応える
確かな技術力を実感!

ども、ども、ども! クリス・グレンです。今回、日本トレクスさんを知って、まず驚いたのが車両メーカーがトレーラーやトラックのすべてを製造しているんじゃないんだということ。荷台部分に当たるトレーラーやトラックボデーを専門に製造している同社は、車両の持ち主である運送会社や荷主のために、どんな場所でもどんな荷物をどのように積むのかなど、用途をヒアリングし

てニーズに合わせたトレーラーやトラックボデーを製造しています。トレーラーの国内シェア1位ということからも、細かなニーズに応えられる高い技術力を持っていることがわかります。物流は社会にとつてすごく重要なライフライン。ドライバー不足やインターネット通販の拡大に伴う宅配数の急増など、物流の課題に対しても、ものづくりで果敢にチャレンジしている姿は、力強く感じました!

ご案内いただいたのは...
執行役員
生産本部 副本部長
中川 友市さん



経営企画部
横山 遥香さん

今日のレシピ

おむすび&みそ汁セットと、せいろ蒸しは、どんな材料でもつくることができる簡単で手軽なレシピ。その日の朝、キッチンにある食材で、どんどん実験しながら試してみてください。家族の“大好き”がきっと見つかるはずですよ。

★ 枝豆と梅のおむすびとトマトのみそ汁

おむすびとみそ汁は我が家の朝ごはん最強コンビです。前夜のおかずの枝豆と梅干しをごはんに混ぜておむすびに。みそ汁は夏らしくトマトでさっぱりと！最後にのせる大葉は手でちぎると香りがひきたちます。

枝豆と梅のおむすび

● 材料・6個分 ●

- ・枝豆(茹でたもの) 15個程度
- ・梅干し 3個
- ・白いりごま 大さじ2
- ・炊いたごはん 茶碗4杯分

- 1 枝豆は実を取り出しておく。
- 2 炊いたごはんに梅干しを崩しながら混ぜ、種のまわりの果肉も削ぎ取る。
- 3 種を取り除き、白いりごまを加えて混ぜて、おむすびにする。

point

おむすびは力を入れずに、転がすようにふんわり握って、最後に表面だけぎゅっと形づくりましょう。



トマトのみそ汁

● 材料・4人分 ●

- ・トマト 1個(200g)
- ・大葉 5枚
- ・だし汁(かつお昆布) 400ml
- ・みそ 大さじ2

- 1 鍋にだし汁を入れて中火にかける。
- 2 トマトは約2cm幅のくし形に切る。
- 3 煮立ったら2を入れて、ひと煮立ちさせ、みそを溶き、手でちぎった大葉をのせる。



★ ごはんと野菜のせいろ蒸し

野菜はどんなものでもOK。冷蔵庫にあるものを切って蒸し時間をずらして入れていだけ。火元も1つで済みますので、スピード勝負の朝にはぴったりです。

● 材料・作りやすい分量 ●

- ・お好みの野菜など (撮影時は、かぼちゃのくし形、黄かぶ6等分、スティックセニョール、ソーセージ、卵)
- ・冷ごはん(人数分)
- ・オリーブオイルと塩 適量

- 1 蒸気のたったせいろに、耐熱ボウル等に入れた生卵を置いて約2分蒸し、かぼちゃ、かぶ、ソーセージ、クッキングシートを敷いた冷ごはんを加えてさらに約4分、強火で蒸す。
- 2 スティックセニョールを加えてさらに1~2分蒸したら出来上がり。オリーブオイルと塩をつけて食べる。



point

生卵の場合は7~8分蒸せば、真ん中がとろりと柔らかい半熟卵に。約10分蒸せば、かた茹でになります。野菜は火が通りにくいものから順番に加えていきます。

ワタナベマキさんのレシピはほかにたくさん!

「交流」ホームページにて過去のレシピのアーカイブやWEB限定レシピも公開中!



WEB更新予定は、6/15、7/6、7/20です。

ワタナベマキ

今日の ごちそうさま

料理家・ワタナベマキさんが自身について綴る「食」のエッセイ。エピソードにまつわるレシピもご紹介します。



せいろは、ごはんとおかずと一緒に蒸すことができるので、とっても便利。洗い物も少なく済みます。調理器具で揃えたいアイテムのひとつです。写真のせいろは直径約15cm。



こちらは、わたしが必ず食べている朝ごはんのサイドメニューです。詳しくはWEBにて紹介しますのでご覧くださいね。



ワタナベマキ

NHK「きょうの料理」といったテレビ番組や女性誌などで大人気の料理家。中学生の息子と夫の3人暮らし。朝ごはんは1日の始まりで、心と体を健康に保つ大切な時間と捉えている。「そうざいサラダ」「そうざいスープ」に続くそうざいシリーズ第3弾の「そうざい麺」(主婦と生活社)が7月に出版予定。

手間をかけずに 工夫を重ねる、が 朝ごはんのキーワード。

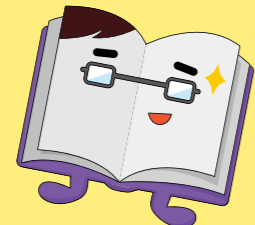
朝って、ホントにせわしい時間帯ですよ。身支度、お弁当に朝ごはんづくり、片付け、子供の見送りなどで、あっという間に時間が過ぎていきます。わたしに撮影の仕事が入っている時は、早朝からその準備に入るので、本当に慌ただしいのですが、それでも毎日必ず朝ごはんをつくり、できる限り家族と一緒に食べています。朝ごはんをしっかり食べることが、1日を元気に過ごす源だと思っていますし、家族の健康状態も確認することができるからです。

料理の仕事をしているので、朝ごはんもきっと旅館のように豪華なのでは?と想像されるかもしれませんが、そんなことはありません(笑)。わたしが大切にしているのは、いかに手数を少なくしてスピーディにつくるかということと、残さず食べてもらうこと。前夜の残り物や冷蔵庫にある物をうまく使うことも毎日考えています。だから朝ごはんづくりは、わたしにとっても学びと発見の場でもあるのです。例えば、前夜は炒めた野菜を翌朝は蒸して出すなど、調理法が変わっていれば印象はまったく違います。和洋中のジャンルもこだわりません。目先が変わると家族も喜んで食べてくれますよ。

また、息子が小さい時は食が細くてのんびり食べるタイプだったので、朝ごはんは随分工夫しました。お皿がいくつもあると迷いますから、皿数は多くしないで、ひと皿で栄養がきちんと摂れるように。さらに、材料を切って火にかけるだけ、蒸し器に入れるだけと、なるべく手間を少なくすることで、つくる人の負担も軽くなりますね。今回は、そんな我が家の朝ごはんの風景をご紹介します。品数は多くないけど、愛情と栄養がぎゅっと詰まっているはず!(笑)。ぜひ明日の朝から実践してみてください。

中部電力パワーグリッドでは、停電状況や復旧見込みの情報を、よりわかりやすく発信していくためスマートフォンを活用したアプリをご用意しています。

同アプリの詳細情報は本誌裏表紙で紹介しています！



また、医療機関等の重要施設に対して、応急送電を行っています。その一例を紹介します！

中部電力は、災害時に、輸送・燃料・物資・資機材等、様々な面で社外から協力を得ています。

社外との協力体制

中部電力3社の防災体制

中部電力3社*(以下、中部電力)は、お客さまに安心して電気をお使いいただくため、災害に強い設備をつくることはもちろん、災害が発生した場合に備えて、社外(自治体、陸上自衛隊、他のライフライン機関)との協力体制を構築しています。

*中部電力・中部電力パワーグリッド・中部電力ミライズ



DENPEDIA Vol.08

でんペディア

電気やエネルギーにまつわるみんなの疑問を徹底的に探っちゃう電気の大百科。それが『でんペディア』。みんな聞いたことはあるけど、よく知らない話や、意外なことをご紹介します。

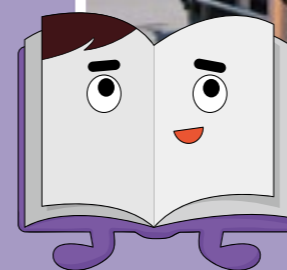
災害時における協力体制の一例



もしもの災害に備えて中部電力がしていることってどんなこと？



陸上自衛隊と連携した燃料輸送の訓練



でんペディアくん

中部電力は、災害に備えて社外との協力体制を強化し、日頃から合同で訓練、意見交換、連絡窓口や情報共有方法の確認を行っています。また、災害時には連携して電力復旧に取り組んでいます。今回のでんペディアでは、そんな中部電力の社外との協力体制をご紹介します！

Q

どうして中部電力が、自治体、陸上自衛隊、他のライフライン機関と協力するの？

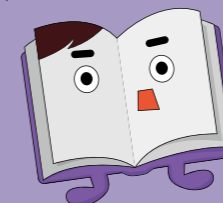
近年は、豪雨や台風などの自然災害が激しさを増しており、広範囲で長時間の停電が発生するなど、その被害規模は大きくなっています。

このため、中部電力では災害に強い設備をつくるとともに、停電が発生した場合に少しでも早く電気をお届けできるように、社内の電力復旧体制を整備しています。

一方で：

災害の規模が大きくなると、道路の復旧や燃料の確保など、中部電力だけでは対応できない状況も考えられます。

このため、自治体や陸上自衛隊、他のライフライン機関との協力体制を構築することで、大規模災害に備えています。



カンナこと、 こんなこと。

Vol.09 『豆つぶほどの光』

令

和二年の幕開けは、新型コロナウイルスの猛威で始まったと言えるかもしれない。

絵描きである私の弟はスペインのマドリードに家族三人で住んでいる。スペインで厳しく外出が禁止され、学校もクラブも全てが休止され、半ば監禁状態に置かれたとき、弟はしみじみと電話でこう言った。

「当たり前だと思っていたことが全部できなくなると、当たり前だと思っていたそれらは、実は凄いことなんだと痛感したよ」と。

なるほどそうだ。私たちも当たり前のようにどこかに行けば手に入ると思っていたものが急に手に入らなくなったり、当たり前に行っていたのに

テレワークになったり、子どもの学校、老人のデイサービスが休みになったり、あらゆるものが停止した。何も考えずに「当たり前」にそうして

いたことが、全てなくなったのである。そうやって初めて、私たちが今まで、いかに「当たり前」の上に乗っかって暮らしていたかということ、嫌と言うほど、あらためて思い知らされた。

そういえば昔、七夕の頃に特別養護老人ホームを訪れたとき、入所者の願う将来の夢が書かれた短冊が、竹にぶら下がっていたのを思い出す。

「孫と遊びたい」「酒を飲みたい」などに混じって「両手で顔を洗いたい」というのがあった。

私はその時、あまり深く思いを馳せることはなかったが、今はその短冊に書かれた思いがよく分かる。奪われた「当たり前」こそが、その人の夢だったのだ。

「当たり前」の重要性をきちんと知り、感謝する謙虚さこそ、この閉塞感の中で得た大切なことの一つなのかもしれない。そして、もう一つ知ったことがある。マドリードに住んでいる9歳の甥とは、

神津カンナ

作家、「フォーラム・エネルギーを考える」代表。長年にわたる執筆活動の傍ら、国内外のエネルギー関連施設や現場取材し、暮らしの中のエネルギーといった視点で講演活動などを行っている。著書に「水燃えて火～山師と女優の電力革命～」「冷蔵庫が壊れた日」ほか多数。

外出禁止のせいで何もできなくなったため、私は時々テレビ電話で遊んでいる。一日中相手をしている弟夫婦を解放するためだ。最初は「国旗クイズ」だった。私が学んだのは、エルサルバドルとニカラグアの国旗が似ているということだったが、こんなことでもなければそれに気づきもしなかっただろう。

それに最近、甥は、私の弟が持っている落語のDVDを観ているらしい。だからやけに落語に詳しくなった。甥も、こんなことでもなければ「落語」という文化に接することもなかっただろう。

できなくなったことを数え上げていたらきりが無い。でも私が、エルサルバドルとニカラグアの国旗を知ったように、9歳の甥は「落語」の中に日本の文化や伝統を見た。それらはトンネルの中で見つけた先にある、豆粒ほどの小さな光かもしれない。でもそこが出口なのだと私は信じている。

今月も「交流」をご愛読いただき、ありがとうございました。
このコーナーでは、読者の皆さまから寄せられた声をご紹介します。



〈目次〉目次の詩にある「交流」という言葉は、「でんきのつながり」「人のつながり」を表現していて、素晴らしいと思いました。「手のぬくもりが伝わるように」という言葉が頭から離れません。

静岡県 ゲイダンガーさん

〈SPOT LIGHT〉「光は自分で灯していくもの」とても良い言葉です。

岐阜県 ランニングマンさん

〈SPOT LIGHT〉ラグビー好きの息子(小6)が興味を持って本誌を手に取りました!!

匿名さん

〈SPOT LIGHT〉日本でのW杯、そして初のベスト8入りで日本中が湧いたラグビー。今後もその魅力を発信し続ける姫野選手の心構えが素敵だと思いました。また、恩師の言葉を胸に頑張っている姿も良かったです。

長野県 K・Kさん

〈御菓子の歳時記〉私の大好物、亀まんじゅうがついに出来た!! 素直に嬉しく、「でしよ?!でしよ?!」と一人で得意気でした。

静岡県 N・Mさん

〈甲斐みのり伝統通信〉常滑は近いので、行ったこともありますが、全然知らないことだらけです。またゆっくり行ってみたいです。

H・Iさん

〈産業 Impression〉小さなねじに込められた大きな信念・こだわりを感じるとともに、職場環境の良さが良い物を造り出すのだと思いました。

岐阜県 K・Hさん

〈産業 Impression〉とてもきれいな「ねじ」で何かと思いました。男性と女性、お互いのいいところを出し合って仕事ができるのがいいですね。

岐阜県 さつきちゃんさん

〈エネがお〉電力会社はどちらかというと男性が多く働いているイメージでしたが、女性も活躍しているんですね!育児と仕事の両立、素敵です。

愛知県 K・Iさん

〈ワタナベマキ今日のごちそうさま〉「お弁当に栄養は求めている」という点にとでも救われました。高校に通う息子のためにと考えて、お弁当を作っていますが、栄養にとらわれて、なかなか上手にできず悩んでいました。好きなものを入れて、からっぽになるのが一番うれしいですね。ありがとうございます。

岐阜県 Y・Oさん

〈ChudenPress〉暮らししていく上で、大切な情報を分社化しても教えて下さい。

NaNaの兄さん

〈エネがお〉「あたりまえ」は「あたりまえじゃない」という意識を持つことが、お客様との良好なコミュニケーションにつながるということですね。

愛知県 Jさん

〈カンナこと、こんなこと。〉「分かる分かる」と、くすっと笑ってしまいました。

愛知県 おのちゃんさん

ありがとうございます。これからも暮らしに欠かせないエネルギーをお届けするのはもちろんのこと、社会の変化とともに新しく生まれる「なくてはならない」モノ・コトもしっかりお届けしていきます。

〈ChudenPress〉想いに感動しました。「なくてはならない」中電であってほしいです!!

T・Sさん

〈カンナこと、こんなこと。〉そのまんま旦那に読ませました。納得していました(笑)カンナさんの言い回しが大好きです。

岐阜県 はなはなさん