

産業洗浄はものづくりの要です。

\*\*\*\*\*

日本産業洗浄協議会 メールマガジン 第 104 号

\*\*\*\*\*



メールマガジン第 104 号をお送り致します。

3 月 13 日からマスクの着用が個人の判断になりました。皆さんは「やっと取れるぞ派」でしょうか、「まだまだ気は抜かないぞ派」でしょうか。いずれにしても、すべき場所、しなくてもいい場所の仕分けはきちっとしたいものです。

WBC では14年ぶりに日本が世界一になりました。2022 年度の締めくくりとしてよかったですと思います。多くの会社、

学校では4月から新年度になりますので、この勢いで行きましょう。

今月は、(1) トピックス:【お知らせ】「オゾン層を守るモントリオール議定書 35 周年記念出版」の紹介

(2) 連載:東西対決 『池袋駅』 (ペンネーム: SJ)

(3) リレーコラム:味噌作り (ペンネーム: M)

.....  
**(1) トピックス**  
.....

【お知らせ】「オゾン層を守るモントリオール議定書 35 周年記念出版」の紹介

.....  
昨年 2022 年は、オゾン層保護のモントリオール議定書 (1987 年) が採択されて 35 周年の節目の年でした。

我が JICC も、その後の 1995 年の CFC-113 および 1, 1, 1-トリクロロエタンの全廃を受けて、多くの会員企業の皆様が ODS (オゾン層破壊物質) の全廃そして代替技術の開発に尽力されたことは記憶に新しいところです。

そのお陰で JICC は、1995 年および 2007 年に米国環境保護局 (EPA) から表彰を受け、さらに 2013 年には環境大臣表彰 (当時は石原伸晃氏でした) を受けております。

そのような折、この度西出 徹雄氏 (旧通産省元オゾン保護対策室長・元 (一財) 化学研究評価機構 理事長) より、「オゾン層を守るモントリオール議定書 35 周年記念出版」 (添付ファイル、A4 で 1 枚) の随筆文をいただきましたので、添付ファイルにて紹介させていただきます。

○ ‘PROTECTING THE OZONE LAYER’ の 35 周年記念出版の紹介

○オゾン層は 21 世紀半には 1980 年レベルまで回復の見込み

○CFC の全廃はオゾン層保護のみならず、温暖化防止 (もし全廃していなければ 6 億トン/CO2 に匹敵する) にも大きく寄与など興味深い内容です。

また西出様のお名前に懐かしさを覚えられる方も多いと思います。  
是非一度お読みください。

以上お知らせいたします。

---

(2) 連載:東西対決 『池袋駅』 (ペンネーム: SJ)

---



東西対決 環状線編 山手線『池袋駅』

桜の開花が宣言され、すっかり春らしくなってきましたね。数年前から花粉症を発症(自覚?)した私にはつらい季節です、、、  
さて、今回ご紹介する駅は『池袋駅』です。

池袋といえば、新宿、渋谷に並ぶ3大副都心と言って間違いないかと思えます。沢山のデパートや専門店、飲食店があり、とてもワクワクする街です。

そんな池袋ですが120年前は野原にポツンと建った駅だったとか、、、既に建設されていた田端駅から新宿、渋谷を経由し品川駅(さらには横浜港)に石炭を運ぶ目的で計画されました。



プラン①では田端から雑司ヶ谷を経由し、新宿、渋谷、品川と計画されましたが、計画線は巣鴨監獄の敷地内を横切るという構想だったため、断念。当然ですね。。

そして、プラン②は目白駅を経由駅として計画されましたが、目白近辺の崖などの地形的な事情や地域住民の反対運動から、またまた断念。

最終的に、将来的な拡張を見越して平地である池袋に駅を開設したそうです。

今ではJR東日本、東武鉄道、西武鉄道、東京メトロが乗り入れており、年間の利用者数は約9億6420万人と日本の人口の約9倍の人が利用するマンモス駅なのです！

2014年より池袋駅付近は大規模再開発が進められており、2032年にはさらに楽しい街に生まれ変わろうとしています。どんな街になるか目が離せませんね。

次は『大塚駅』です。お楽しみに！

---

(3) リレーコラム:味噌作り (ペンネーム:M)

---

「味噌の医者殺し」「医者に金を払うよりも、味噌屋に払え」という諺があり、昔から発酵食品の味噌は健康に良いと伝えられてきた。味噌は、今日では調味料としての位置付けが強いが、江戸時代中期までは「おかず」として扱われ、主要なタンパク源であったとされる。飛騨の朴葉味噌などが、おかずとしての味噌の名残とされている。

何時からか味噌を作ってみたいと思っていた私は、毎年味噌を作っている義理の両親に教えてもらいながら、江戸甘味噌と呼ばれる米味噌を作ったので、紙面を借りて、ご披露しようと思う。

まず水に一晩浸した大豆1kgを煮る。煮汁は大豆が浸る程度で、灰汁や大豆の皮は小まめに取

り除く(大豆ではありませんが、小まめです)。煮汁が減ったら差し水をする。大豆が煮えたら、大豆と煮汁を分け、煮汁は「種水」とも言われ、捨てずに取って置く。

マッシャーなどで煮た大豆を潰す。実家にはミート・グラインダー(肉挽き器)があったので、非常に楽だった。米麴 1kg と食塩 0.4kg とを混ぜ合わせた塩切り麴を潰した大豆とよく混ぜ合わせる。耳たぶの硬さ位になる様、調整しながら種水を加える。今回加えた種水は 450g だった。潰した煮大豆を捏ねている時に伝わる手の感触は、子供の頃の泥遊びや粘土の遊びが思い出され、懐かしく、また癒された。

野球のボール大に味噌の玉を作り、樽の中に力いっぱい投げつけていく。これは雑菌の繁殖を抑えるために味噌の中の空気を抜くことが目的で、何を想いながら投げつけるかは自由なので、ストレス発散にもなった。

5cm 角程度に切った乾燥昆布を加えながら味噌玉を詰めていく。空気が触れない様に表面にラップをして、食塩約 2kg を乗せ、更に 2.5kg の重石を乗せて仕込みが終わる。この食塩も雑菌の繁殖を抑えるためである。仕込みが終わると次は熟成である。仕込んだ味噌を自宅に送り、涼しい所で保管する。

1ヶ月半ほど経つと、水が上がってくるので取り除く。まだ、外観も臭いも変化はない。この液体は「溜り」と呼ばれ、漬物に利用されたり、豆味噌から得られたものは、「たまり醤油」として、刺身用の醤油に供される。



何度か「溜り」を取り、熟成が進んでいくにつれ、色や香りが味噌らしくなってくる。自分が仕込んだ味噌に愛情が沸いてきていることに気付く。3ヶ月ほど経った頃、上下を入れ替える様に掻き混ぜる。この作業を「切り返し」「天地返し」と言い、醗酵や味を均一にするための工程である。味見をすると、塩気が強く、まだ食べられるものではなかったが、着実に味噌に成長していているのを感じる。「溜り」と共に、塩分も抜けていく様である。

熟成中に白いカビの様なものが発生した。調べてみると、それは酵母菌の一種で、無害だが、風味が変わるので、取り除いた方が良さそう。カビで無いという保証も無いので、取り除くことにした。

6ヶ月経ち、味噌を小分けして冷蔵庫に入れて、熟成を終了させた。味噌の出来上がりである。得量は約 4kg だった。

早速、胡瓜に付けて食べてみる。美味しい。もはや胡瓜は必要ないくらいである。味噌だけでも十分に晩酌のお供になる。味噌汁は無論、炊き立てのご飯と一緒に食べても実に美味しい。自分の手で仕込み、手塩にかけた味噌の味には、感動ものであった。

手前味噌な話にお付き合いいただき、ありがとうございました。

\*\*\*\*\*  
最後までご覧いただきありがとうございました。今後ともご愛顧のほどよろしくお願い致します。  
▼<<配信停止>>をご希望の方は、お手数ですが以下をクリックし、その旨ご記入いただき送信下さい。▼

[sskjicca@jicc.org](mailto:sskjicca@jicc.org)

▽お送りしたこのメールは、送信専用ですのでこちらには、返信しないで下さい。▽

