



くすなたん

文月号

Vol.156
2017年7月

毎月20日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



■ 向暑の候

東京も暑い日が続いています。このまま梅雨明けしそうな天気です。新卒者の採用状況は、今年もかなりの売手市場の様相です。リクルートスーツを着た学生さんもあつという間に見かけなくなりました。コンビニも外食・小売店もホテルフロントも海外の働き手で賄っている現場が増えてます。労働人口の減少だけが原因なのでしょうが？セルフや無人化に傾いてますが、人と人の係わりが豊かな世の中の原点とってしまいます。

はいさい通信

沖縄BPOセンター 照木 勝明

♪はいさい通信11♪ 台風がもたらす意外な影響

沖縄は初夏を過ぎ夏本番へ突入！です。

季節柄という訳でもありませんが…最近の沖縄近海でのサンゴ礁環境の変化について触れたいと思います。

昨年、16年度は日本への台風上陸が結果的に24個になりました。ところが、沖縄県内直撃規模の台風は1～2個と少なく、被害も最小限に留まりました。

実は、この事が近海のサンゴ礁については宜しくない状況になっております。それというのも、16年はサンゴの生育に欠かせない海水温が、台風が少ないことによって大きな影響を受けたからです。サンゴの生育は、水温が1～2度上昇する事でも、大きなマイナスインパクトになってしまいます。

一般的に台風は地上での被害を伴う為歓迎されませんが、台風がもたらす「風」「波」により海水は深層部深くまで攪拌され、水温の上昇を防ぐ効果が得られます。このことが水温上昇を防ぎ、サンゴの生育に良い環境を作り出していました。

このような意味で、台風の恩恵を受けられないとサンゴは白化し、1～2カ月で死滅します。白化したサンゴの初期段階は真っ白で、ある意味綺麗に見えますが暫くすると表面に藻が付着し次第に黒化して死滅します。

また、サンゴのその周りにはあらゆる生物が寄生、共生しております。熱帯魚やプランクトン、貝、甲殻類生物など、数多い生き物がサンゴの死滅により行き場を失います。

再生には2～3年を要し、環境が完全に復元するには更に時間が掛ります。16年は特に離島の被害が多く見られ、石垣島最大のサンゴ礁リーフが70%近く死滅したとの報告がありました。



台風が少なくなったのは、エルニーニョ現象終息の影響とも一説では言われております。自然界では、一見遠く関係が無いように思われるところで、このように大きな影響が現れる事があるのです。

エルニーニョ現象は諸外国でも、様々なところで影響が出ており、世界的な課題でもあります。結果的にはやはり一人ひとりの心掛けがサンゴの保全成果に繋がる事にもなるのです。

私自身も近海でサンゴ礁散策などしますが、いつまでも綺麗な海を守り育てていく事は大きな財産だと再認識して、今後も海と付き合いたいと考えます。

拘りの逸品

藤本 高司

★その19 すき焼き 那覇「みかど」さん

今回は、沖縄県那覇市にある、24時間営業してる定食屋「みかど」さんのすき焼きを紹介します。

内地の定食屋さんと言えば、O戸屋さん、M屋さん、Yよい軒さんなどの人気店がありますが、那覇には24時間営業でお母さんがオープンキッチンに立って調理してくれるお店があります。

そのお店「みかど」の一押しはすき焼きですね！高級店のすき焼きを想像しては駄目ですよ。季節のお野菜に下味をつけたバラ肉、まるやかに煮えるマロニー、固めの島豆腐を煮込んで仕上げに生たまごを落として出来上がりです。カウンター前でお母さん達が、24時間一つ一つ作ってくれる安心感がたまらなく好きです。

母親の愛を感じるお店です。

店舗名 みかど

住所：沖縄県那覇市松山1-3-18

TEL：098-868-7082

食べログ：https://tabelog.com/okinawa/A4701/A470101/47000095/



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

五十六豆 カジュアルで特別な時間を味わいたい

～九谷のマグカップの巻～

東京では梅雨明けも目前となりました。

蒸し蒸しと外を出歩くのも暑苦しい季節、ついつい足は喫茶店へと向かう日が続いております。そんな中で、最近思っていることを書かせていただきます。

喫茶店と言っても、それぞれのシーンに合わせたものがたくさんありますよね。そこで提供される食器はどんな形がありますでしょうか。

スターバックスやドトールのような、デザインが統一されたマグカップ、かたや、個店でマスターが厳選した形様々なティーカップやコーヒーカップ…

私は、どちらも好きなのですが、マグカップも色々なデザインがあって、楽しいので、外食でもっと注目されてほしい！と思うのです。というのも、今年私はちょっと良い九谷焼のマグカップを自分用に購入したのですが、これがまたすごく便利なのです。口当たり、持ちやすさと大きさがちょうどよく、何より軽さがあり、冷たいスープをいただく時や、アイスコーヒーをいただく時にも重宝しております。

ちょっと良いマグカップ、おすすめですよ！
カジュアルだけでも特別な時間を楽しめます。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社 <http://www.fujimoto.co.jp>

〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

TEL：03-5378-6830 FAX：03-5378-6823

