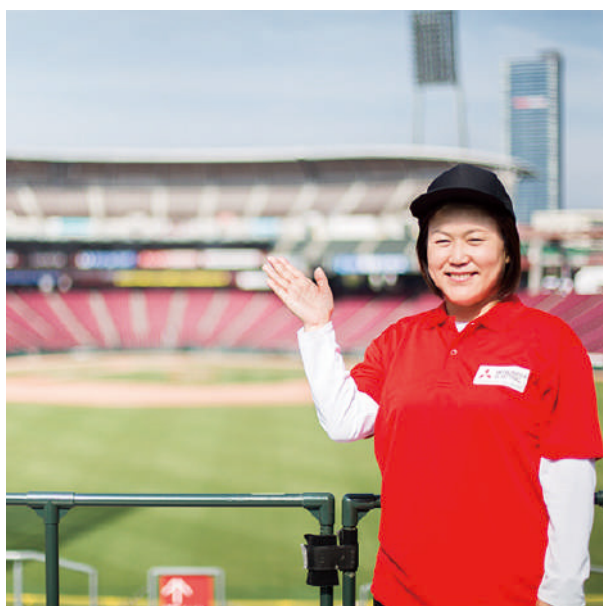


AREA HIGHLIGHTS

AREA HIGHLIGHTS (エリアハイライト) では、各地域の支社・支店・営業所で働く人々にスポットライトを当て、日常の仕事ぶりや活躍は勿論、地域イベントへの参加や地元の人々との交流などそれぞれの地域の特徴あふれる活動をお伝えします。

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/>



中国支社 × 中国地方の秋を満喫！

秋といえば「スポーツの秋」「食欲の秋」「芸術の秋」など、さまざまな活動に適した過ごしやすい季節。今回は、「MAZDA Zoom-Zoom スタジアム広島」、通称マツダスタジアムでの車いすバスケットボール体験会や、オタフクソースの工場見学、足立美術館での素晴らしい庭園など、中国地方のさまざまな「秋」をご紹介します。

2017年11月30日公開

<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/me/areahighlights/chugoku/autumn2017/>



REPORTER

総務部 総務課

前 テル子

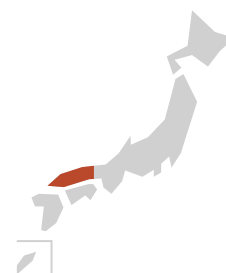
マツダスタジアムには、広島東洋カーブの応援によく訪れますが、今回は車いすバスケットボール体験会のスタッフとして行ってきました。さらに広島出身の私はお好み焼きも大好き。お好み焼きといえばソースが大事！オタフクソースにおうかがいして、勉強してきました。



HIGHLIGHT AREA

中国支社

「環境・省エネ」「安心・安全」をキーワードに地域社会への貢献を目指し、中国エリアを営業拠点とした活動を展開しています。



スポーツの秋を体感！ マツダスタジアム

広島東洋カープファンの私にとって、慣れ親しんだ場所であるのと同時に、気持ちが高まる場所。そんなマツダスタジアムは、チームカラーの赤を基調としたきれいな球場で、バックネット側には、三菱電機のオーロラリボンが設置されています。日頃の試合観戦でもゲームを盛り上げ、ファンの感動を高めるのに一役買っています。私も年間何試合も観戦しますが、いつ来ても、どんな席からでも試合を楽しめる、本当に素敵なスタジアムだと感じています。

このマツダスタジアムで、9月10日(日)、第16回「来て見て乗ってみんな祭2017」(主催:東友会協同組合)が開催されました。マツダ車の試乗、レースカーの展示、元広島東洋カープ選手による野球教室、スピードガンによる球速測定やバッティングなどのチャレンジイベントをはじめ、子供たちも楽しめる鯉すくい、うなぎつかみ、こどもコマ大戦など、家族みんなで遊べるイベントが盛りだくさんです。中国支社はこのイベントに初めて参加。車いすバスケットボール体験会を開催しました。当社は、車いすバスケットボール支援と共生社会の実現に向けた活動を行っており、当社の取り組みを来場者のみなさまにPRしました。ちなみに、マツダスタジアムには車いすのまま野球観戦が楽しめる専用シート142席が設けられており、2017年6月には車いす席来場者5万人を達成するなど、車いす利用者が観戦しやすい球場となっています。

気持ちのいい秋晴れの中、大人用と子供用の体験ブースを設置し、参加者はそれぞれ車いすに乗ってゴールまで進んでシュートを打つという手順でプレーを体験。シュートが入る方、入らない方もいましたが、誰もが楽しんでいました。そんな姿を見て、スポーツの持つ魅力やすばらしさを、参加者を通じて再発見しました。

中国支社からは総勢40名が体験会をサポート。車いすの操作方法の説明や、参加者へのボール渡し、さらにシュートが決まると「ナイスシュート」と声かけをしました。広島東洋カープのマスコット“スライリー”も車いすバスケットボールを体験、華麗にシュートを決めました。さすがスライリー！

多くの参加者が訪れ、体験会は大盛況。皆さん、競技用車いすが予想以上に軽くて小回りが利くことに驚いたり、車いすからゴールを見上げた時の意外な高さにびっくりしたりしていました。みなさんも機会があればぜひトライしてみてください。私自身ももっと体験したり、選手たちのハイレベルな試合など見てみたいです！

いつもは大好きな野球観戦に来る場所で、このようなイベントに参加させてもらい、体験会をお手伝いできたことで、地元のこのスタジアムがもっと好きになりました。



さて次は、食欲の秋を満喫! オタフクソースの工場を見学

広島といえば、お好み焼き。広島出身の私も大好きなお好み焼きに欠かせないのがソース!お好み焼きソースとして有名な「オタフクソース」の工場を訪問しました。オタフクソースの工場や施設には、三菱電機の空調設備、エレベーターなどが納入されています。初訪問なので、どうやってできているのかわることができ、更にはお好み焼きの焼き体験もさせてもらえるので楽しみです!

まず最初は工場見学。調合された原材料を充填機でパッケージに注入し、包装するまでの製造工程を案内してもらいました。社屋の外に設置されている大きなタンクには、野菜果実、醤油や酢などの原材料が貯蔵されており、家庭用サイズでは1時間に9000本も製造されているとのこと。包装された製品は箱詰めされ、自動的に仕分けされています。海外にも出荷されることもあるようです。



工場見学の後は、「WoodEggお好み焼館」を案内してもらいました。ここでは、お好み焼きの文化・歴史に関する展示をはじめ、実際に調理して実食することでお好み焼きに親しむ体験型施設です。建物は団らんの“和”をイメージした卵型の特徴的なデザイン。木材の外壁が暖かでもユニークです。

2階には、広島でお好み焼き店が増え始めた昭和30年代当時の店舗が再現されており、戦前の食料不足の時代に、子どもたちの間で人気のあった「一銭洋食」として始まったお好み焼きの歴史について知ることができます。「一銭洋食」とは、水で溶いた小麦粉の生地になegi、とろろ昆布などの具を重ねて焼いたものです。「一銭」で食べられ、ウスターソースをぬっていたので「洋食」で「一銭洋食」と呼ばれ、大正時代から昭和初期に西日本で広まりました。

オタフクソース独自のお好み焼き用のソースが誕生したのは1952年。ソースメーカーとして後発だったオタフクソースは、店舗を一軒一軒回りながら、「サラサラとしたウスターソースはすぐに流れてしまい、鉄板の上で蒸発してしまう」など、ソースについての悩みを知ります。そんな地道なやりとりを続けるうちに、鉄板にソースが落ちないようにとろみをつけることを思いついたことで誕生したそうです。

オタフクソースは、その後も時代とともに味の改良を続け、コクの深い甘みを求め、デーツにたどり着きました。デーツは中近東諸国の代表的な果実で、とても栄養価が高く、鉄分やカルシウム、カリウムなどのミネラル・食物繊維が豊富に含まれ、ソースの独特の旨みやコク深い甘みのもとになっています。なんとこのデーツの実を試食させてもらいました!黒糖や干し柿のような懐かしい甘さがしました。普段使っているソースにこんな材料が使われているなんて驚きです。

ソースづくりを通じて、歴史やこだわりの具材等を知ることができたり、お好み焼きについて深く学ぶことができました!



見学を終えたらいよいよお好み焼き体験。エプロンをつけたら、まずきれいに手を洗います。当社の「ジェットタオル ミニ」で手を乾かした後に本日の講師、お好み焼課の石上先生とご対面。いつも家で作っていますが、今日はなんだか緊張します。

生地を焼いて、キャベツをのせ、広島お好み焼きの層をうまく作るのが結構大事。でも石上先生が丁寧に教えてくれてなんとか完成しました。スタートから25分でできあがり!先生と比べると少しくずれてしまいました……さすが先生の焼いたお好み焼きはきれいです!

作ったお好み焼きにはさまざまな種類のソースを試しながら、美味しくいただきました。そうそう、ここではオリジナルのヘラも作成することができます。私もマイヘラを作ってもらいました!

ソースの製造工程からお好み焼きの歴史、そしてふんわり美味しいお好み焼きの焼き方まで教わる充実の体験コース。お好み焼きを通じて、ソースの歴史とそこに込められたさまざまな工夫など、改めて食の奥深さ・多様性を知り、驚きや発見がたくさんありました。



1 まず生地を焼きます。大きさは手のひらサイズくらいが目安。鉄板の温度が低いところに生地を垂らしたら、スピーディーに広げていきます。



2 生地の上にキャベツをのせます。たっぷりひとつかみ(約150g)。空気が入るようにふんわりをせます。



3 天かすを真真中にどっさりのせます。



4 ねぎをひとつまみ、少量のせます。



5 もやしを、天かすやねぎが散らばらないよう、覆うように乗せる。



6 かつおなどの魚の削り粉を入れる。



7 豚バラ肉を3枚、縦方向に隙間を埋めるように並べて乗せる。



8 生地をおたまですくい、ボウルの中に垂らしながら移動させ、さざっとお肉の上にかける。量はおたま1/3程度。



9 低温部分から高温部分に移動して、蒸気が出るまで待つ。



10 持ち上げて、奥へ移動し、手前方向へ一気に裏返す。



11 そばはしっかりもみ、最初の低温部分で焼く。自然にほぐれるまで温めておく。



12 周りのキャベツの色が変わると、肉がしっかり焼けた合図なので、焼いているお好み焼きを温度の低い場所に移動する。



13 鉄板に卵を割り、優しく潰しながらお好み焼きサイズに広げる。



14 卵が半熟のうちにお好み焼きを乗せ、卵が焼けたらひっくり返す。



15 最後にたっぷりソースをかけて完成!

REPORTER

中国支社 山陰支店 営業係

末永 健悟

芸術の秋については私为您介绍します！

今回訪問させていただいた足立美術館は、細部まで手入れが行き届いた日本庭園が本当に素晴らしかったです。当社のエレベーターが納入されております。



HIGHLIGHT AREA

三菱電機ビルテクノサービス

エレベーター・空調設備・冷凍設備などのビル設備のメンテナンス、リニューアルからビルシステム・セキュリティシステム・設備運営管理までの総合ビル管理を行っています。

さて次は、芸術の秋に触れる 足立美術館探訪

島根県安来市には、近代から現代の日本画コレクションと5万坪に及ぶ日本庭園で世界的にも有名な足立美術館があります。島根の実業家・足立全康が一代で成した近代日本画コレクションを展示・公開するため、71歳の時、1970年に開館した美術館です。同館は竹内栖鳳、川合玉堂など、近代日本画の巨匠の作品約1,500点を所蔵、なかでも120点に及ぶ横山大観の作品は、足立コレクションの柱となるものです。この美術館には、当社製のエレベーターが納入されており、来館者のスムーズな移動を支えています。また、24時間稼働の空調設備で、貴重な所蔵品を適切な環境で保管・展示することに役立っています。

そして、美術館のもう一つの顔が敷地内に造られた枯山水庭、苔庭、白砂青松庭などからなる6つの日本庭園です。館内は、庭園を一枚の絵画のように眺めながら、展示作品とともに楽しめる構造になっています。これは、創設者・足立全康自身が「庭園もまた一幅の絵画である」という信念を持っていたからで、全国を歩いて庭石や木々を探し、1990年、91歳でその生涯を終わるまで、庭づくりに専心したといえます。庭園は借景の手法を取り入れ、背景の自然の山々との調和を図ることで絵画のような美しさを表現しています。



アメリカの日本庭園専門誌「Sukiya Living Magazine／The Journal of Japanese Gardening」が全国の日本庭園900か所以上を対象とした「2016日本庭園ランキング」で14年連続日本一に選出されているのも、頷けます。専属の庭師により毎日徹底した維持管理が施されており、敷地の背景に連なる山々も美術館が一部管理することで、その美しさを保っているとのこと、その徹底ぶりは驚きです。景色を一枚の絵画として美しく見せるために、ここまできれいに管理している庭を見たことがありません。この日は、平日にも関わらず、大勢の来館者があり、海外からの観光客も、庭園の美しさに驚きの声を上げていました。

このような素晴らしい景観の美術館に、当社の製品が役立っていることを改めて見つめ直すと、とてもうれしく思いました。この機会に、もっと自分も芸術に触れてみたくなりました！



今回、中国地方の秋を、スポーツ・食・芸術という角度から満喫することができました。秋とひと口にいっても、地域それぞれに秋の楽しみ方・味わいがあり、それを改めて辿ってみたことで、身近な地域の良さ、特徴、奥深さを再発見・再認識する機会となりました。これからも地域に根ざし、地域の良さにしっかり目を向けながら、地域の人々と共に、その発展に貢献していきたいと、強く思いました。