

ちょっとした、得する！耳寄り情報

てんこもり

発行：丸ス産業株式会社 「てんこもり」編集部
TEL：0574-72-1318 FAX：0574-72-2739



朝夕は一段と冷えこんできましたが、皆様お元気で過ごしてでしょうか。秋の夜長、お酒に読書にお喋りに…皆さんはどんな風に過ごされていますか。

メニュー その1

「8・17災害」防災シンポジウム報告

7月号で紹介した防災シンポジウムが8月18日に盛大に開催されました。今回はそのレポートをお届けします。

同シンポジウムは、昭和43年に発生した「8・17災害」から50年の節目を迎えた今年、その災害の教訓を風化させず、これからの防災・減災に生かす事を目的に開催され

ました。開催にあたっては「8・17災害」防災シンポジウム実行委員会が結成され、国土交通省・県・県警・関係7市町村及び可茂消防事務組合・白川町消防団の代表が委員に就任されました。開催当日までは、関係各位によって午前の防災展、午後のシンポジウムの準備が進められました。

午前の防災展の会場となった、白川町市民会館グロリアホールのロビーや大研修室では、8・17災害の写真展、児童を対象とした防災教室や、防災関連の体験コーナーが企画され、多くの地元小学生と親御さんで賑わいました。体験コーナーのひとつに、白川



町在住のメンテナンズエキスパート認定者（ME）が企画した「手作り防護網実験」が含まれており、当社の社員もスタッフとして参加しました。

最近採用が増えた高エネルギー吸収型の落石防護網について、子供たちに知ってもらう事が出来たので感謝する次第です。午後からは、同会場のホールにて防災シンポジウムが行われました。岐阜大学の沢田和秀先生による基調講演に続き、同大学の高木朗義先生・岐阜国道事務所の服部一宏副所長・岐阜新聞社の市川哲志論説委員長・白川町民代表者によるパネルディスカッションが行われ、400人を超える方々が熱心に聴講されました。想定外の災害が頻発する昨今、多くの教訓を得られる貴重な体験の場となりました。シンポジウム開催に尽力された全ての皆さまに感謝し、レポートを閉じます。

by 安江

メニュー その2

ぶらり道の駅を訪ねて

今回ご紹介する道の駅は、岐阜県最大級の「パレットピ

アおおの」です。この道の駅は、今年の7月11日に大野町にオープンした県下で一番新しい道の駅です。



ふわふわ広場という大野町のO（オー）の字をモチーフにした直径60mの屋根付回廊（リング）があり、その中にきれいな芝の広場があります。ここでは、地元の方と一緒にたくさんイベントを行うそうです。建物は、高い天井と大きな窓があり、明るく開放感のある作りとなっています。

お土産・農産物の買える「みのもんや」、カフェ、パティスリー&デリの「カキノキ」、こだわりのパン



屋さん「ベーカリーこねり」、レストランの「サイタバラス」さんがお店を連ねています。「ベーカリーこねり」さんは、岐阜県産小麦を使用して自前でブレンドをするというこだわりを持っていて、天然酵母を使用したパンを作っている大野町内で唯一の手作りパン屋さんです。私も食べましたが、小麦の香りがしっかりとあり、とてもおいしくいただきました。

おすすめの大野町のお土産は、新作お菓子で「潤いぼうむ」があります。これは大野町の米粉を使い、名前のとおり、しっとり・もっちりした食感でとても美味しいです。バラ苗生産日本一の大野町にちなんで、バラの花びらペーストを練りこんだ「薔薇のパウムクーヘン」もおすすめです。皆様も一度ご賞味ください。 ☆住所 揖斐郡大野下磯313-2 ☆電話 0585(34)1001 ☆営業時間 9時〜18時・年中無休 by小栗



メニュー3
おいしいお店
紹介します!

今回は2件のお店を紹介し
 ます。最初にご紹介するお店
 は揖斐郡大野町黒野にある
 「豆珈菜(まめかな)」さん
 です。お店は3代、90年続い
 ている飲食店で、朝はモーニ
 ング、昼はお食事処、夜は居
 酒屋として営業していらっし
 やいます。

今回は、豆珈菜定食をい
 ただきました。前菜9種盛り
 と天ぷら、ご飯と赤だしがつ
 いていて品
 数豊富で
 す。釣好き
 店主のお話
 では、ラン
 チの内容
 が、まれに
 釣れた魚
 (刺身)に
 変わるそうです。9種盛りは、
 旬の食材をつかった料理とな
 っています。店主自慢の一品
 に、毎日限定12食のスペアリ
 ブ定食があり、とても人気が
 あるそうです。調理するのに
 時間がかかるそうで、どうし
 てもスペアリブが食べたいと



きは、事前に電話してもらえ
 ると助かるそうです。皆さま
 も一度足を運んでみてはいか
 がでしょうか。◇住所 岐阜
 県揖斐郡大野町黒野1205
 ・10 ◇Tel 0585(32)00
 45 ◇営業時間 午前8時
 ～午後9時 ◇定休日 水曜
 日(祝日、予約の場合営業)
 駐車場あり 有慶事・仏事・
 各種宴会、ご予約お問合せ承
 ります。 by PKG

2件目にご紹介するお店は
 下呂市萩原町にある「hon
 a milk lab」さん
 です。こちらはチーズをメイ
 ンに扱っているお店で、乳牛
 の飼育から商品の製造・販売
 までを若い女性の方が全一
 人で行っているそうです。こ
 だわりは、乳質が濃厚で乳脂
 肪の高いジャージー種・乳タ
 ンパクが豊富で風味が豊かな
 ブラウンスイス種、この2種
 類の牛からとれる牛乳をブレ
 ンドして作
 るチーズで
 す。その中
 のフレッシュ
 ユーチーズ
 は、季節毎
 に色んな味
 を作ってい



らっしゃい
 ます。今回
 の取材で私
 は、プレー
 ン、バジル、
 ネクタリン
 の三種類を
 いただきました(乳製品、特
 にチーズ好きの私には堪りま
 せん。思わずたくさん食べて
 しまいました笑。濃厚な味わ
 いを残して、口の中ですーっ
 と余韻が消えていきます。満
 足感たっぷり、どの味のチ
 ーズもとても味わい深いで
 す。甘党な私はプレーンに蜂
 蜜をかけて食べるのが一番の
 お気に入りになりました。牛
 乳のとれる量や季節によっ
 て、製造可能な商品の量がど
 うしても変化してしまうそう
 です。ですから、事前に連絡
 してご確認されるか、予約さ
 れるといいかもしれません。
 イベントでの出店などもされ
 ていますので、SNS等で情報
 をご確認ください。JR飛騨
 萩原駅から国道方面へ徒歩1
 分(オレンジ色のテントが目
 印)と、駅近です。興味のある
 方はぜひ一度お店を訪ねてみ
 て下さい!◇住所 岐阜県下
 呂市萩原町萩原1756

メニュー4
ニユースの種

◇Tel 080・1625・09
 81◇営業日 木・金・土
 12時～17時 by 葵

今回は、日経TECHの記
 事からです。セルロースナ
 ファイバー(CNF)という
 用語があります。これは直径
 が数ナノメートル(ナノメー
 ル)、長さは0.5～数μm
 (マイクロメートル)の、セ
 ルロースから抽出した極細の
 繊維状材料です。この材料の
 特性は素晴らしく、①軽量で
 強度が高い、②熱変形が小さ
 い、③表面積が大きい、④透
 明度が高い、⑤ガスバリア性、
 ⑥チキソ性の付与などがあり
 ます。チキソという用語は普
 段耳にしないですが、チキン
 トロピーとは、せん断応力を
 受け続けると粘度が次第に低
 下し液状になる性質です。私
 の周りだと、吹付けコンクリ
 ートや注入材に備わっている
 と役立つ性質ですね。このC
 NFを用いたコンクリートの
 実用化研究が進められてま
 す。大手ゼネコンと製紙会社
 の共同研究のニユースを読ん

だのですが、製紙会社が珍し
 かったので記憶に残っていま
 す。そういえば今年の7月、
 カーボンフリーフライアッシ
 ュ事業の講演を聴講しまし
 た。製紙会社は、自前の火力
 発電所があるくらい巨大な企
 業なんです。売上も兆円の規
 模だそうです。そんな巨大企
 業がなぜコンクリート混和材
 に・・・と不思議に思ったわけ
 です。セルロースは木材の主
 成分で、パルプを扱う製紙会
 社の得意分野です。そしてC
 NFの特性は素晴らしいの
 で、自動車部品や住宅建材、
 消臭シートや塗料と幅広い用
 途が期待されています。日本
 再興戦略のひとつで、産学官
 連携による実用化支援組織が
 設立されています。製紙業界
 は、情報通信技術の進歩で紙
 離れが進んだことから、新た
 な事業分野へ進出するよう
 です。CNFの利用拡大にはコ
 ストの問題や、耐熱性など課
 題があるようです。でも、巨
 大な企業が取り組む新分野で
 す。木材がハイテク資源にな
 る時代、岐阜県の間伐材利用
 にとつて、追い風が吹く時代
 が訪れるといいですね。
 by FATかとう