

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

朝夕は急に冷えこんできましたね。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。



メニューの

ぶらり道の駅を訪ねて

本巢市にある道の駅「織部の里もとす」の取材に行ってみました。この道の駅は、国道157号線沿いにあり、名称は古田織部の生誕地にちなんでいます。樽見鉄道の織部駅が隣接し、鉄道の駅も兼ねた全国でも珍しい道の駅です。

古田織部は、安土・桃山時代の芸術文化に新しい世界を創り上げた武将・茶人・芸術家で、千利休七哲のひとりです。道の駅に併設して、古田織部を様々な角度から紹介する織部展示館があります。道の駅にあるレストランで人気No.1メニューの天ぷら定食を頂きました。ザル蕎麦と天ぷらがついた定食でした。国産そば本来の風味と、旬の食材を揚げた天ぷらはサクツとした食感で食材の旨味を感じることが出来ます。農産物直売所もあり、地元農家さんが減農薬に努め、丹精こめて育てた玉ねぎを使用した【オリジナルスープ】があります。スープとして味



織部の里もとす オリジナルソフト

富有柿ソフト
ソフト クリーム

富有柿ペーストとジャムを練りこみました。

ここでしか味わえない美味しさ!!

☆駐車場 大型8台、普通車13台（身障者用4台）by大西

☆営業時間 8時30分～17時 ☆定休日 不定休

☆所在地 岐阜県本巢市山口676番地（国道157号線本巢トンネル南）☆TEL 0581（34）

わって頂くほか、料理調味料としても活用できる万能スープです。他に、道の駅オリジナル商品の「こんにやく鬼丸」「トマトあめ」もおススメ商品となります。本巢市は富有柿の産地で、10月から織部スクエアに柿スペースが特設されます。富有柿ペースト&ジャムを練り込ませたソフトクリームも販売されています。お近くにお出かけの際は、ぜひ一度こちらの道の駅にお立ち寄りください。☆所在地 岐阜県本巢市山口676番地（国道157号線本巢トンネル南）☆TEL 0581（34）

メニューの

NHKの種

私事で恐縮ですが、最近、悪臭（たぶんアンモニアや硫化水素だと思ふ）対策で悩んでいます。家電として販売されている装置を調べると、イオンやオゾン、光触媒や次亜塩素酸による脱臭メカニズムがありました。どの装置もそれほどなりに高価で、性能の差がよくわかりません。どれがいいか悩んでいるとき：学生の頃お世話になった衛生工学の授業を思い出しました。あの頃、下水道施設の脱臭について学んだはずだよなあ。悲しいことに、1ミリも思い出せません。しかたがないので、下水の臭気対策についてネットで調べてみました。下水道施設から発生する臭いの処理は、活性炭・生物脱臭・薬液洗浄などを組合わせて対処しているそうです。活性炭は冷蔵庫に入っている「ノンスメル」や「キムコ」と同じでしょうから、昭和世代の私でもなんとなく効果を想像できます。生物脱臭は、微生物（ウイルス（原生動物）のもつ悪

臭成分の分解能力を利用するものです。薬液洗浄は臭いの原因物質を洗浄液に吸収する方法で、酸化剤に次亜塩素酸ソーダを用いることが多く、硫化水素を処理していると書いてあります。ん！？次亜塩素酸！？。家電製品にありましたよ。次亜塩素酸を利用する最近の機器は、装置の内部で生成するものがあります。パナソニックのジアイノは水道水と塩タブレットで食塩水を作り、これを電極を使って電気分解することで次亜塩素酸水を生成しています。加湿器のように常に水タンクに給水する必要はありませんが、常に新鮮な次亜塩素酸を部屋に放出できるので消臭効果も高いそうです。定額利用サービス（サブスク）があり、1台月額4400円（税込）と現実的な値段です。お試しで使うことができるのは安心です。私の足の臭いや加齢臭も消えたら z i a i n o n o v a t i o n ! 一石二鳥です。すよね。 b y F A T かとう



ニユコ
メその3

成出橋「現場見学会」

8月19日に社内

現場見学会を開催

しました。見学先

に選んだのは岐阜

と富山の県境にあ

る成出橋塗装工事

です。この現場は

わが社にとって大

規模な工事です。現

場を訪れる機会が

少ない若手社員、

事務系社員に社史に

残る現場を見ても

らうことにはし



階建てビル相当の高さを登り、桁下を対岸まですむコースでした。現場内が工区分けされており、プラスチック作業、塗装作業と2つの工程を見るこ

とが出来ました。見学会のあと余った時間に釣り大会もしました。橋の下が

ダム之余水吐きになっており溜まり水があります。そこに外

来魚のkokuchibasuが増殖しているので駆除しました。釣果

は1匹。駆除になったかは微妙です…。(外来魚の生息に

関しては漁協等に連絡済み)



ここからは白川郷のおい

いお店の紹介です。昼食で白川郷特産の結旨豚(ゆいづま

ぶた)のトンかつを食べました。結旨豚は白川郷の美味し

い天然水を使用し飼育された豚で、生まれてから出荷する

一切使用していません。このお肉をとんかつで食べさせてもら

えるのは、白川郷IC降りてすぐにある「名代

とんかつ 富美や」さんです。このとんかつは、衣はサクク

リ、肉はふっくら柔らかく、脂身は甘くて癖がなくおいし

いです。お店でこだわった自家製ドミグラスソースはとて

もとんかつに合います。また、みそソース、おろし、卓上の

ウスターソースも用意されているのでいろいろな味変も楽

しめます。とんかつの他にも飛騨牛のほう葉みそセットな

どの、この地方ならではのお食事でも楽しめます。お昼だけ

の営業ですがぜひ食べてみてください！ ☆住所 岐阜県

大野郡白川村鳩谷388-1 ☆Tel 0576 9(6) 1105 ☆定休日



ニユコ
メその4

合同講習会

柔構造物工法研究会・エコ

パワーネット工法会の合同講習会が、9月1日に岐阜市の

じゅうろくプラザで開催されました。前半に、岐阜大学工

学部附属インフラマネジメン

ト技術研究センターの沢田和

秀教授より「点群データの使

い方について」の基調講演が

あり、点群データの活用方法

や可能性について詳しく説明

して頂きました。後半は、柔

構造物工法と高強度ネット工

法の最新情報の紹介でした。

主催者説明によると、工法の

用途や技術内容を紹介するこ



県内の施工事例の紹介があり大変理解しやすかった」などの感想を頂きました。この場をお借りして、講習会に参加された皆さま、関係各位に厚くお礼申し上げます。

b y 佐藤

てんこもり編集部より
ひとこと

今回の「てんこもり」いかがでしたでしょうか？今回も私達が、最近気になった事や楽しかった事、ちょっと得しそうな事等を紹介させて頂きました。また読者の皆様からも、色々なニュースの紹介をお待ちしております。(自慢話、おいしい・楽しいスポット紹介、サークル紹介等どんなことでも結構です。)写真をつけてくだされば最高です！こちらまでご連絡下さい。

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