

川島通信

Kawashima Tsushin

発行：株式会社 川島印刷 〒992-0021山形県米沢市大字花沢221-2 TEL0238-21-5511・FAX0238-21-5514
HP→<http://kawa-prt.com/> ブログ更新中! →<http://kawayumedayori.blog.shinobi.jp/>

川島印刷 お仕事紹介!

プレス部
製本課編

特集

雪灯籠まつり

今年も雪灯籠を製作!

Vol. **10** February
2011

食後に手作りデザートはいかが?
うちのオススメデザート

川島印刷お仕事紹介 Vol.3 製本課

続いて第3回目のお仕事紹介はプレス部製本課です。製本って自動で全部やってくれる機械があるんじゃないの？と思いがちですが、細かいものなどは手作業をしているものもあります。ひとつひとつ愛情を込めて仕上げ作業を行っています。皆様に製品が渡る直前の作業、製本課をご紹介します。

Kawashima Printing Binding Section



製本課の主な作業

<p>丁合</p> <p>紙を順番に揃える</p>	<p>ミシン線</p> <p>紙にミシン目を入れる</p>	<p>断裁</p> <p>紙を指定のサイズに切る</p>	<p>穴あけ</p> <p>紙に穴をあける</p>	<p>針綴じ</p> <p>紙を針で綴じる</p>
<p>のりづけ</p> <p>紙がばらけないように糊付けする</p>	<p>折り</p> <p>紙を指定通り折る</p>	<p>はめ込み</p> <p>折った紙の中に別の紙をはめ込む</p>	<p>クロス張り</p> <p>綴じている部分に布を張る</p>	<p>背固め</p> <p>背を削り、そこにのりをつけて、表紙とくっつける</p>

ここで挙げたのは一部です。他にも様々な製本作業があります。

よく見る雑誌やノート、伝票やカードなど、ものによって様々な加工が施されます。大型の機械がない当社では殆どが手作業で行っているため、ひとつひとつの製品に製本課の愛情がこめられています。



愛のこもった製品をお届けします!

2011年 年男年女



川島印刷の年男に今年の抱負と、昔の写真をお借りしてきました。

代表取締役 **川島良範**

会社組織における私の役割は、会社が存続する為にあらゆる対応をすることだと思っています。それには、お客様から必要とされ、米沢に無くてはならない会社を目指しています。お客様や社会に如何に役に立つモノやコトを提供できるかを常に意識していきます。また、生涯の大きな割合を川島印刷で過ごす仲間達の生活を守っていかなければなりません。限られた会社のリソースを最大限に効率よく活用することを考え、社員の生活水準を出来るだけ上げる様に職場環境の改善に努めています。個人的には時間の使い方をもっと上手にして、家族と過ごす時間をもっと増やし、妻と子供と母から愛されるパパになりたいと思います。やりたいことだらけですが、24時間フル稼働で、凝縮した1年を送りたいと思います。



24年前の写真



12年前の写真



そして、現在の写真

プレス部 製本課 **井上政則**

いつの間にか、今年で36歳!!あっという間に年月が過ぎた気がします。今まで、自分は何をしてきたのだろうか?と考えさせられます。今は年男だなんて、ちょっぴり浮かれている部分があるかもしれません。しかしそうでないかも!いまいち自分でも解ってないですね(笑)

それでは、今年の抱負!!そんな大それたことではないのですが、最近自分が仕事をしていて感じている事、「スピード力、良品質」2つが常に頭に流れています。例えば「時間」、ただ漠然と「今日の午前、午後に取り組む仕事」という時間感覚で仕事をしていては、いつまで経ってもスピードも密度も上がらないと思います。時間の単位を小さくしていけばいくほど、密度の感覚は上がっていくのかな…。「午後の仕事」ではなく「1時から2時までの1時間」など自分を追い込めば密度も上がりスピードも上がっていくのかなと思ひ、時間に対しての意識を強くもって行けたらと思います。



24年前の写真



12年前の写真

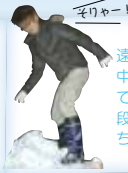


そして、現在の写真

雪灯籠作り START!

私が最後に触った感触では、トーフの形が歴代最高の出来上がりですね！(寒河江)

ジャリジャリ質の雪が重かった！はりきっていったが、超～重かった！いつもより、早く終わった！去年よりも要領が良くなっていると思う。(成年)



遠藤君がコンパネの中に入って作業をしていて最後の仕上げ段階で体勢を崩し落ちた。

寒い…



雪灯籠まつりレポート

米沢の冬のまつりと言えば…そう！雪灯籠まつり！今年も2月12日(土)・13日(日)に開催されました。上杉神社周辺には屋台が立ち並び、大勢の人がそれを見ようと足を運びました。我が川島印刷でも雪灯籠を製作しました。当社の雪灯籠が出来るまでを紹介します。

2月11日(金)
雪灯籠完成!!
GOAL!

ひなたの雪がボロボロで難しかった!!
満足度99%
(朱実)



雪がボロボロだあ…

多人数だったけど、協力してできたと思う。
満足度99%(貞美子)

あまりにも固くて、去年と違い削りにくかった。
(神保)



かてみ雪だなあ

ひなたとひかげの固さが違うので、加減が難しい。イマイチ…。イマイチ…の出来かな。
(井上)



モチロン完璧ッス!

一生懸命削りました。
満足度100%(寒河江)



1 地盤づくり
土台となる地面を踏み固め、コンパネを四角に組み立てます。その周りをロープで固定します。



2 雪詰め
コンパネの中に入り、雪をその中に入れていきます。中の人は、その雪を踏み固めていきます。



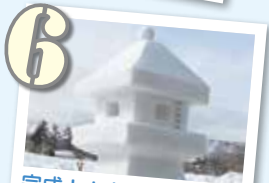
3 トーフ完成
踏み固めた雪をならしていき、頂上が三角形になる様にします。それを一晩放置して固めます。



4 型抜き
コンパネを外し、型を当て、チョークで型を描いていきます。そのチョークの跡が削る際の目印となります。



5 削り作業
チョークを目印に、削っていきます。トーフの固まり具合によって削りやすさが変わります。



6 完成!!!
微調整や飾りなどを付けて完成です！夜はろうそくの火が灯るのでまた違った見え方になります。

2月8日(火) 18:00~19:10
トーフ作り部隊



2月11日(金) 8:30~10:30
雪灯籠製作部隊



雪灯籠製作に関わっていただいたみなさん、お疲れ様でした

やめられないとまらない〜

ごだわりでしたら、キリがない。
満足度60%(嘉藤)



………
天気がよくてよかった。みんな楽しそうでした。
満足度90%
(菊地)



………
思ったよりも大変でした。
満足度100%
(金子)



昨年もトーフ作りをしました
が、今年は参道沿いでした。
地域社会に少しでも貢献でき
て良かったと思います。
(佐藤(K))



2回目の参加ですが、前
回より時間も短く形もき
れいに仕上がったと思
うのですごく嬉しい。(梅津)

今回で3回目のトーフ製作だ
つたので、回を重ねるこ
とに立派に、キレイに製
作できたと実感してい
ます。今までで一番の出来
だと思います。灯籠の製作
も頑張ります。(川合)

雪の白さ100%の
トーフができたの
ではなかったかど
思います。(浩一)



雪灯籠が参道や神社・伝
国の杜周辺に荘厳に建ち
並ぶ中、団体で製作した
雪の彫刻やイルミネーシ
ョンが雪灯籠まつりに華
を添えました。雪を使
った様々なオブジェに
カメラを向ける方、美し
さに魅了される方、た
くさんの方がいらっしゃ
いました。
雪が降るのは嫌ですが、
こういうイベントは無く
てはならないですね。

トーフ製作には初めて
参加しましたが、きれ
いな雪灯籠の裏には地
味で大変な作業がある
という事を知りました。
それぞれの雪灯籠に
それを製作したグル
ープの気持ちがこ
もっていると思うと、
完成後の雪灯籠まつ
りがとても楽しみ
になりました。(遠藤)

昨年に引き続き、2
回目の参加です。思
ったより、コンパネ
が高く、雪を投げ
込むのが大変
でした。(須藤)



年を重ねるごとに、本
殿に近くなって、出
来具合も良くなっ
ている。(井上)

良いんじゃない?



**2月8日(火)
トーフ完成!!**

腕がプルプル、削り
が初めてだったので大
満足。(梅津)



油断すると、ザックリ
→こわい!!思ったより
早く出来るものなの
ネ。まあまあかなあー。
(田中)



三度目の正直です。
満足度88%(昇)

トーフの固さに
びっくり...
明日筋肉痛かな...

腕がプルプル、わ
きあいあいても
楽しかった。(川合)



天気がよくてよ
かった。(日中)
共同作業は楽し
いネ。
満足度95%
(植野)

難しすぎる!削る人
と見る人の息が合わ
ないため。満足度98%
(大竹)

3月3日は楽しい♪

ひなまつり

ひな人形の片付け時期で婚期が変わる？

雛祭り(ひなまつり)は女の子のすこやかな成長を祈る節句の年中行事。男雛と女雛を中心とする人形を飾り、桃の花を飾って、白酒などの飲食を楽しむ節句祭りである。

祭りの日が終わった後も雛人形を片付けずにいると結婚が遅れるという俗説は昭和初期に作られた迷信。旧暦の場合、梅雨が間近であるため、早く片付けないと人形や絹製の細工物に虫喰いやカビが生えるから、というのが理由だとされる。また、地域によっては「おひな様は春の飾りもの。季節の節できちんと片付ける、などのけじめを持たずにだらしくしていると嫁の貰い手も現れない」躰の意味らしい(汗)。

フリー百科事典「ウィキペディア」より抜粋

今年はエコで？!

手作りひなあられ

ひなまつりが過ぎても、「ひなあられが食べた～い～!」…とそんなあなたに、ひなあられをご自宅で簡単に作れるレシピを紹介します。

ご用意していただくのは、

- ご飯／茶碗1杯分 ●揚げ油／適量 ●上白糖／50g
- 水／30cc ●食紅／粉末茶／適量 ●落花生／適量 (お好みの量)

- ①ご飯を水で洗ってほくして水を切ります。
- ②ザルに広げ、温風ヒーターの途中に置いてカラカラになるまで乾燥させます(途中手でパラパラにほくしてください)。
- ③油を180～190℃に熱し、油の中に金ザルを入れ、その中に一握りのご飯を入れ、白くはじけたらすぐに金ザルを引き上げ、キッチンペーパーの上で油を切ります。
- ④鍋に砂糖と水を取って火にかけ、水飴の固さくらいになるまで煮詰める。
- ⑤アラルの1/2量を入れて混ぜ、全体からまったら火から下ろし、パラパラになるまでかき混ぜる。
- ⑥食紅を少量の水で溶いておき⑤に1～2滴落として混ぜると赤いあられができます。
- ⑦同様に、落花生と残り半分のアラルを④の砂糖水でからめる。
- ⑧⑦に粉末茶を混ぜからませれば緑のあられ完成。



雪 洞(ぼんぼり)

「雪洞」と書いてボンボリと読む。灯りをともした状況で「ほんのり」という言葉から生まれたという説もある。

菱 餅(ひしもち)

一般的には、緑・赤・白の3色は、健康・魔除け・清浄を表わし、白い雪から緑の芽が出て花が咲くという様子を表現した。白が雪、緑が草木、ピンクが花に模している。

桜・橘(さくら・たちばな)

お雛様には何故桜と橘がつきものなのか?それはお雛様は京都御所をモデルにしたものだから。「右近の橘」、「左近の桜」とも呼ばれる。

ひなまつり・ひな人形は昔からあるため、様々なことが言い継がれています。お雛様とお内裏様の場所が、東西で違うとか…。その年によって流行ものもあるとか…。女性なら身近にあるひな人形、この機会にもっと知ってみては？



焼鳥・串焼特集

今回の特集は『焼き鳥・串焼き』です！ご飯にも、お酒にもと～っても相性がいい！
今にもおいがしてきそうな焼き鳥を紹介します♪



鶏肉煮込▶

やきとり番長 つくね亭 米沢店

昨年にリニューアルした米沢市金池の「つくね亭」さん。米沢では珍しく焼き肉スタイルで自分好みに調理できる新感覚の焼鳥屋さんです(^_^)"やきとり番長"土屋店長のお薦めは、やみつき激辛味とバジルチキントマトソース添え、そして鶏肉煮込は最高です！

【住所】米沢市金池6丁目4-1 【電話】0238-26-5115
【定休日】年中無休 【営業時間】ランチ/11:30 ~ 15:00
夜/17:00 ~ 23:00(ラストオーダー22:30)

居酒屋 ゆあーず

ちょっと甘めのタレとさっぱり塩味で頂けます。香ばしい匂いにつられて、何本もいけちゃう！噛めば噛むほど口の中に広がるおいしさ。ビールがあれば尚更！他にも鳥の唐揚げも絶品です。テイクアウトも出来るのでお家でもお試しあれ！

【住所】米沢市駅前一丁目 1-63 【電話】0238-21-6521
【営業時間】PM3:00~PM10:00(ラストオーダーPM21:30)



やきとり 一福

オススメは「白レバー」。簡単にいうとニワトリのフォアグラです。なかなか手に入れるのは難しく、月に2~3回あればいいほうとか。刺身でもいけちゃう白レバーを焼いて食す。臭みもなくふわっと食べられる一品！また食べたい！他にも美味しいメニューが沢山ありますよ！是非お試しあれ！

【住所】米沢市門東町3-3-32 【電話】0238-21-7475
【営業時間】17:00~3:00・日祝17:00~2:00
【定休日】不定休



▲白レバー



▲ハリケーンポテト



▲やきとり盛り合わせ

ご協力いただいた方々、ありがとうございました。

※写真は社員が突撃取材で撮影したものです。携帯などで撮影したものでございますので写真のブレなどはご容赦下さい。

ウチのオススメ デザート

in KAWASHIMA

* お鍋で作る簡単プリン *

* 作り方 *

● カaramelソースを作る

- 鍋にカaramelソース用の砂糖を入れて火にかける。
- 鍋をゆらしながら砂糖を溶かす。茶色になってきたら好みのところでお湯を入れ、30秒〜1分程煮詰める。
※色が薄いうちは甘みが、濃くなるにつれて苦みが強くなります。焦がさないよう注意。
※お湯を入れる時、お湯がはねるので火傷しないよう注意。
- 火を止めて熱いうちにプリンカップに流し入れる。

● プリン液を作る

- ボウルに全卵1個と卵黄2個を入れて軽く溶きほぐし、砂糖30gを加え泡立てないように混ぜる。
- 牛乳を入肌程度に温める。※温めすぎると卵が固まるので注意
- 温めた牛乳を②のボウルに入れて泡立てないように混ぜる。
- ふるい器などでプリン液をこし、プリンカップに流し入れる。
※茶こしやザルなどでOK。網目の細かい物でこした方がなめらかになります。
- 鍋にプリンカップを並べフタをして5分間弱火にかける。火を止めた後フタをしたまま20分間蒸らし、楊枝などでプリンの中を刺してみて液がにじんでこなければOK。
※まだ固まっていない時はもう一度お湯が沸騰するまで火にかけ、火を止めた後10分程度蒸らす。
- 冷蔵庫で1〜2時間程冷やして出来上がり。

【準備】鍋にプリンカップの1/3位の高さまでお湯を入れて火にかけておく。

* 材料(プリンカップ6個)

プリン液	
・卵/全卵・・・1個	卵黄・・・2個分
・牛乳・・・250cc	砂糖・・・30g
カaramelソース	
・砂糖・・・40g	お湯・・・大さじ2

試食した方の感想

- うまい。なめらか。幸せ。毎日後食べたい。カaramel大好き。
- 牛乳？意外と濃厚な味わい。カaramelとの相性バッチリ！甘さ控えめで美味しい！また食べたい！！
- とってもなめらかで、プルプルふわふわの美味しいプリンでした！甘さもちょうど良くてペロリと食べちゃいました♪
- 生地がとってもなめらかで食感が良かったです。甘さもちょうどいいし、家庭でこんなプリンが食べられるなんて最高ですね♡



ある日の休日

雪と遊ぶ孫

今年は近年にない大雪となりました。毎年除雪作業として排雪した量を見ると今年は大雪かどうか分かります。米沢は他市町に比べ道路の除雪等は進んでいると思います。山際に住んでいる私達にとっては有り難いばかりです。1月中は最少必要なところのみ除雪をし、2月になってから本格的な除雪をします。すでに18ℓ入の軽油を7缶使い果たしました。除雪機で飛ばした雪の山が屋根の高さまでになり、そこで孫達がソリを携えよじ登って遊んでいます。また、下のところはかまくらを作ったりと大人に教えられた訳でもないのに、雪とたわわられています。(神保滋宗)



編集後記

今年2回、屋根の雪下ろしをしました。冬にしか屋根に登ることがないので、『眺めがいいなあ♪』って喜んでいきます(*^_^*) →快晴ならなおよし！！

また、インフルエンザやノロウイルス・風邪など流行っていますので、手洗い・うがいで予防していきましょう！（菊地）

今年のバレンタインデーは、初めて手作りの生チョコに挑戦しました。

家族が集合したところで、早速作りたての生チョコを食べようとしたところ……「なんかウ〇コ見たい！」と一言（2オの子供）。みんな大笑い……。でも、なんかショックです……。(後藤)

編集委員：PR委員会

表紙写真

2011年2月12日(土)・13日(日)に開催された雪灯籠まつりの一面です。上杉神社正門から見える灯りは、歴史を感じさせる幻想的な面持ちを感じさせます。