

外で耳を傾けてみませんか？

春の野鳥

桜はもう少し先ですが、東北地方もやっと春らしい陽気。外では鳥の鳴き声も聞こえるようになってきましたね。そこで、今号は春に野山や公園でよく見かける鳥を紹介します。



■ウグイス

スズメ目ウグイス科
体長 14～15cm程度

「ホーホケキョ」という鳴き声でお馴染みのウグイス。平地で鳴き始める季節が早春であることから「春告げ鳥」の別名があります。日本三鳴鳥の一つで、日本のほぼ全国に生息し、中国や東南アジア、サハリン等でも見られる鳥です。山梨と福岡では県鳥とされている他、多くの区市町村が「自治体の鳥」としており、秋田県内では羽後町、五城目町、青森県では平川市、大鰐町、鱒ヶ沢町、階上町、南部町が指定しています。ちなみに「ホーホケキョ」と鳴くのはオスだけで、縄張りをアピールするためのものとされます。この鳴き声は、2020年まで気象庁が生物季節観測に用いており、「ウグイスの初鳴日」として、メディアに発表されていました。食性は雑食で、昆虫や植物の種子、木の実などがエサにしています。また、フンは加水分解酵素が多く含まれるため、顔面に塗布すると、角質層が柔らかくなり、キメが細くなる、くすみが取れるなどの効果があり、美顔洗顔料、ニキビ治療薬として人気です。



■メジロ

スズメ目メジロ科
体長 12cm程度

こちらもアジアに広く生息する「メジロ」。「梅に鶯」という言葉から、よく梅に止まっている姿をウグイスと勘違いされる場合が多いですが、全く違います。外見上の特に大きな違いは目元。メジロは目の周りに白いアイリングがありますが、ウグイスにはありません。「メジロ」の名前もここから来ています。ウグイス同様春を告げる鳥として親しまれており、梅の花蜜を求めて、梅の木によく集まります。ちなみに、基本的には雑食性ですので、果実や虫なども捕食します。また、警戒心が薄く、人間にもよく慣れることでも知られています。さえずり声が入りやすく、懐きやすいことから、飼育される野鳥としても人気でした(現在は法改正により新たな捕獲や飼育は禁止)。現在でも、西日本ではさえずり声を競う「鳴き合わせ会」が行われています。その人気は2007年まで50円切手の図柄にされていたほど。この春、梅の木に探しに行ってみませんか？



■ヒヨドリ

スズメ目ヒヨドリ科
体長 27～29cm程度

最後に紹介するのはヒヨドリ。今までの2種類に比べて、体長は大きいですが、細身の野鳥です。渡り鳥で、秋には暖かいところへ移動する群れもあります。最大で1000羽を超えることもあるようです。日本では都市部でもよく見られ、里山や公園を中心に生息しています。アジアなどにも生息していますが、その数は少なく、海外のバードウォッチャーにとっては人気の野鳥です。さて、このヒヨドリの鳴き声は「ヒーヨ!ヒーヨ!」。聞いた事のある方も多いかも知れません。その鳴き声が和名の由来とも言われています。雑食性で、果実や花の蜜、昆虫などを捕食します。特に花の蜜を食べる際には、メジロを追い払うことも。ただ、農家にとっては害鳥となる場合があり、農作物を食い荒らすことから、狩猟鳥として指定されています。一方で、人間によく慣れ、飼い主を見分けることから、平安時代には貴族の間で盛んに飼育されていました。現在は一部の動物園等で飼育されています。



**伸社長が行く!!
突撃!!隣のお客様**

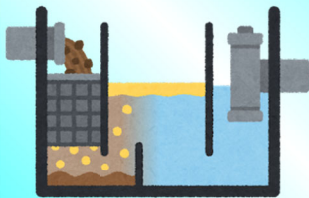
秋田市新屋豊町・秋田水処理株式会社
代表取締役 **飯塚 誠**様



今回ご紹介するのは、秋田水処理株式会社の飯塚社長です。電子部品や光学、めっき工場などでは排水をそのまま流すと、有害物質が河川に流出する恐れがあり、水質汚濁防止法にも抵触する可能性が大きいことから、それに対応する装置や薬品を使用することが必要になります。秋田水処理株式会社では、そういった企業に対して、工場排水の濾過・中和装置の設置やメンテナンス、それに使用する薬品類の販売を行っています。さて、飯塚社長様とは先代社長(お父様)からの時代からのお付き合いになります。それは仕事のみならず、親子二代に渡って趣味としているゴルフでも。毎月開催しているパーティー会などに頻繁にご参加頂いています。今年もまもなくオンシーズン。プレーできる日が待ち遠しいですね。

■秋田水処理株式会社…昭和58年創立、秋田市新屋豊町1-28。秋田県内は全県が営業範囲。営業拠点は秋田市の本社その他、大館市にも。

秋田水処理×三栄機械器具 排水処理のご提案もおまかせ下さい



排水処理に強い秋田水処理様と工業界に強い三栄機械器具では、タッグを組んで、工場排水の処理にお困りのお客様に、最適な水処理の装置や薬品をご案内させて頂いております。実際に弊社経由で提案し、採用して頂いた事例も多数ございます。万が一のアフターフォローも万全ですので、是非お気軽にご相談ください。

稲作も得意です!

飯塚社長のもう一つの顔が米農家。田植えに向けて、既に準備を始めているそうです。昨年まで約70アールで作付けていましたが、農家の担い手不足から、今年は約80アールに増えるとのこと。社長業、農家、ゴルフと多彩に活躍されています。



写真はイメージです

**ニュース
ひろいよみ**

スマホ決済を「使う人」と「使わない人」の決定的な違い
朝日大学マーケティング研究所の調査より

2023.3.23
I media
Mobile

朝日大学マーケティング研究所は、3月23日に「スマホでのキャッシュレス決済アプリの利用に関する調査(利用層と非利用層の比較編)」の結果を発表した。対象は首都圏に住む20~50代の男女で、回収サンプル数は400。

スマホ保有者のうち、78.0%がスマホでキャッシュレス決済を利用。スマホの設定や操作に関して利用層と非利用層を比べると「自分でほとんどできる」と回答したのは利用層が88.8%、非利用層が68.2%で、設定や操作が得意でないことが非利用層のキャッシュレス決済アプリ導入を妨げる一因となっている。

スマホの設定や操作がうまくできない場合の対処法を、スマホでのキャッシュレス決済の利用別でみると利用層、非利用層とも「ネットで情報を集めて何とか自身で対処する」がトップ。割合は利用層が91.7%、非利用層が78.4%で、自分で何とかしようとする意向は相対的に利用層が高く、非利用層が低い。

一方で「その作業を諦める」の回答割合は利用層が1.3%、非利用層が11.4%と差が開いている。スマホでの設定や操作がうまくできない場合、非利用層はその作業自体を諦めてしまう人が多いことが分かった。

具体的なスマホアプリの設定/操作についてスマホでのキャッシュレス決済の利用別でみると「インストール」「アンインストール」「設定」「使い方の習得」「機種変更で引き継ぐ」のいずれも利用層の割合が非利用層の割合を上回っている。非利用層が「自分だけでできる」と回答したのは、機種変更で引き継ぐが64.8%、設定が79.5%、使い方の習得が79.5%、インストールが88.6%、アンインストールが84.1%で、インストールはできても実際に利用するために設定したり、使い方を習得したりするプロセスで対処できなくなることが多いと推測できる。

ちょっと一杯!
もう一杯!!ペロペロ通信



滋賀県東近江市 喜多酒造
喜楽長 新ばしり(純米吟醸)

原料:山田錦(麴)、吟吹雪(掛) 精米歩合:60%
日本酒度:+2.2 酸度:1.7 アルコール:16%



今回は滋賀県東近江市の日本酒「喜楽長」を紹介します。東近江市は前回紹介した「作」の三重県鈴鹿市とは、鈴鹿山脈を挟んでちょうど反対側(北西)にあります。「作」同様、鈴鹿山脈の伏流水で作られている日本酒です。滋賀県は水が綺麗な地域で、琵琶湖は近畿の水源として機能しています。京都や大阪への対抗心による「琵琶湖の水止めたるか」もお馴染みですね。さて、最近の日本酒の世界では、杜氏が代替わりする蔵が多いですが、喜多酒造は近年、女性杜氏になったことでも知られています。本酒は、米の旨みや甘みが優しい1本ですが、新ばしりながらボリューム感もしっかりしています。生酒なので、冷やして飲みましたが、実はお燗もオススメなんだとか。720ml 1,430円(税込)。

■編集後記

野球好きな本紙担当は、3月はWBCに明け暮れた1ヶ月でした。日本代表が優勝して、興奮冷めやらぬ…といったところですが、野球の本番はいよいよこれからです。今年は6月に、秋田市で巨人×ヤクルト戦の開催も予定されており、WBC決勝戦で活躍した村上選手や岡本選手を見るチャンスもあります。いつも以上に、目が離せない1年になりそうです。

S&K 三興製作所
N-REα
ラフィングエンドミル



パック販売スタート

2月のお試しキャンペーンで大好評頂きました、ラフィングエンドミル「N-REα」シリーズの2D・3Dサイズの5本パック販売がスタートしました。1本で買うより断然お得です!いずれも数量限定となりますので、お早めに担当営業まで。なお、単品販売は4D・5Dサイズまでありますので、使い勝手◎。是非この機会にどうぞ。

どてらい市



変化を味方に、
ともに未来を!

4月7日(金)・8日(土)
10:00~17:00
夢メッセみやぎ(仙台市)

どてらい市 **三栄どてらいナー**
無料直行バス

乗車申込受付は終了いたしました
沢山のお申込ありがとうございました!!

美味しいモノ図鑑 **新玉ねぎ**



玉ねぎといえば、東北では北海道産の物が比較のお馴染みですが、この時期は春に収穫される西日本産の物がよく出回ります。そんな中でも3~4月に収穫されるのが、新玉ねぎです。通常の玉ねぎは一ヶ月ほど乾燥させますが、新玉ねぎは収穫してすぐ出荷されます。乾燥した物と比べ、栄養成分に違いはありませんが、みずみずしく肉質が柔らかく、辛みが少ないのが特徴です。ただし、辛みの元になる硫化アリルは豊富です。消化液の分泌を促進して新陳代謝を盛んにし、血液をサラサラにする働きがあるとされています。この硫化アリルは熱に弱い上、水溶性のため、辛みの少ない新玉ねぎを生で食べるのがおすすめです。こってりとした食事の多い方、いかがでしょうか?



三栄機械器具株式会社

〒010-0065 秋田県秋田市茨島2-9-35
TEL 018-862-3105 FAX 018-863-0924

企画・編集 佐々木隆貴



三栄機械器具 検索