

2015年 NIHONICHI TOPIX
まいどっさ
 No.227 11月号
 株式会社 日本一金物 会報



今年もあと二カ月を残すだけですが皆様はどう御過ごしでしょうか。
 ご覧になった方々も、いらつしやると思いますが九月二十九日の北海道新聞に弊社で取り扱っている商材の会社様の記事が「創業二百八十二年老舗メーカー、函館へ」の見出しで掲載されました。住宅建材換気口・郵便受け製造の大佐(東京)が換気口などの金属部品が寒冷地でも正常に使用できるかのデーターを取る為、函館に十月から三年間、西桔梗の市産業支援センター内の貸し研究事務室インキューベータールームに入居し寒冷地向けの換気用品の研究開発の目的で社員さんを派遣するそうです。
 江戸時代の千七百三十三年(享保十八年)包丁などを製造する打刃物問屋の大坂屋佐衛門商店(大阪)として、創業し現在に至っているようで長きに渡り存在し得るのは、その時代ごとに必要とされている素晴らしい会社であると思われています。
 とここで、世界最古の会社で今も存在しているのは、西暦五百七十八年に聖徳太子の命により四天王寺を建設した初代金剛重光に始まる金剛組さんであるのは建築業界の皆様にもご存じだと思いますが、世界長寿トップ3の会社が全てわが国、日本にあり、なお且つ創業1000年を越える会社が約2万8000社も長寿企業をもつ国は日本だけだそうなんです。
 記事にもありました様に、函館で一番古い事業所は、創業百五十五年・菓子製造販売千秋庵総本家さんだそうです。
 このことを知ると、弊社もまだまだ足元にも及びませんが、皆様のお役に立ちながら未永く必要とされ、継続していただける努力してまいりますので今後ともご指導の程宜しく願います。
 必要とされ継続させて頂いている事に感謝

代表取締役 山本大樹

これからの外でのお仕事・暗い中でのお仕事にご活用お願い致します。

NICHIDO 日動 超便利品

<p>LED作業灯 10W バイス式 小径に差へてスクリーンに照らす作業灯専用の普及モデル!</p> <p>610mm 270mm 6000K</p> <p>LPR-S10V-3M (10W・3m・バイス式) 標準価格: 6,600円</p>	<p>LED作業灯 10W 床スタンド式 コンパクトで、さっと置いて使える</p> <p>610mm 270mm 6000K</p> <p>LPR-S10S-3M (10W・3m・2灯・床スタンド式) 標準価格: 6,300円</p>	<p>LED作業灯 10W クリップ式 ぱっと挟んで、手元を明るく照らす</p> <p>610mm 270mm 6000K</p> <p>LPR-S10C-3M (10W・3m・2灯・クリップ式) 標準価格: 7,700円</p>
<p>LED作業灯 行灯のみ DIYや軽作業に最適な、LED作業灯</p> <p>1480mm 557mm 1860mm 820mm 6000K</p> <p>LPR-S20D-3ME (20W・3m・行灯) 標準価格: 12,000円</p> <p>LPR-S30D-3ME (30W・3m・行灯) 標準価格: 15,000円</p> <p>LPR-S50D-3ME (50W・3m・行灯) 標準価格: 21,000円</p>	<p>LED作業灯 30W 床スタンド式 置いて使える。三脚にそのまま載せられる</p> <p>1480mm 557mm 1860mm 820mm 6000K</p> <p>LPR-S30MSH-3ME (30W・3m・3灯・床スタンド式) 標準価格: 25,000円</p> <p>LPR-S20S-3ME (20W・3m・2灯・床スタンド式) 標準価格: 17,000円</p>	<p>LED作業灯 20W 床スタンド式 さっと置いて使える便利なLED作業灯</p> <p>1480mm 557mm 6000K</p> <p>LPR-S20LW-3ME (20W・3m・2灯・床スタンド式) 標準価格: 26,000円</p> <p>LPR-S30LW-3ME (30W・3m・2灯・床スタンド式) 標準価格: 37,000円</p> <p>LPR-S50LW-3ME (50W・3m・2灯・床スタンド式) 標準価格: 49,000円</p>
<p>LED作業灯 一灯式三脚 DIYやアウトドアなどにも最適なLED作業灯</p> <p>1480mm 557mm 1860mm 820mm 3370mm 1351mm 6000K</p> <p>LPR-S20L-3ME (20W・3m・1灯・三脚) 標準価格: 22,000円</p> <p>LPR-S30L-3ME (30W・3m・1灯・三脚) 標準価格: 30,000円</p> <p>LPR-S50L-3ME (50W・3m・1灯・三脚) 標準価格: 38,000円</p>	<p>LED作業灯 二灯式三脚 夜間の軽作業などに最適</p> <p>1480mm 557mm 1860mm 820mm 3370mm 1351mm 6000K</p> <p>LPR-S20LW-3ME (20W・3m・2灯・三脚) 標準価格: 38,000円</p> <p>LPR-S30LW-3ME (30W・3m・2灯・三脚) 標準価格: 54,000円</p> <p>LPR-S50LW-3ME (50W・3m・2灯・三脚) 標準価格: 70,000円</p>	

今年もあと一カ月で、冬がやってきます。冬の強い味方! 冬のストーブ・ジェットヒーターです。今年も特価で提供いたします。現在お持ちの、点検修理も承っております。いざ! 使用の際、着かない・動かないなど無いように弊社がサポート致します。



建材建築用品 総合商社
カネミツ
 東洋金物株式会社
 兵庫県三木市大村字高柳63-25
 TEL 0794-82-2525

SUGITA ACE
杉田エース株式会社
 札幌支店 札幌市東区東苗穂4条2-1-39
 TEL 011-783-5151

株式会社ヒシヒラ
 札幌支店 札幌市東区本町2条10-3-53
 TEL 011-781-2611

日本食がやっぱりに体に良いわけは？

私たち日本人が食べ慣れているお寿司、豆腐は世界に通用するヘルシーフードとなっている。昔から、米を主食とし、豆腐、味噌汁、野菜などをしっかりと摂る日本の食生活が健康に良いのである。その為か、アメリカを中心に和食が広がりつつあるようです。

和食に欠かせないものはお米で、糖質・炭水化物はパンや麺類からも摂ることはできる。では、なぜお米は体によいのだろうか。それは糖尿病などの予防に役立つからだという。

というのは、欧米の主食であるパンや麺類は消化スピードが速く、血糖値が急激に上がりやすくなる傾向がある。日本人の体質そのものにもよるともいわれているようですが...。その点、お米はゆっくり消化されるので、血糖値の上昇スピードもゆるやかとなり、糖尿病を招きにくいようです。また、米のデンプン質には、消化されにくい「レジスタントスターチ」という物質が含まれていて、食物繊維と同じような働きをすることから、便秘予防にもつながる。

和食の優秀な点は、お米を食べることだけではないう。お米の栄養バランスがタンパク質一三〜一五%、脂質が二〇〜二五%、糖質が六二〜六五%が理想的といわれ、昔ながらの和食としてのバランスにぴったりなのです。

近年、日本の食が欧米化してきており、米離れが進んでいるのも事実のようです。この半世紀で一人当たりのお米の消費量が半分近くにまで減っているのです。

このままでは、欧米化した食事を続けていくと、脂質、カロリーの摂り過ぎで、生活習慣病を予防できなく、心配になってくる。

玄米酵素「ハイゲンキ」は食物繊維が豊富に含まれており、お薦めの健康補助食品です。当店で絶賛発売中！

SEG アクティブファイト構造を追求

重量分散

腰周りが広く使える

Tajima

NEW SEG アクティブファイト構造の SEGハーネス

NEW SEG サスペンダー

重量分散

ハーネス ZS スチール製

155 - 165cm M 165 - 175cm L 175 - 185cm

NEW VR150F

150cm

重量分散・疲労軽減

重量分散・疲労軽減
命の安全はここから！
タジマSEG
サスペンダー+ハーネス
北海道いち早く上陸！
美原店 展示しました。

お酒類各種・贈答品・迅速配達
日本酒各種豊富に取り揃えています

(有)滝川商店

函館市上新川町11番地2号
電話—(0138)41-8587

システム制御工事・電気建築設備工事
冷暖房及び自動制御機器保守サービス

株式会社 ケイソー

函館市山の手1丁目33-20
☎(0138)55-4466・FAX(0138)52-9306

日建工機指定サービス店各種修理

(株)エーシーアイサービス

北斗市久根別5丁目19-12
TEL73-0809 Fax73-0809

ワインのびんはなぜ底上げになっているのか

ぶどう酒は、世界最古のお酒といわれている。それは、教科書の歴史に出てきた世界最古のメソポタミア文明でのバビロニア王国の「ハムラビ法典」の中に記されているのであった。その中に、ぶどう酒の売買のことが記載されていたようである。古代ギリシャやエジプトでも、ぶどう酒の醸造は行われていたようである。

現在のぶどう酒になったのは比較的新しく、ガラス瓶とコルク栓が発明されてからのよう。

それまでは、ぶどう酒は古くなればすぐにだめになり、年代物の酒の味などはとうてい味わえなかったのです。

コルク栓とガラス瓶が考案されたのは、一七世紀末のことであり、これを機会にぶどう酒は、腐らずに長期の熟成ができるようになったわけであります。

ところで、ワインの瓶は、なぜ上げ底になっているのだろうか。

ワインだけでなく、ブランデー、ベルモットなど、ぶどうを原料とする洋酒の瓶は、すべて上げ底なのです。

上げ底の理由は、長期間の熟成中にたオリを防ぐ為のものだったようです。

ぶどう酒は、大樽の中の主発酵がすむと、中樽に詰め替えて熟成させます。そして、何度もオリびきをして、そのたびに新しい樽に移し、オリが出なくなつた時点で初めて瓶詰めされます。瓶詰めされて、コルク栓が閉められてからも熟成は続けられます。

その為、オリはそれ以降も生じます。タンニンや酒石である、これらのオリは沈殿し、動かすと濁つたように浮き出てしまうのです。特に、瓶の底が平らの場合、つぐとときに、ガラスの中へそれらのオリが入りやすくなるのです。

上げ底にすることにより、底の周辺のくぼみにオリが沈殿して外へ流れ出にくくすることができ

こうして、ワイングラスには、美しい濁りのないぶどう酒が注がれるわけでありました。コルク栓の役割はコルク栓を通して、適度な呼吸をおこなえるというのですが・・・。酒屋さんでも、ぶどう酒の瓶を横にしてあるのもその為だといえるのです。

ワインの解禁日が十一月十九日！

今年のぶどうは開花が早かったらしく、六月頃から気温が上昇し、熟過ぎが心配されたようですが、夏は乾燥していたためか、結果的に良好だというので、ワインファンにとっては楽しみであります。

僧侶による長寿の秘訣が・・・

一〇八歳で天寿を全うした天台宗の僧侶・天海が長生きの秘訣を「気は長く、勤めは堅く、色薄く、食は細く、心広かれ」と教えている。

徳川家康、秀忠、家光の三代に仕えた天海が生きていた、四〇〇年以上も前の食生活がどのようなものであったかは定かではありませんが、現代の食生活よりも質素な食事をしていたはずだ。

栄養面で劣っていたにもかかわらず、天寿を全うした天海の養生訓には、精神面の重要性が説かれていて、現代の私たちが学ぶところも数多くあるという。

時代の流れとともに人の心がせわしくなくなり、今は諸事項により定職に就かなかつたりとか、性の自由化、飽食の時代が到来したとか、健康を害する要因も少なからず増えてきている。

この厳しい時代を、より健康的に生き抜く為に、天海という心の在り方を見直すのもいいかもしれません。粗末な食事でも感謝の心を持って食し、心豊かに過ごすことは、わが身を助けてくれるかもしれません。

職場の教養より

近日発売！

MAX **AEROSTAR HN-90N4 (D)**

MAX **AK-12701**

『静かさ』実感！

MAX **Hitachi Koki** **Panasonic**

POWER TOOLS & PROFESSIONAL ideas for life

上記3社メーカーセール期間中！(各電動・エア工具特典あり)

MAX・・・10月発売新型90mm釘打機N4型・超静音新型コンプレッサー

日立・・・遂に出た！6Ah新インパクトドライバー

パナソニック・・・1台で14.4V・18V両方使える これまた新型インパクトドライバー

この機会に是非、買い替え・購入をお願い申し上げます。

総合金物卸商社

株式会社 兼重

新潟県三条市柳川新田888番地2

TEL.0256-38-3551

長靴, 作業靴, 雨合羽, 軍手

弘進商事(株)函館営業所

函館市 北浜町 2番25号

TEL.(0138)40-3846

大工道具総合金物卸

株式会社 石弘

新潟県長岡市与板町与板乙479-3

TEL.0258-72-4036

大黒柱の由来は？

日本は世界でも有数な地震国でありますが、日本の家屋は、地震に対応できるようにいろいろ工夫がこらされている。

「大黒柱」もその一つです。これも地震に耐えうるように考えだされたものです。

つまり、縦、横の材木がつながっていると、地震が起きた時に、左右運動を起こしてしまい、揺れはひどくなるのです。

ところが、柱が一本一本であれば、上下運動をして、地震に対応できる。

この一本一本の柱をつないでいる貫と呼ばれる横木も、上下運動に合わせて動くことができるように、しっかりと固定されてはおらず、ただ、柱に穴を開けて差し込まれているだけです。

もし、これが釘や接着剤のようなもので、固定されて、動かないようにできていれば、地震が起きて柱が揺れた場合、それに抵抗して折れてしまう。

一本一本の柱と差し込まれただけの横木だけでは、家全体の重量をしっかりと支えることはできないのです。

そこで、中で一番太い柱に、全部の梁をかけて、家の上屋の重みを支えるようにしたのです。

一本の太い柱に全部の力を集中させた理由は、最も重要な点であった。

仮に、一本の柱に分散したとなると家が狂ってしまうのです。心柱一本であれば、そこへ力が加わるので、揺れても心柱は元へ返るので建物は狂うことはありません。ところが、二本だとそれぞれ別々に力が加わり、揺れて元へ返ったときには、建物がいつになつてしまふわけです。

昔の人は、一本の芯となる柱を中心に、そこに力をかけるように工夫をしたのです。家の象徴としていたのです。

そして、ここに家を守る神様を祀っていました。伊勢神宮の本殿床下の「心の御柱」がそうなのです。

ところで、この中心的な柱の片側に面して、必ず台所が置かれていました。台所には、厨房の様である、食べ物を集めてくる大黒天が祀られていたようです。そこで、この柱を「大黒柱」と呼ぶようになったそうです。

つまり、「大黒柱」は一つの家を支える大切な柱のことです。それが転じて、一家を支える人、あるいは広く国を支えて立つ人のことを「大黒柱」と呼ぶようになったそうです。

「ワリカン」って考えた人は？

ワリカンとは漢字に直すと割り勘となり、正式に「割前勘定」のことである。

このワリカンという言葉を考え出したといわれるのは、なんと江戸時代後期の戯作者山東京伝であった。遊蕩物を得意にし、お酒に酔うと、勘定の支払いがうるさい彼であった。友人を集めての宴会で、勘定は自ら考えだした「割前勘定」という。当時は「京伝勘定」とも呼ばれていたそうです。

もともと、山東京伝は、友人の滝沢馬琴の話によると、ケチという性格ではなく、たんにドライな性格だったらしいです。

ちなみに、日本ではワリカンは、かかった総額を出席者の頭数で均等に割りますが、欧米では、自分が飲み食いした分だけを支払うことが多いのです。なんて良心的な欧米人なんでしょうね。もうすぐ、忘年会シーズン。この時期のワリカンは高額になってくる！？

玄米+酵素が一度にとれる！ 弊社販売代理店 玄米酵素とは？

玄米はビタミン・ミネラル・食物繊維など有効成分が含まれておりますが、玄米を手軽に摂取する事はなかなか容易ではないというのが現状です。そこで生まれたのが玄米酵素です。玄米酵素は、玄米・胚芽・表皮を麹菌によって発酵させたバランス良い健康食品です。

発酵玄米が肺がん抑制・高血圧改善・大腸、肝臓、ぼうこう、胃など多臓器で予防有望！ 各大学で実験結果が発表されております。



金物総合卸商社

(株)キムラ函館営業所

函館市西桔梗町 589-44

Tel.(0138)49-5331



新潟金物卸商社

(株)高儀札幌営業所

札幌市白石区中央1条3丁目-3-35

Tel.(011)832-0295



新潟金物卸商社

(株)ナルミヤ札幌営業所

札幌市東伏古区1条3丁目-1-16

Tel.(011)784-2244