

（原）日本一物・ニユース

『まいどうさん』

最初  
第1回1997年

77回2003年

129回2007年

152回2009年

171回2011年

264回2018年

269回2019年

219回2015年

令和3年6月20日

MAKITA  
HIKOKI  
KYOCERA

# まいどうさん 2021年 第295回 ファイナル

ご愛読ありがとうございます。  
株式会社日本一金物 発行月日 令和3年6月20日

発行No.295無限の可能性を追求する青春金物店

●神社の鳥居の「鳥」とは何の鳥なのだろうか？

神社には鳥居が付きものである。地形図の神を示す記号も鳥居をかたどった記号で分かります。

鳥居のあの形は、鳥の止まるとまり木を表したものである。つまり、鳥居の原形は、神道に縁の深いニワトリの止まっている形だそう。

なぜ、ニワトリが神様にゆかりの鳥なのか。

それは、天の岩戸の伝説であるようだ。岩戸から出されて闇に包まれた天照大神が、日の光がさしたとき、高天原中のニワトリがいとせいにコケッコと泣く。昔からにわとりは夜明けを告げる鳥であった。

悪霊やわざわいの満ち溢れる夜の闇の終わりを告げ、明るい朝の光を呼び起こすニワトリは、神様の先導役として、神社の入口にある鳥居の鳥にピッタリだったからだというわけである。

コロナが無事に収束しますように・・・。



まいどうさんの文章を入力していますが、ずいぶん暑いので温度計を見ましたら6月なのに26℃です。1926〜2019年までの93年間で日本の平均気温が1.4℃上昇しているそうです。

90年もの時が経つと、色々変化しても不思議ではありません。温暖化が進んでいるんでしょうか？

弊社もお陰様で創業87年になります。

祖父の山本利助が根室から1934年、函館大火のあった年に来函し、元々携わっていた鋸の目立て業をこの地で始めました。その後、美原店が1986年11月オープンしてまもなく35年、中島店は1991年3月に現在地に新築移転して30年、七飯店が2016年6月オープンから5年をそれぞれ迎える年になりました。

世の中も変わりデジタル化が囁かれ、5〜10年かかって変化するはずのITなどの環境がコロナ禍により1〜2年の間に凄まじく変化しています。そのような変化もあり、弊社も突然の報告ですが...

『まいどうさん』は今回が最後の発行になります。

1996年12月の創刊号から24年7ヶ月、お客様とお店を繋ぐお便りとして弊社社長が始めてから毎月発行し、今回で295回になります。弊社にもDXの波が押し寄せておりますので、もし惜しんで頂ける方々がいらっしゃいましたらどうぞご理解頂けますようお願い致します。

今後は、弊社のホームページ、フェイスブックをごらん頂いたり、弊社のアプリや各メーカーの公式ラインをダウンロードして頂きご利用して頂ければ、お得な情報を発信します。時には紙面には載せられないような特別特価情報なども発信致します。

まいどうさんを長い間ご愛読頂きまして本当に有難うございます。

代表取締役 山本大樹

### ●美味しいトウモロコシを見分けるコツとは？

トウモロコシは鮮度が命の作物である。収穫して時間が経つと糖分がデンプンに変化し、甘味が急激に失われていくのだという。

トウモロコシの鮮度は、けっこう簡単に見分けることが出来るのだ。注目したいのは、トウモロコシについているヒゲであるようです。

トウモロコシのヒゲは、正しくはメシベで、ヒゲの一本一本が実の一粒一粒と直結しているのだそう。仮に、成長の過程でヒゲを抜いてしまうと、それと直結している実は、育つことが出来ない仕組みになっているようです。

従って、ヒゲの本数が少なければ実も少なく、ヒゲがひからびていけば鮮度が落ちていくらしく、ヒゲが緑色をしていけば、また、未熟で甘味が足りないといったことがわかるようだ。

食べ頃のトウモロコシは、ヒゲが茶褐色でみずみずしい光沢があるようです。

また、トウモロコシの鮮度は、買ってきただけでも、時間とともに落ちていくようなので、買ってきたその日のうちに食べるか、食べない場合もすぐに茹でて冷蔵庫へ入れることが美味しく食べるポイントのようです。



☆☆☆ 新商品のご案内 ☆☆☆



現場にレジャーに  
美味しい時間を。  
17段階  
温度設定  
2部扉モードで冷蔵・冷凍が同時にできる! 業界初

ナスタよりエアフープ新色登場。  
室内の洗濯風景を美しく。

NII Nasta

NII Nasta

ブラック



AirHoop

HiKOKIより お待たせしました。NEW  
冷温庫! 冷蔵と冷凍も  
同時に出来ちゃう 優れモノ! もちろん保温もOK

SAFETY FIRST ハードな現場でも使える、  
頑丈で安心設計の開梱用カッター

カイクーンPRO



オルファよりセーフティ設計のカッター  
カイクーンPRO 替刃も錆びにくい  
ステンレス刃を使用。価格も安価です。

EIDAI

陶器製 LT(エルティ)洗面化粧台

陶器製の基本性能洗面化粧台は  
EIDAIのLTプレーンのみ



取り寄せ品  
750mm幅 11-232-LS8M-755H/11-232-LS8B-70EWK18  
セット販売 ¥32,780税込 送料別途 ¥129,800

取り寄せ品  
600mm幅 11-232-LS8M-655H/11-232-LS8B-60EWK18  
セット販売 ¥30,580税込 送料別途 ¥118,800

洗面化粧台です。陶器製  
基本性能タイプです。

# 1997年日本一金物への道

山本会長 ヒロシ自伝

二十九歳の二月、中島町に六畳一間を借り新婚住まい。台所や、トイレは共同で薄い壁一枚のアパートだった。なんとか自分の家に住みたい。

どんなことをしてでも自分の家に住みたい。そんな願いが、さらに拍車をかけた。二人が夢中になって働いた時代だった。

なんと、翌年の十一月だったと記憶しているが、またまた高岡君も、ゴールイン。大沼で偶然声をかけられ知り合った彼女なのだ。どちらの彼女が声をかけたか記憶は定かでないが、初対面の出会で、ボートに乗ったカップル男女四人が結婚したのだ。高岡君の細君。幸子さんは、千代台町の高岡米穀店の後で暮らしている。今では行き会うこともないが、私たちの青春の一ページは、そんな偶然の出来事から始まったのだ。彼女同士も友達だったし、私も高岡君とは友達で気の合った二組が、婚前から良くWデートを楽しんだものだ。

所帯を持ってからも、米穀店の勤めは続いた。米店主人も、すぐやめていく店員に見切りをつけたのか、募集しようともせず、私の生涯の中でも最も多忙な米穀店の半日勤めが、すっかり定着してしまった。??

終了

以上をもちまして、2019年3月号NO267から弊社会長自伝始まり今月7月号NO295で最後となります。まだ自伝の続きはありますが、ひとまず、区切りとさせていただきます。

編集部より

## ●油断せず・・・

体が弱いという弱点を克服するため、小さいころから鍛錬を続け、見違えるほどの健康体となり活躍している人の話を耳にする。

反対に、得意分野であるがゆえの油断、怠慢、あるいは勇み足により、取返しのつかない失敗をする例もあつたりする。

得意分野の裏には、慢心への高速エスカレーターが用意されているということも留めておくべきである。

人は仕事の腕を磨くと同時に、謙虚の階段を降りる努力を続けていきたいものです。しかし、不得手な分野で思い上がる人はいないはず。弱点を克服する、あるいは少しでも補おうとする時、誰に言われなくとも、人は謙虚な努力家に戻る。

それが、得意分野における慢心への戒めともなる。短所、欠点の裏にこそ成功への門が開かれていると言えるのではないだろうか。 職場の教養より

## ●初めてなのに来たように思えることって・・・

これは精神病理学で既視体験と呼ばれるものだそう。脳の疲労が原因で、意識の底に沈んでいた、幼少期などに体験した光景が浮き上がってきて、実際に見ている風景に重なることによって起こるとされているようだ。疲労が蓄積されやすい状況や、旅先などで経験することが多いようである。何気ない風景、店の構え、橋などいろいろ浮き上がってくるものだということらしいです。

## ▼まいどうさん編集部より▼

1997年より会長が始めたまいどうさん 2015年より山本が引き継ぎ、発行してきました。これも皆様のご愛読して頂き、続ける事が出来ました。感謝しております。

インターネット SNS が当たり前になっている現在 この度勝手ながら、まいどうさんを閉刊させて頂く事になりました。大変申し訳ありません。

時を見て、また何かの形で皆様のお役に立てる情報などの発行を考えております。

その時はまた宜しくお願い致します。最後に、まだまだコロナ禍が続きますが、皆様くれぐれもお体に気をつけてお過ごし下さりますようお願い申し上げます。

今まで愛読ありがとうございました。

