

イベント

栃木工場で墨田区主催「水の循環講座」を実施

2023年11月29日、ミツカン栃木工場において、墨田区が主催する「水の循環講座」の第3回「産業と水」が開催されました。この企画は、2022年9月に当センターが社員向けに実施した「ミツカンの水づかい」をきっかけに、墨田区から声をかけていただき実現したものです。

当日は、栃木工場の社員が先行企画での経験を踏まえて、水の循環に焦点を当てた工場の取り組みを参加者にお伝えしました。栃木工場が行っている地下水の取水から排水処理に至る一連のプロセス、そして地域の水を大切にしていることについて理解を深めていただきました。

栃木工場の社員が自ら伝えることで、より実践的でリアルな水の循環に関する取り組みを参加者にお伝えすることができたと思います。

※墨田区「水の循環講座 2023-2024」

墨田区が主催する、現代社会に数多く存在する水の課題のなかから、「江戸と水」「ごみと水」など毎回1つのテーマを取り上げ、各テーマに関する施設見学やまち歩きを行なった全5回の講座。

https://peraichi.com/landing_pages/view/sumidawater2324/



排水処理設備で処理された水について参加者に説明するミツカン栃木工場の社員



ミツカン栃木工場の外観

連載

機関誌「水の文化」連載

「みず・ひと・まちの未来モデル」大毎編 堂々完結！



本誌で連載中の「みず・ひと・まちの未来モデル」。初年度は長野県松本市、2年目は神奈川県真鶴町、そして3年目は新潟県村上市の大毎集落を舞台に研究活動を行ないました。大毎集落の研究成果は、2023年12月10日、集落の方々にお伝えし、好意的に受けとられたようです。（詳細はpp.36-41）

2023年12月27日、法政大学現代福祉学部准教授の野田岳仁さん

と野田ゼミ3年生の皆さんがミツカンの東京ヘッドオフィスに訪。ミツカン若手社員を含めて、9カ月間取り組んだ研究活動を振り返り、語り合いました。

本誌では紹介しきれなかった研究成果の資料や学生さんたちの感想などをご覧いただくため、当センターのHPで特設ページを準備中です。メールマガジンなどでお知らせしますので、ぜひご覧ください。



渓流釣りまもなく解禁！

——機関誌59号「釣りの美学」

暦のうえではもう春。今年の啓蟄は3月5日だそうですね。暖かくなると「外で遊びたいな」と思うのが人の心情。「水温む」季節に「釣り」を楽しむ人は多いと思います。水辺の静寂が一瞬にして興奮に転じる——それが釣りの醍醐味。機関誌59号の特集「釣りの美学」は、ご家族やご友人に釣りの魅力を伝えるのに最適です。ぜひHPをご覧ください！冊子をご希望の方はHPからのご連絡をお待ちしております。



『水の文化』59号
釣りの美学
2018年 6月発行

そば・そば打ちの関連の書籍をプレゼント!



それぞれ1名

- ①『そば学 sobalogy—食品科学から民俗学まで』（井上直人さんの著書）
- ②『蕎麦のひみつ—知識・愉しみかたがわかる本』（ほしひかるさんの監修）
- ③『新版 そば打ち教本—全麵協そば道段位認定制度公認テキスト』（そば打ちの技術・知識を網羅）

今号の特集「そばと水」の制作にご協力いただいた皆さまの著書のなかから、そばの歴史やそば打ちの知識を解説する関連書籍を抽選で3名の読者に差し上げます。右の「76号アンケート」にWebから回答のうえご応募ください。応募期限は2024年3月31日(日)とさせていただきます。

皆さまからの感想、 情報をお待ちしています!

『水の文化』76号のアンケートにご協力ください。機関誌『水の文化』をより充実したものにするため参考とさせていただきます。

回答はこちらから



<https://forms.office.com/r/WzT9Nh6dJH>

送付先の変更やお問い合わせは
HPの「その他のお問い合わせ」
もしくは下記へご連絡ください。

FAX: 03 (6784) 3056

編集後記

このたびの令和6年能登半島地震で被災されました皆さま・ご家族の皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。また、被災地の一日も早い復旧、復興を心よりお祈り申し上げます。

家族旅行で体験したそば打ち、仕事にかきこんだそば。振り返るといろんな場面思い出されるそばは、シンプルでありながら味わい深く、そばと水は、なんだか似ているように思います。日常に豊かさをもたらしてくれているものに気づき、当たり前の中に感謝すべきものが潜んでいることを改めて実感しました。(五)

うどん派の家庭で育ったため、すすり方、そば湯の嗜み方、薬味の添え方など、そばは作法が多いと気後れしていました。しかし、取材で知れば知るほど、こんなに体にも頭にも美味しい食べ物はないのだと、納得しました! 在来種のソバの美味しさも気になり始め、これからはもっと楽しくそばを食べていきたいと思っています。(松)

日本のほとんどの地域は軟水であり、軟水は出汁のうま味を引き出すのに最適で、煮る、茹でるなど水を多く使用する調理法を作り上げ、和食文化の発達に欠かせなかったのだとか。そば打ちも水分の浸透率が高い軟水が適しているらしく、安全でおいしい水が手に入る日本ではそば文化が発達したのは必然だったのではと感じた。(飯)

とりあえずは食べることからだと思いい、出先での昼食などはそばを食べるようにしてみると、わずかながら舌は肥えた。老舗でも立ち食いそばでも、おいしい店にはたくさんの方が訪れていた。工夫やこだわりが価値につながり、そこに敬意も払われる。文化が磨かれていくために欠かせないバランスを、そばの世界に見た気がする。(秋)

そば打ちの工程に「菊練り」があると知って、大学で学んだ陶芸を思い出した。水気を含んだ粘土のひんやり感、口クロで成形する際のなんともいえない気持ちよさなど、時間を忘れて没頭できる不思議な魅力があった。多くの人を虜にするそば打ちにも、同じような魅力があるのかもしれない。その上、そばは味覚でも楽しめる。(力)

葛巻町「森のそば屋」のお母さんたちは豆腐と鶏卵を入れてそばを打つ。ほしひかるさんに「津軽そば」が大豆をすりつぶした具をつなぎに使うのは参勤交代で江戸から持ち帰った方法が残ったからと教えられ、「葛巻町は南部藩から分藩した八戸南部氏の領地だけど、何かつながりがあったのでは?」とわくわくした。そばの旅は楽しい。(前)

ミツカン水の文化センター機関誌

水の文化 第76号

ホームページアドレス

<https://www.mizukan.gr.jp/>

発行

ミツカン水の文化センター

〒104-0033 東京都中央区新川 1-22-15 茅場町中荻ビル

株式会社 Mizukan Partners

Tel. 03 (3555) 2607 Fax. 03 (3297) 8578

発行日

2024年(令和6年)2月初版1刷

企画協力 (氏名50音順)

沖 大幹 東京大学大学院工学系研究科教授

陣内秀信 法政大学名誉教授

鳥越皓之 大手前大学教授

制作

浦本五郎

松本裕佳

小林夕夏

久保悦史

飯野真奈実

編集製作

前川太一郎 編集

秋山健一郎 編集

中野公力 デザイン・撮影

蔵田 豊 デザイン

執筆

上原 純 (pp.20-23)

佐々木 聖 (pp.6-9, pp.16-19, pp.24-25)

手塚ひとみ (pp.28-29)

開 洋美 (pp.30-31, pp.42-43)

前川太一郎 (pp.10-11, pp.26-27)

若井 憲 (pp.12-15)

撮影

大平正美 (p.10, pp.42-43)

川本聖哉 (pp.2-3, pp.12-15, pp.28-29, pp.32-33)

鈴木拓也 (pp.6-9, pp.26-27)

中野公力 (pp.44-49)

藤牧徹也 (pp.20-23, pp.30-31, pp.36-41)

渡邊まり子 (pp.4-5, pp.10-11, pp.16-19, p.24)

印刷

中荻総合印刷株式会社