

夏の過ごし方。

真夏の昼時に窓を閉め切って窓拭きをした事がある。今思うと非常に恐ろしい事だがその時は何の躊躇も無く行動に出ていた様に思う。あの頃は熱中症という言葉も無く、ことさら水を飲むようにという指導も無かったのだ（逆に水を飲むとバテルぞ、とはいわれた様な気がする…）。何故、窓を閉め切っていたかと言うと、至極単純な理由で、空けたり閉めたりする手間を省き一気に拭き掃除が出来ると考えたからだ。

夏休み前の試験期間中だった。家へ帰るとすぐに昼食を摂り、その後自室へ戻り気分転換（勉強からの逃避行動!?）にと窓拭きを思いついた。汗をかくのも気持ちがいいね、などと余裕をかましていた。突然、床に仰向けに寝そべり宙に向かってせっせと雑巾を動かしている自分に気が付いた。????どういふことなのか一瞬なにがどうなったのか分からない、それでも雑巾を持つ手はせっせと上下運動を繰り返していた様に記憶している。だんだん周りを見る余裕が出て来てさらに気付く、外はすっかり夕焼け時。昼の2:00頃から6:00ごろまで気を失って倒れていたのかもしれない…。いや、“かも”ではなく事実3~4時間意識が無かったのだ。しかも誰にも気付かれず…。驚くべき事だ。近頃の様になっても気温が下がらない日だったら多分終わりだったかもしれないと思うとぞっとする。

そうなのだ、昔の気候はこのくらいおバカさんでも命を落とさずにいられたのだ。しかし、今は違う!!!今こんなことでは命がいくつあっても足り

ないのだ。ではどうするこの猛暑。この熱帯夜。どうすれば安全に快適に過ごせるのだろうか。

まずは水だ。意識的に飲む、どんどん飲む。どうせなら冷たい方が良からうと氷を入れてぐびぐび飲む!!!!ギューン、いやな痛みが腹部に走る。忘れてた、私は胃腸が弱いのだ。この熱くて苦しい時にお腹が痛くなった。涼しくする、お腹が痛くなる。温かくする、気がおかしくなりそうになる、この繰り返し。この一日は私の体力をものすごく消耗させた。もう氷水は一気に飲まない、絶対に!そう誓った。

次は打ち水。日本古来からの知恵。庭にばしゃばしゃと音も涼しげに水を打つ。打ってる自分も腕等濡らし気持ちいい。よしよしと家に入ると何やら外よりも息苦しい?なんでだ、と思っていると家族に聞かれた、外で何をやって来たのかと。意気揚々と「打ち水」と答えたら怒られた。こんなに日が高い時に打ち水なんてしてはダメ!!そう、打ち水をしていいのは朝方や夕方少し涼し頃らしい。熱い蒸気が家の中に入って来てしまうのだ。でも、いったい何時になったら涼しくなるのさ…♪

挫けずにまだまだ色々試そうと思います。そして、この熱さだからこそその楽しみが見つかる。「苦しい夏」から「楽しい夏」へと変わることができそうです。

皆様も、夏の窓拭きにはご用心。



ギンポーパック通信



ジーズ
Vol.66



もったいない

子供のころ、食事を残したときに、よく両親に言われたのが、「もったいない」。その後に出てくる言葉は、「お百姓さんが一生懸命作ったんだよ」とか、「もったいないお化けが出てくるぞ」とか…。色々な言葉で、注意されましたが、どれもこれも、共通していたのは、食べ物に感謝しなさいということでした。

きっと、そういう両親たちも、親からそんな注意をされて育ってきたのでしょう。よくよく考えれば、その世代の人たちは、食べるものに苦勞をしてきた世代でした。苦しい時代を乗り越えて、私たちは食べ物に不自由することがなくなったのです。そう、私達の今は多くの苦勞を重ねた先達たちによって築かれました。

地球規模で見渡せば、食べる事に苦勞をしない地域はごく一部であり、まさに生きる糧に困窮する地域はこの世界にはまだまだ多くあります。日本という世界で最も恵まれた国のひとつに生まれた私達は、ともするとこの現実を忘れがちです。実は食べ物に関して、この地球はまだ不自由な時代を過ごしているのが現実です。

それにも拘わらず、この国で日々廃棄されている食品の量は、しばしばマスコミで取り上げられるまでになり、少しずつですが人々の考えを変え始めています。私達の提供するパッケージも食品ロスの削減に貢献している事も広く理解して頂いています。

更なる食品の開発とパッケージの開発。それは、世界中の人々が食べるに困らない時代への近道。容器メーカーである私たちにもきっとできることがあるはず。

パッケージの新しいページをめくるのは今です。

contents

- gs message
もったいない
- gs report
季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(4)ー
- 包装食品のものさし〈No.36〉
食品と容器のコラボレーション
- gs square
夏の過ごし方。



季(とき)を彩る一年中行事を尋ねて(4)

八月	お盆 (盂蘭盆会 おぼん)
----	---------------

今年、梅雨明けが全国的に早くなりました。関東甲信越では、例年より半月も早く、気象庁から「梅雨明け予報」が出たとたん、猛暑の夏に突入しました。でも、私の子供のころを思いだすと、このうだるような暑さの時期こそ「お盆」にふさわしい時季のような気がします。

いわゆる「お盆」とは？

民俗学的にいうと—先祖の霊を家々に迎えて供養する「魂祭り(たままつり)」を中心とした旧暦七月十五日前後の年中行事のひとつ—というそうです。なんと味もそっけもない解説ですが、通常は「盂蘭盆会(うらぼんえ)」といわれて亡くなった方やご先祖様がたの追善供養をする期間だ、といえます。「盂蘭盆会」とはもともと仏教での祖霊供養の法会で、『日本書紀』の斉明天皇3(657)年の条にすでに存在しました。これが古神道でいうところの初秋の魂祭りを中心とする民間の行事と結びつき、幾多の変遷を経て、現在のよう盆行事が形成されてきたのでは、といえます。

お盆の期間は月遅れが主流

元々は旧暦の7月15日を中心とする行事でしたが、明治6(1873)年に明治政府がグレゴリオ暦(新暦)を採用してから、お盆の時期が国内同一ではなくなりました。

- 新暦(7/15を中心)で行うところ…東京、横浜、東北地方などの主に都市地域。
- 旧暦(毎年移動。今年は8/19~21)で行うところ…関東北部、中国、四国、九州、南西諸島、沖縄など。
- 新暦の月遅れ(8/15を中心)で行うところ…現在は全国的にこれが主流。

(藤井正雄『盂蘭盆経』講談社)

しかし、厳密に分けられているわけではありません。同じ東京でも、山の手と江戸川沿いの地域では月遅れのお盆が定着していますし、横浜についても同じような例が見られます。また、非常にめずらしい例ですが、東京都下の小金井、調布、国立、多摩、国分寺辺りのお盆は7月31日から8月2日にかけて行われます。

月遅れのお盆が出現したのは、やむをえずという訳がありました。それは新暦に変わった明治の頃、国民の8割方を占めていた農業従事者にとって、新暦の7月中旬はまさに農繁期。とてご先祖供養なんぞできるか、という反対が起こりました。そして決まったのが、ひと月遅れの8月15日。判りやすく覚えやすさが優先されて決められたといいますが、定かではありません。一説には、15日にこだわった(旧暦上のお盆の夜は満月)という説もあります。

今でこそ、主流を占める月遅れお盆(これを旧盆という人や地域があります)ですが、本当に全国区になったのは第2次世界大戦後のこと。8月15日が終戦記念日で、戦没者慰霊の日になってからです。

お盆行事の流れ

お盆とは、ひとことで言うと先祖の霊が家にお帰りになって、家族、親戚、友人などと一緒に楽しいひとときを過ごし、



また黄泉の世界にお帰りになる、という日本古来の信仰に基づく行事です。日取りや行事内容は処によって様々ですが、13日に迎えて祀り(精霊迎え)、15日から16日にかけて送り出す(精霊送り)、というのがスタンダードのようです。その流れをかいつまんで述べてみましょう。

まず初日(13日が多い)、朝から精霊棚や仏壇のお飾りやお供えを済ませる。精霊棚(盆棚)は先祖や新仏などの霊を祀る祭壇で、キュウリやナスに割り箸などを刺し、精霊の乗り物の馬と牛に見立てた「精霊馬(しょうりょううま)」や季節の野菜・果物を供える。夕方になると家の門口や玄関で精霊迎えの「迎え火」を焚く(オガラと呼ばれる麻の茎を折ったものを焙烙の上で燃す)。お盆期間中はお坊さんを招き、お経をあげてもらい、食べ物や飲み物を供える。15日か16日の夕方、「迎え火」を焚いた同じ場所で精霊送りの「送り火」を焚き、ご先祖様に帰っていただく、というものです。

京都の夏の風物詩として名高い「大文字焼き」は、正しくは「五山送り火」といい、まさに精霊送りの最たるものです。また、さだまさしの歌で一躍有名になった長崎の「精霊流し」もまた「送り火」の1例です。

お盆の定番料理は？

ある宗派のお寺さんに聞いたところでは、二汁五菜(本膳料理の標準的な膳立て)が江戸時代からの定番お盆料理ですが、現在は精進料理であればよしとされているそうです。料理の食材はその地域の特徴が活かされています。因みに秋田のお盆料理の1例を見てみると次のような献立です。ナスの田楽と寒天、煮しめ(大根、ジャガイモ、ニンジン、ごぼう、豆腐、こんにゃく、ふき、ワラビ、きのこ類)ナス蒸しとキュウリのなます、まし豆腐(水切りした豆腐を油で揚げて煮しめたもの)、昆布巻き、赤飯、ゆうがおのみそ汁等。

沖縄の場合は、てんぷら(イカや魚)や三枚肉(皮つき豚バラ肉)等が詰められたお重が定番で、精進料理でなければ、といった制約はありません。

お仏壇があるかぎり

今回、この稿を書くために少なからずリサーチを試みました。そして得た答えは、しっかりとお盆行事は続けられているということでした。伝統的なものでも、時間の経過や時代の趨勢によってかならず変化していくものです。お盆行事もその例に盛れません。しかし、知り得た限りでは、しきたりを守り、当り前のように続けられているようです。その土地で世代を重ねる家ほど、習俗の伝承は受け継がれています。確かに手順とか料理とか簡略化されているところも多くありますが、なんとといってもその最大のものが「盆踊り」。かつては先祖を送り出す供養のためのものが、観光化(阿波踊り・郡上踊り・沖縄のエイサーなど)や地域住民の交流・親睦を図るはかるイベントとしての性格が強くなっています。しかしこれは地域全体としての変化であり、個々については伝統行事としての「お盆行事」を守り続けているようです。ある僧侶はこう言いました。「お仏壇のあるお宅なら、必ず続けられるでしょうね。多少は変わっても」

食品と容器のコラボレーション

2.食品容器の開発に何が必要か

食品が生まれるまでには色々な構成要件が必要です。企業には小さくくりで見ると人・モノ・カネ・情報が大切ですが、具体的には、モノづくり企業は種々の役割を担う人、資金、生産設備・機械、原料、資材、運搬・物流、情報機能・管理手段などから構成されています。食品メーカーも容器メーカーも同じ立場です。食品メーカーと容器メーカーの違いは、食品メーカーは食品を、容器メーカーは容器を提供します。食品はその構成内容から単一部品から成るのではなく部品が組み合わされて総合的な構成で成立しています。容器メーカーも同じですが、部品数が異なります。食品メーカー側から見ると、単一部品は構成要件の一部ですから、容器メーカーには単一部品提供者として折衝します。単一部品メーカーが受け入れられるまでには時間がかかります。運よく単一部品が欲しいときには折衝は成立しますが、場合によっては受け入れられません。

このようなケースは、他の企業にもあります。HACCPシステムの導入を推進していく上で企業を見ると、工場内に種々の悩みを抱えています。悩み事の中に、防虫・防鼠メーカー、資材メーカーなど単一部品が必要な時、その提供者として単一メーカーと折衝します。運よく単一部品が欲しいものとマッチングするときには折衝は成立しますが、場合によっては受け入れられません。このときは単一部品提供者が困る状況になります。このギャップをどの様に改善したらよいか。ここに食品メーカーと容器メーカーとのコラボレーション、さらに流通側を加えたコラボレーションが行われています。

最近、食品のコラボレーションについて教社が集まって推し進めているプロジェクトがあります。6次化産業の発想はまさに産地者・加工者・流通業者・消費者などのコラボによるプロジェクトが必要です。どんな材料をどのように加工して消費するか。いわゆる開発の基盤はこのような考えの上にあります。

単一部品メーカーの会員が多い研究会があります。そこでは単一部品メーカーの悩みが持ち込まれます。その悩み事を解決するにはどうしたらよいかと話し合った結果、その解決手段として、各部品メーカーがコラボレーションして、トータルの立場で食品メーカーと折衝するようにしようと呼びかけ、トータルサポートシステムを作りました。現場における問題点についてトータルの、細菌対策、カビ、虫の混入で困っていることとか、異物混入等で困っていることとか、手洗い、消毒で良い方法はないかとか、床の修理に何か良い方法がないかとか、パッケージはどうするか、そのデザインとか、HACCP、ISO22000を導入するにはどうするかとか、もっと効率の良い工場に出来ないかとか…等々の悩み事を解決する支援ツールという仕組みです。

この仕組みにこだわりませんが何か異業種がコラボすることで見えてくる新しい活路、これからはますます重要になってくるだろうと思われま。

■最適環境までのステップ



○細菌対策、カビ、虫の混入で困っていることはありませんか？

- ◎ねずみ・害虫管理システム 特殊殺虫システム
- ◎異物鑑定 検便検査 特殊清掃・除菌システム
- ◎東京都食品衛生自主管理認定制度
- ◎AIBサポートシステム
- ◎食品衛生検査器のご提供
- ◎食品添加物製剤、洗浄除菌剤のご提供
- ◎カルシウム剤のご提供 細菌検査サーベイランス 受託検査
- ◎試薬、工業薬品、各種衛生商材の取り扱い
- ◎空間除菌対策

○異物混入等で困っていることはありませんか？

- ◎生産ラインにおける自動検査(磁界 X線 異物検査等)
- ◎総合品質管理・制御システムのご提案
- ◎サポートサービス(サンプルテスト、技術セミナー、予防保全セミナー等)

○手洗い、消毒で良い方法はありませんか？

- ◎殺菌消臭生成装置のご提供
- ◎除菌・ウイルス除去・消臭水
- ◎除菌・消臭噴霧器のご提供
- ◎微生物を殺菌・消毒できる手洗い用消毒液

○パッケージのデザインを考えたいが…？

- ◎包装材、パッケージデザイン
- ◎包装材料に関する支援及びサポート

○HACCP、ISO22000とは何ですか？

- ◎HACCP・ISO導入コンサルタント
- ◎他、ソフトに関する支援及びサポート

○もっと作業効率のよい工場にできないか？

- ◎新築、改修をしたいが…
- ◎上水・工業用水・下水道・産業水処理事業
- ◎他、水及び水処理に関する支援及びサポート
- ◎省エネ・省コスト化提案・補助金受給サポート
- ◎工場床の新設、リニューアル
- ◎工場の新築、改築、修繕、増築などの計画及び設計
- ◎各種認定・認証取得サポート
- ◎他、ソフトに関する支援及びサポート
- ◎節水システムの導入サポート