

お茶の時間

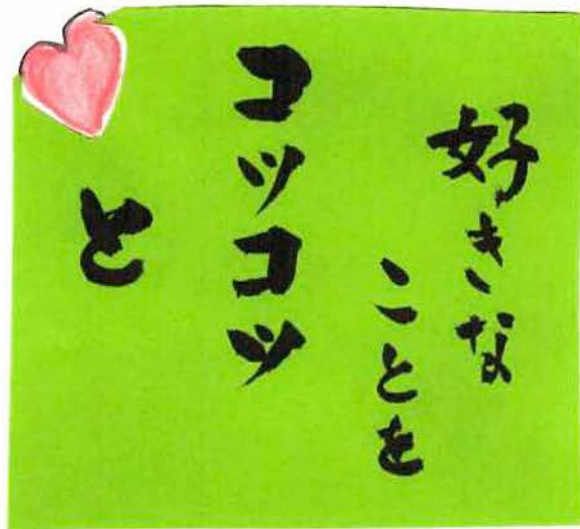


ハマナス

長い休み中に平成から令和にバトンタッチ。お祭り騒ぎも薄れ、変り
ない日常に戻った。
が、穏やかでありたいのに、次々と悲惨な事故、陰惨な事件が起
り、苛立っても防ぐ手立ても見当らない。

政府は、キャッシュレスを推奨し、「カードで払えないならやめる」というコ
マンドも流れる有様だ。紙幣への信用度が低いらしい中国は、カード
払いが当然。日本と違って、加盟店がカード会社に支払う手数料
は微々たるもの、という。
背景も考えず、いつでもちょっとは思いつきで事を決めるのはやめて
ほしい。本当に日本は飛没してしまう...と憂える。

ゆくり、のんがり、でもコッコツと 22年間
「お茶の時間」を飛行。
読者あってこそ、と励ましつつまだ続ける。



心に響く言葉

すり込まれて

いるだけ?

遠い昔、佐渡に一滴した時のこと。
朝食の席で息子たちが半べり
をかいてる。
聞けば、玉子焼きが甘いからだと言
う。
宿の方が気を利かせて、子等に特別
甘く、大きく作って下さったのだ。
我家は、出汁で割ったほんのり塩
味の玉子焼き。
食は多様だ。
育った家庭により、味の好みに
違いがある。
「天ぷらにソースをかけますか?」の
本のタイトルに目かき。
天ぷらに? ソースをかける??
は、油こそ一番美味しい調味料と
思っている私は、驚愕した。
だが、若い頃、コロッケに油を
かけて食べるのを笑われたし、ギョウザを
塗ってパンに挟んで食べて驚ろか
れたこともある。(結構おいし!)
事故で鼻がつぶれ、5年程、香
りも味もわからなくなった経験がある。
ソースやコーヒーは、汚れた靴下の
匂い。生姜も不快な味に。
は、油だけが、は、油の味だった。
日本人は、素材の味を大切にす
る人が多いと思っていたが、近頃は、何
でもありだ。
こういう食べ方が当たり前、と思
いこまず、自分の味覚に合えばそれ
で良い、としまはうか。
でもやっぱり天ぷらはわりと汁
は、油と大根おろしで食べるの
がいいなあ。私は。

歯のよもやま話 第四十一話

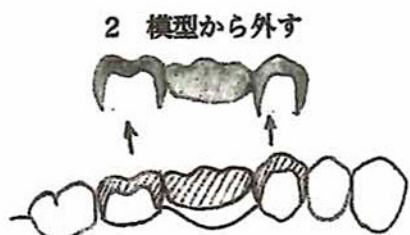
歯科の技術・工学

金属修復物

むし歯などで穴があいたり欠けてし
まった歯は、治療の最終段階で、充(つ
め)たり被(かぶ)せたりしてもとの形
に戻します。これを修復と言ひ、充めたり
被せたりするものを修復物と呼んでい
ます。単純な小さいものであれば、コン
ポジットレジン等のプラスチック系の材
料で口の中で直接充めてしまえますが、
大きな物や複雑なものには型を取って口腔
外で作ります。とくに金属で作るものを
金属修復物と言ひます。口腔内は非常に
腐食しやすい環境のため金や白金を多量
に含む合金が適しています。しかしこう
いった合金は高価で、日本の保険診療で
は費用の点で賄えないため、金、銀、パ
ラジウムをそれぞれ12、50、20%程度
含む金銀パラジウム合金が主として使用
されています。しかし最近ではパラジウム
がレアメタルとして価格が高騰し、金よ
り高価になってしまったため、保険では
賄うのが困難となり大変困っています。

まず歯のむし

歯に侵された部
分を削り、崩壊
が激しいものは
補強してから充
めたり被せたり
できるように形
を整えます。こ
の形をとって石
膏などで模型を
作ります。この
模型の上で蠟



1 模型の上で蠟で修復物を作る
図はいずれも断面図

2 模型から外す



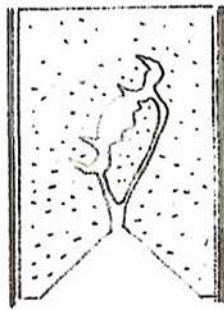
(ろう)で修復
物を作ります。
蠟で作ったも
のを、耐火埋
没材に埋没し、
高温で蠟を焼
尽(しょうじん)
してでき
た空洞に、熔
(と)けた金
属を圧力をか
けて流し込ん
で作ります。
いわゆる蠟型
鑄造(ろうけ
いちゅうぞう)
う・ロースト
ワックス)法
です。しかし
歯は大変に硬
いため寸法精
度が極めて重
要で、外側性の
ものでは0.0ミ
クロン程小さく
なければ入りま
せん。また何本
もつないでゆく
時は、ほんの少
しの変形でもよじれたり、浮いたりして
しまいます。このため、精密鑄造法は歯
科の理工学分野で大変大きな研究テー
マでした。1980年代頃の飛行機のエンジ
ン製作法に大きな影響を与えたと言われ
ています。私も一時期精密鑄造法を研究
テーマにしていたことがあります。



6 埋没材から取出し調整研磨する



5 熔けた金属を流し込んで固める



4 蠟を焼尽する



3 耐火埋没材に埋没する

子田晃一

ビックリしちゃった。進化したセルフレジ

4月29日、ゴールデンウィークで賑わう中を家族で久しぶりにユニクロへ。各自が選り終り会計に向かうと、セルフレジになっている。対応店員はひとりだけ。会計コーナーに設置されているボックスに、無造作にカゴに入れたままの商品を置く。瞬時に金額を読み取った。購入商品がパネルに表示され合計金額も表示されるので、タッチパネルでカードか現金かの支払い方法を選択し案内に従って支払う。あとは自分たちで後方のカウンターで商品を袋に入れて持ち帰るようになっていた。

私たちの場合、それぞれのカゴに商品が、ハンガー付きのまものもあり、3つ重ねて置いたのに。どうなってるの？間違ってる？大丈夫？とまじろく私たちが意に介せず？店員が一応品数を確認してくれたが、パネル表示にミスはなかった。キツネにつめた状態で店を出た。どこで読み取ったのか、乱雑に入っていた商品の価格全てわかったのよ！仕組みが知りたくて帰宅早々値札をチェック。小さなICタグを発見した。光にかざすと記号のようなものが見える。ソーッと指かすと、現れましたRFID。

後日、了解を得てセルフコーナーの写真を撮った。店員に聞くと導入は4月中旬。全国のユニクロがこのシステムになったとか。ニュースで、以前姉妹店のGUが導入したことは知っていたが、体験し驚いた。当初は商品を広げて置いたらしく、わずかな期間で画期的に改良されている。ホーッとしているとチコちゃんに叱られる?!? いやはや「すごい！」の一言だ。この先どんな暮らしになるかしら？



ICチップ 集積回路と作り込作物
integrated circuit chip

RFID タグ 電子タグ
Radio Frequency Identifier



セルフレジ
おく 支払う つめる

カゴに入れたまま

タッチパネル

セルフで袋に入れる

光にかざすと...

ここにはICチップが

ICチップが埋めこまれて

いいもの みつけ! 調理家電

買って良かったフードプロセッサー

こんな便利な家電も、どうして使わなかったのか？ミキサーはある。購入当初はジュース作りを楽しんだがやっぱり果物はそのままの食感を楽しみたい。野菜もバリバリ、モグモグ食べたい。となり後片付けの煩わしさを理由に出番が減った。



たまたまフードプロセッサーを使って料理している番組をみて欲しくなった。早速パソコンで様々な機種を検索し先ずは近くの家電店へ。希望の商品が展示されていなかったため一旦諦めた。後日息子がプレゼントしてくれた。各製品の特徴も把握。上手に長く使う判断する。

感想 — 挽き立ての肉がおいしい。ハンバーグの味がグレードアップ。少量の肉で3人分作れるので、残りの肉に荒らセリの野菜、塩、コショウなどの調味料も加えてスイッチオン。あとは言う内に下ごしらえが出来る。あとはボールに移し、型を整えて焼くだけ。魚の刺身、肉団子などもアレンジ色々。春雨の片付けも早くて簡単。すぐ取り出せる所にしている。

- フードプロセッサーは、ハンバーグ、離乳食作りには役立つ調理家電。料理の下ごしらえがメイン。肉 --- 挽き肉。玉ねぎ --- みじん切り。刃の交換で大根おろしや野菜の千切りが出来るともある(我家のものはその機能付きだが要らないな) 用途は少ないほうが。卓袱で充分。
- ミキサーは、スープやジュースを作るのがメイン。食材を細かく刻むことが出来水や牛乳などの水分と混ぜて液状に近い形に。

「新潟って、いい所」もともと自慢しましよう。うんちくのあるヒラヒラを披露する。ほど深くは伝えずなくとも、親しみを帯びて新潟を語り継ぐ良冊一冊だ。



「地図で楽しむすてい新潟」
著者 都道府県研究会
発行 洋泉社 2019.3.29 初版
価格 1500円+税

いいなこの本

今年も見事なハマナス(バラ科)が庭に咲いた。皇后雅子様のお印。昔から近くの浜辺にたこさん植えていて身近かだっただけに、雅子様のお印と知った時は更に親しい夜としよう。あやうかな紅色。植えてから11年がたった。報道でしか知る由もないが、雅子様の気取音い人柄とハマナスがう感じ取っている。雅子様のお女様(小和田恒さん)、お祖父様、新潟県出身。秀才は、いばらぬ。小和田三兄弟と並ぶ新された秀才が我家に。ホントの心よ。

月のつよやき