



北海道-石狩灯台

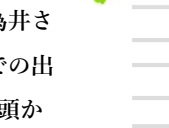
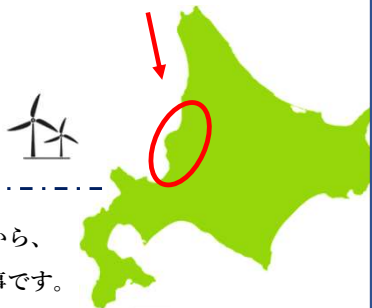
現場便り

～石狩湾洋上風力発電 日本通運㈱～



▲為井所長

札幌、石狩この辺？



ご安全に！北海道は石狩湾から、洋上風力発電設備の建設工事です。昨夏の秋田に続き、今回も為井さん、大江工業さんのチームでの出勤となりました。工事は7月頭から乗込み、昼夜2交代での作業で、石狩湾沖に14基の風車を設置し、約2カ月で無事完工となりました。

為井さんのサッポロさんぽ♪少しだけ…

今回は洋上風力2度目ということもあり、作業自体は難なくだったかもしれませんが、陸上のレオパレスに冷房がなく、大変、大変な出張期間となったようです。また待機期間も仕事のことが多く、前回のようにはあまり観光もできず、とのことで…。

為井さん、大江工業の皆さん、ほんとにお疲れ様でした(>_<) 温暖化の昨今、これから夏の北海道出張には注意が必要かも！？ですね🍷



HIRAI's KITCHEN



Vol.19

～もう少し暑い日が続きます。体を冷やす秋ナスはいかがでしょう～

茄子のステーキ (にんにくバター風味)

【材料(2人分)】

茄子 4本
にんにく 1かけ
めんつゆ 大さじ3～
酒 大さじ3
バター 大さじ1
サラダ油 (オリーブオイル) 大さじ3～4
紫蘇 適量

【作り方】

1. なすは皮をむき (時間があれば水にさらす) フライパンにサラダ油をいれ、にんにくを炒め、香りがたってきたら、茄子を入れゆっくり焼く
 2. 1に酒をふりいれ 蓋をし蒸し焼きにし、めんつゆ、バターをいれ、味がなじんだら出来上がり。
- 仕上げに削りかつお、紫蘇、練りからしをそえる。



豚バラとなすの炒め物

【材料(2人分)】

なす 3本 (220g) 豚ばら肉 (しゃぶしゃぶ用) 150g たまねぎドレッシング 大さじ4

【作り方】

1. なすは乱切りにし、水にさらして水気をきる。ぬれたまま耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、レンジ (600W) で約4分加熱する。
2. 豚ばら肉は、ひと口大に切る。
3. フライパンに油をひかずに熱し、2を炒める。豚ばら肉の色が変わったら1を入れて炒め、ドレッシングを加えてからめる。



編集後記

若い頃は限界突破を目指して、オールで飲み会とかしましたよね

「負ける戦いはしない」って言うのと、最初から逃げるのは負けだろうって意見も。でも、負けるか負けないかの境目を見極める、つまり自分の限界を知っている人程大きな失敗はしないものですね。自分の処理能力を超えそうになると、周りに頼って失敗を防いだり。ただ限界を知ろうとすると、1度は限界を超えなければならないし、とりあえず「新しいことに挑戦するときは、限界を知るために限界突破を目指す」のが必須となるわけで。結局は「人生何事も経験」ってことになりますよね。なので「負ける戦いはしない」と言う台詞は格好いいと思うのです。サ○ヤ人みたいに、限界突破すると見た目が変わるとわかりやすいんですけどねww