



現場便り ～平井工場 揚水ポンプ分解整備 & その他～

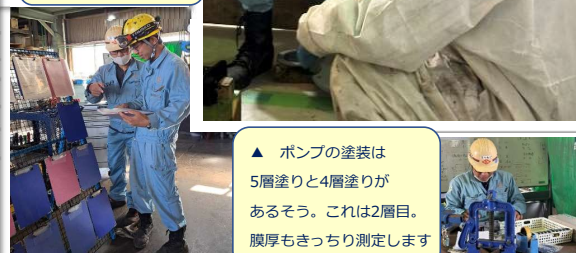


▲松本所長

ご安全に！平井工場内に揚水ポンプの搬入が始まると、そろそろ晩秋の訪れを感じます。
今年は松本さんと松田さんに、新たなメンバーの藤本さんが加わって三人体制で始まっています。
藤本さんは前職で仕上げ工をされていた、頼もしい即戦力です。
現在は工場内の現場事務所と小スペースで作業中ですが、数か月もしない間に多くのポンプとペンキを乾かす為の小屋が工場内をどんどん侵食、もとい繁忙期へと突入していくことでしょう。



▲ 秋の風物詩？
揚水ポンプの事務所が
出来上がっていきます



▲ ポンプの塗装は
5層塗りと4層塗りが
あるそう。これは2層目。
膜厚もきっちり測定します



新入社員紹介

新入社員の藤本さんです。
趣味はバイクに乗ることと
カスタムすることだそう。
その他の趣味に関しては
ご本人さんに聞いてください。
(●‘艸’)Δ77.。oO



※イメージ図です

写真を撮り終わって
ホットとした感じも
激写されてますよ～



▲工場内では色々な現場の銅製品を急ピッチで製作しています

HIRAI's KITCHEN



Vol.20

～食欲の秋はホクホク食材の秋です～

きのこのねぎ塩炒め

【材料(3～4人分)】

きのこ 約200g 小ねぎ1/4束 中華スープ
の素5g ◎醤油小1/2 ごま油小1



【作り方】

- きのこは食べやすい大きさに、小ねぎは小口切りに。
- フライパンに油(大1)を中火で熱したら、きのこを入れ、10分ほど 焼き色がつくまで炒める。
- 小ねぎ、◎を入れ、全体をさっと炒め合わせたら、火を止める。
- ごま油をまわしかけ、軽く全体からまかせて、完成。

さつまいもとお揚げのおこわ

【材料(米2合分)】

もち米1合 うるち米1合 さつまいも1本(約200g) にんじん1/3本(約50g) 油
揚げ1枚 ◎醤油大1/2 ◎塩小1.5 ◎和風だしの素小1 ◎水360mL

【作り方】

- さつまいもは端を切り落とし、1～2cm角の角切りにし、水にさらす。にんじんは細切りに。
- 油揚げはざるに置き、両面に熱湯をかけて油抜きをし、水気をふき取り、細切りにする。

- 3 米は洗い、ざるにあげて水気を切り、炊飯器に入れる。◎を入れ、全体をかき混ぜる。
- 4 にんじん、さつまいも、油揚げを順番に広げてのせ、炊く。
- 5 炊き上がったら、全体をかき混ぜて、完成。



編集後記

元ネタのカブ画像はトラウマになる程
不気味なのでイラストにしてみました

「怠惰で乱暴者で嘘つき」人から愛される要素が何もない男がいました。名前はジャック。頭の回転と機転は利いたので、人の心理を逆手取る悪魔さえ手玉に取るくらいに狡猾く生きていました。悪魔を騙し「魂は取らず、地獄にも落とさない」と約束させたジャック。寿命が尽きた時天国に行けるはずもなく、さらに地獄でも門前払いを食らわされます。暗く寂しい道を悪魔からもらった石炭とくり抜いたカブでランタンを作り、永遠に彷徨ったのでした。カブはアメリカでかぼちゃとなり、今ではハロウィンの主役をはるるに。とはいえ、こんな不気味なカブを持って彷徨うのはごめんだな～と思うのは私だけでしょうか??



Jack-o'-Lantern