

インクが出なくなるボールペンの書き方

お気に入りのボールペン、インクがまだ残っているのに書けなくなってしまうという経験はないでしょうか？ ボールペンが使えなくなるNGな書き方があるそうです。

1. 上向き筆記

ペン先を水平より上に向けて筆記するとインクが重力により後ろ側に引っ張られ、ペン先から空気が入って書けなくなる可能性があります。ペン先が水平より上を向いていないか確認しながら書くようにしましょう。

2. 寝かせ書き

紙によってはペン先で紙の表面の繊維や薬剤を削りとり、それがペン先を詰まらせることがあります。寝かせ書きはその大きな原因。ペン先を「60度以上」に立てて書くことが大切なのです。

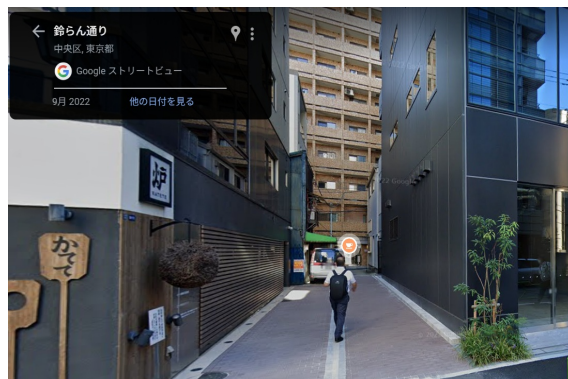
Googleマップのストリートビューで過去の風景を見る

パソコンでGoogleマップのストリートビューを使用される方は多くいらっしゃると思いますが、過去の画像を見る事が出来るのはご存知でしょうか。

下の画像は弊社東京営業所の近くのとある場所のストリートビューですが、右が現在(昨年9月現在)で、左下が2017年10月現在です。通路を挟んで左側のビルは変わっていませんが、空き室から居酒屋が入っており、

右側は病院が入っていたビルがなくなり新しいビルになっています。

方法は左上の黒色枠の右下にある青地の部分をクリックしますと、一年ごとに過去10年くらい前まで遡れます。



ヨシナカ新聞

5月号

発行所

(株)北陸ヨシナカ

東京営業所

TEL: 03-3555-0796

プリンの起源

私がまだ幼かった1960年代、お腹いっぱい食べたかったのがプリンとお寿司でした。プリンは「ハウスプリン」という箱状のプリンの素を買って来て、牛乳と混ぜて容器に入れて冷蔵庫で冷やして固めるというものでした。とても美味しかったのですが、一度に1~2個しか食べさせて貰えませんでした。お寿司は家に来客があった時にだけ出前で食べることができたのですが、量的に全然物足りませんでした。そんなプリンとお寿司を今月号と来月号で記事にさせて



いただきたいと思います。

まずはプリン。本来は『カスタードプディング』のことを指すのだそうです。『カスタード』とは、『牛乳や卵、お砂糖、香りづけの香料などを混ぜ合わせて調理したもの』のことで、『プディング』とは、“イギリスに古くから伝わる家庭料理のひとつ”。

誕生には諸説あるのですが、16世紀頃に船乗りたちが作った料理”というのが広く言い伝えられています。長い海での生活で捨ててしまうような肉や野菜の切れ端を、溶いた卵と一緒に蒸し焼きにしました。これが一般の家庭にも伝えられ、様々な材料を使った『プディング』が作られ

るようになりました。日本でいう茶碗蒸しみたいなものだったのでしょ

うか。私たちがイメージする『カスタードプリン』が誕生したのは、18世紀から19世紀のフランスといわれています。日本では1872年（明治5年）にイギリス人が書いた西洋料理の本に、『ポッディング』という言葉で紹介されました。当時の日本人には、『ポッディング』や『プッジング』などいろいろ聴こえ、結局『プディング』がナマって、『プリン』と呼ばれるようになったそうです。

プリンは当初、レストランでいただくものだったのですが、1960年代にプリンの素が販売されました。

特殊鋼豆知識 急冷

焼き入れは急冷が大切になります。加熱後直ちに急冷せずに静置すると、鋼の熱によって鋼に接している冷却部が温められ、この箇所の冷却速度が下がり、マルテンサイトを阻害して焼き入れ後の硬さにムラが発生してしまう怖れが

あります。

また、冷却は鋼が完全に冷え切るまで行ってはいけません。マルテンサイトはMs点を過ぎれば冷却速度に関係なく生成されますので、さらに急冷すると、マルテンサイト変態が急激に起こり、大きく膨張するマルテンサイトより焼き割れやひずみが発生します。

また、MS点以下の温度に冷却され変態が始まると、冷却による収縮とマルテンサイト変態による膨張とが同時に起こり、しかも品物の内外や肉厚の大小があって、冷却速度も部分的に違うため温度差が生じ、鋼の引張強さを越える内部応力が発生する部分ができると焼き割れが発生しやすくなります。