

# ヨシナカ新聞

6月号  
発行所  
株式会社ヨシナカ  
東京営業所  
TEL: 03-3555-0796

## 使い終わったティーバッグの再利用

使い終わったティーバッグを土の中に埋めることによるメリットについてご紹介します。

### 1. 栄養満点

使い終わったティーバッグを

## 広い駐車場で車をどこに停めたのか迷わない方法(Googleマップの機能)

ショッピングモールやテーマパークの駐車場に車を停めたのは良いけど、いざ車に乗ろうとするととても広い駐車場のどこに停めたのかがさっぱりわからなくなったという経験はないでしょうか？

Googleマップを使うとこの事態を避けることができます。Google マップ にカーナビ機能があることは皆さんご存じだと思いますが、他にもドライバー向けのさまざまな機能

土に埋める事で得られる一番のメリットは種に栄養を与える事ができる点です。お茶の葉はタンニンや自然の肥料になる栄養を多く含んでいます。また、ティーバッグ自体もバナナ的一种であるアバカの茎の繊維から作られています。

があり、「駐車位置の保存」もその1つです。 駐車場にクルマを停めたら、 Google マップ を開いて、下記画面のように、現在位置を示す青いドットをタップします。すると、下から現在地に関するメニューが表示されるので、「P 駐車位置を保存」をタップ。これで、これで、 Google マップに 車のの位置が記録されました。さらに「P 駐車位置を保存」の左横にある「現在地を共有」をタップすると他の人にも駐車位置を知らせることができます。

お茶は土の中で分解され、栄養を種に運んでくれます。

### 2. 害虫対策

もう一つのメリットは害虫を寄せ付けない効果です。使い終わったティーバッグやコーヒー豆を害虫はとても嫌うそうです。



現在地

八丁堀3丁目付近, 中央区

△ 位置情報の精度が低くなっています  
カメラを使って校正を行い、位置情報の精度を改善してください

校正

タップ

現在地を共有 P 駐車位置を保存 問題を報告

## 寿司

先月のプリンに続いて、私が幼い頃にお腹いっぱい食べたかったお寿司の話です。

寿司の語源は一般的には酸っぱいを意味する『酢し(すし)』だと言われている。寿司の始まりは東南アジアで、山に住む人たちが、なかなか手に入らない魚を長期保存するために魚に塩を振って、ごはんと合わせ

て漬けて込んで自然発酵させた『熟鮓(なれずし)』と呼ばれるものだそう。古くは、漢字は『鮓』が使われ、その後、魚を使った旨い食べ物』という

ことで、『鮓』という字になったのではとされています。

『寿司』という漢字が登場するのは、江戸時代になってからで、当時、おすしは庶民にとってファーストフードであった一方で、お祝いの席に出されるごちそうでもあった

ので、そこで縁起をかついで、“寿司を司る”の文字があてられたのではと考えられています。

寿司の始まりとされる

『熟鮓(なれずし)』は、魚とごはんを漬けて込んだ発酵食品で、現在も奈良や和歌山などで郷土料理として伝えられています。

滋賀県の琵琶湖で獲れる鮒を使った『鮒寿司』も、その一つです。

江戸時代の中頃になると、お米で造られた酢を使い、酢飯と魚を重ねて、押しして作る寿司が登場します。発酵させる必要がないので、『早寿司(はやずし)』と呼ばれました。

『早寿司』の1つです。

江戸時代後半になると、手で握った酢飯に、江戸の海で獲れた新鮮な魚介類をそのまま載せた『握りずし』が登場します。

江戸の海の魚介類を使うので、『江戸前ずし』と呼ばれました。

もともと江戸の郷土料理だった『握りずし』、関東大震災で東京を離れて、故郷へ帰った寿司職人が、故郷で『握りずし』

を始めたことで、各地で広まったと言われています。



## 特殊鋼豆知識

### 焼き戻し

焼き入れをしたままの組織はマルテンサイトであり、極めて硬い半面非常に脆く、このままでは使えないため、焼き戻しによって所定の硬さまで軟化させ、同時に靱性を与える必要があります。マルテンサイトは

C(カーボン)が過飽和に固溶された不安定な状態にあるため、低温で加熱すると炭化物となって析出しようとする傾向があります。この低温加熱処理を焼き戻しといいます。炭化物の析出に伴って鋼は軟化し、同時に靱性が向上します。低温加熱することによって、鋼の内部応力が減少

します。

焼き戻しの温度は、構造用鋼では550~650℃が一般的ですが、200℃付近の低温焼き戻しを施すこともあります。焼き入れ後の硬さ分布はU字型を表しますが、焼き戻し後はこのU字カーブは浅くなり均一化します。