

HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2018年12月号

一年を振り返って

初雪の便りが例年に比べて遅いようです。今年は色々な気象変動による出来事が多々起きました。独断と偏見ではありますが、温暖化現象で空気の比重が軽くなり地面を押さえ、力が弱くなってきたのではないかと考えます。

社会も「ハラスメント」と言う言葉が市民権を得ました。トップによる指導は緩やかにならざるを得ません。一方で強権でV字回復をさせて世界NO・1の座を占めたG氏は容疑者になってしまいました。

政治もそうですが全てに中庸が無くなってきた感じですが。台湾では現状維持を望む人が50%を超えているそうです。グローバルの時代で全てはスピード感を伴う決断が求められておりますが、もったのんびりとした生活が出来ればと思います。

コラム

現金決済はいつまで続くのか

HI-COOKING

日本の節目料理に想いを

PRODUCTS

DLN フライヤー

現金決済はいつまで続くのか



太古の昔から物の価値は金の値段と比較されてきた。すなわち金本位制（中央銀行が発行した紙幣と同額の金を常時保管し、金と紙幣との兌換を保証する）が通貨基軸をなしていたが現在は変動為替相場制に移行する形で完全に終焉した。

その紙幣もだんだん人々の視野から消え始めている。クレジットカードの台頭であり、現在の筆頭が中国の連銀カードである。

中国元は1000元（＝15000

円）が最高紙幣であり、20年前の中国では銀行窓口に鞆一杯の現金を持ち込む人が多く見られた。高額紙幣の発行を行う前に考えられたのが全ての銀行で統一発行された連銀カードである。

高額紙幣を印刷するよりも経費が掛からないシステムであった。

目に見えない通貨

現在は、仮想通貨なる物も登場してきている。誰も現物を見ること無く（存在しない）、インターネット

上だけで決済を行うシステムである。株と同じように投機性が高いために自分の財産は常に変動している。仮想通貨＝株券で物を買っていると考えた方が解りやすい。

クレジットを何故推進するのか

クレジットを導入する政府のメ리트は資金管理である。韓国では数年前から会社経費は全てクレジットカードでの決済しか認めなくなつたと聞かされた。

この政策は闇に消える経費を表に

出して税金を掛ける為でもある。日本でのクレジットカードの普及率は低く、未だに現金決済が主流である。江戸時代から続く「大福帳」の影響があるのである。来年度の消費税導入をきっかけに日本政府もクレジットでの買い物を推進し始めてきている。

しかし忘れてならないのはクレジットを使用すると、カード会社へ管理費を支払うことが必要になる事である。一般的には3%程度と言われているが、年間売上1億円の小売商店では300万円をカード会社に支払うので、人件費約1名分が消えて無くなる。小規模店舗では反対論が多いが、クレジットの長所は金銭管理が不要になる事である。今後は日本人でも現金客が少なくなり、クレジットで買い物する外国人が購買層を占めるようになって行くくと、クレジットを使えない店はお客が激減してゆくだろう。

クレジットが普及しない理由は

日本の家庭では、給料が銀行振込になつて亭主の威厳がなくなつたとも言われ、貴方の給料は誰から貰っているの？と聞くと「銀行から」と笑えない話があつた時代もある。クレジットで今幾ら使っているかを正確に把握出来ている人は果たし

て何人位いるのだろうか。請求書が来てからアタフタとお金の心配をしている事もままあるだろう。

便利さが先に立ち、多量の債務を抱える恐怖感に簡単に拭き取れない。その解消策がクレジットを利用すると使用残高が携帯で表示されるようになってきた。しかし、高齢者にとってはその敷居はまだ高い。スマホを単なるメールと検索の道具だけにしてしまわず、カード利用者には使用金額を知らせる努力を積極的に行いたいものである。

一方では迷惑メール、詐欺メールの多くはカード会社からの使用料云々を騙つたものである。その歪感は難しいところであろう。

カード社会の課題

韓国では消費促進にクレジットカード活性化政策を実施したが、多重債務者の増加に伴い禁じ手と言え「借金の帳消し」が行われた。

日本でもクレジット化推進に関して論調が盛んである。使用すればポイントが貯まり、上手に貯めれば、美味しい事も沢山ある。だからといって使いすぎはやはり禁物だ。使用額が見えれば買い控えるし、見えなくなると多重債務が増える。どちらに転んでも難しい時代になつた事は確かである。



HI-COOK

御節は重箱に詰め
て提供されるが、「め
でたさが重なるよう

日本の節目 料理に想いを



御節料理の広告が年々華やかにな
り、時期も早く目につくようになっ
て来た気がする。インパウンドの観
光客・留学生や技能実習生がかなり
の勢いで増え始めてきている。日本
でお正月を一緒に過ごす人達の為
も、あらためて正月の御節料理を見
直してみた。

御節は正月だけでなかった

御節料理（おせち料理）とは御
節句や節会（せちえ）に作られる
料理の事だ。最も重要なのが正月
である事から正月料理を指すよう
になった。

基本は、祝い肴三種（三つ肴、
口取り）、煮しめ、酢の物、焼き物
である。一つ一つの料理は味の濃
い日持ちのする物が多い。女性か
ら家事を解放するという意味合い
や、歳神を迎えて正月を過ごすた
きには火を使う煮炊きを出来るだ
け避ける等の由来だ。

に」との願いを込めて段重ねの重箱
に詰める。俗説であるが、たくさん
の料理を提供する御節でも、重箱に
入れておけば重ねることでも場所もと
らず、数日間の保存でも蓋が一個で
済むなどよく考えられた容器だ。

重箱の数も三段や五段が一般的
であるのが、本来は四段重ねが正
式であるという。

一の重：「祝い肴」である田作り、
黒豆、数の子、きんぴら牛蒡など
を入れる。

二の重：「口取り」で、かまぼこ、
栗きんとん、伊達巻き、昆布巻き
など、子供でも食べられるように
甘い物が中心。

三の重：「焼き物」で、焼き魚や
エビなどの海の幸が入る。

与の重：4は嫌われるので、「与」
と書き、「煮物」で山の幸を使っ
た煮物、野菜の煮しめや筑前煮が
入る。

金沢のお正月

地元金沢にも正月独特の風習や
料理がある。

●鏡餅

江戸時代に加賀藩第十二代目藩
主・前田斉広が藩主となって初め
てお国入りしたとき、新春を祝う
ために上が白で下が赤の紅白鏡餅
が献上された。それが庶民にも広

●しめ飾り

金沢では藩政時代に藩の用材確
保のため、松・杉・桐・樺・唐竹・
榿・栗などの木を切ることを禁止
していた為、門松は飾ってはいけ
なかった。

年越しの定番で、輪切りにした
蕪に鰯・人參などの切り身を挟み、
米麴で漬け込む発酵食品である。
鰯の代わりに鯖を使うこともある。



●お雑煮

これはきわめてシンプルで、お吸
い物に餅を入れ、芹をちらすだけ。
角形ののし餅（能登加賀は丸餅）
を使い、鰯と昆布でだしをとって
醤油と砂糖で味を付け、餅は焼か
ずに煮込む。

一つ一つに由来と意味が 込められた御節料理

鏡餅は歳神様をお迎える大切
な物で、12月28日に飾るの
が良いそう。これは、8が末
広がりの縁起の良い数字となっ
ているのが理由だ。29日は、9
が苦しむを連想する数字なので正
月飾りを飾らないように気をつけ
よう。

またが、お殿様と同じでは恐れ
多いと上が赤で下が白となったそ
うだ。

添え物は「三種の神器」に由来
して、鏡餅、玉橙、剣串柿
になる。これに裏白の葉と海藻が
セットになる。

これを「七木（しちぼく）の禁」
といい、藩の閣僚のみが門松を立
てる事を許されていた。市民は門
松を立てることが出来なかった分、
しめ縄を飾ることに発展した。

●かぶら寿し

日本全国それぞれの地域で独特
の風習が残っている正月行事であ
るが、高齢化、過疎化により里帰
りをしなくなると都会で正月を過
ごされる方も多く見受けられる。
平成最後の年の瀬、故郷の正月
に思いを馳せて、世界に未来に伝
えるべき伝統文化を再認識してみ
ては如何だろうか。



DLN フ라이어



人材不足の今、ライン能力をアップするお客様が選ぶのは
熱交換器式フライヤー

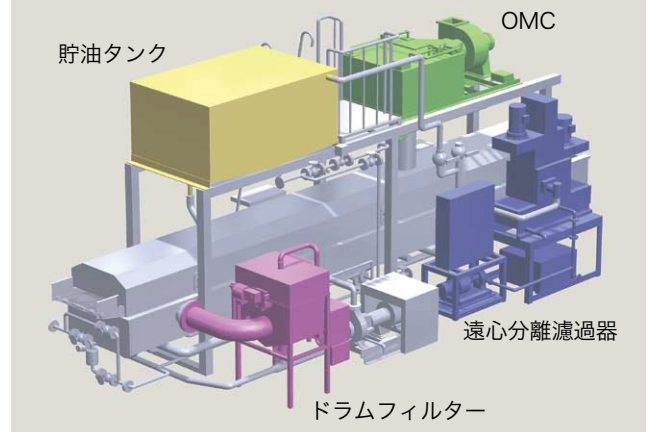
- ◆フライヤーの有効幅が 800 ミリを超えるとガス直火式や電気式のフライヤーでは温度ムラや加熱の危険性が危惧される。
- ◆設置場所の関係から出来るだけコンパクトな機械で仕上げたい。

とお考えの方へ

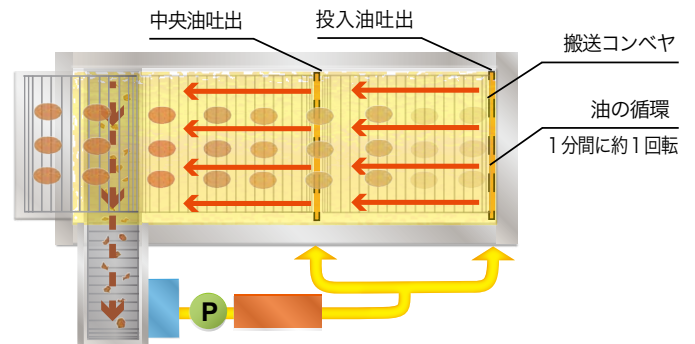
そんな要望から生まれたのが 熱交換器式フライヤー

1. 食用油加熱源はガス・蒸気・熱媒の 3 種類から選べます。
2. ガス排気・蒸気ドレン・熱媒油は集中排出が出来て作業環境を改善します。
3. 機械サイズは商品付着を考慮したネット荷重選定でコンパクトになりました。
4. 揚げカス排出装置も食材に合わせて多彩に用意しています。
5. 油濾過装置、油煙除去装置、貯油タンクを All In One で提供出来ます。

<オプション搭載イメージ>



<油循環システム(イメージ)>



おいで
まじ

金沢

金沢駅前鼓門

北陸新幹線開業に合わせて作られた「鼓門」をシンボルとする金沢駅は「世界でも美しい駅 14 選」に選ばれた駅でもあります。

金沢の伝統芸能である「能楽・加賀宝生」の鼓をイメージしています。屋根が総ガラス張りのもてなしドームに降る雨は 2 本の

柱の中心にある送水管で地下の貯水槽に送られる超近代的なアイデアです。建設当初は賛否両論があったのですが、現在は「アートを愛する金沢の未来への挑戦」と位置づけられております。



ASAHI 装設株式会社

本社・工場
水島研究所
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

TEL 076(275)8159
TEL 076(277)8159
TEL 03(3453)8159
TEL 06(7662)8159
TEL 092(574)1802

(代理店)
北海道地区(有)ヤスタ TEL 011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン TEL 043(262)8466
静岡地区(株)SK システム TEL 054(281)8581

(関連会社)
(株)HI-COOK TEL (+81)76(293)8159
韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)31(695)7911
HI-COOK(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)3180
Asahi Sosesu(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)7487