

KKSメール

第11号

2016年 7月 発行

鹿島環境設備(株)

〒211-0041

川崎市中原区下小田中6-9-33

電話044-777-1440 FAX044-788-8117

発行：鹿島環境設備(株)広報HP委員



慰安旅行 伊豆・稲取

例年春先は年度末の忙しい時期を乗り越え、社内の気忙しさが少し落ち着く季節でございます。
今年も毎年慣例となる社員旅行を4月17,18日 実行に移し、無事『思い出の1ページ』を綴ってまいりました。
今回は一泊二日で伊豆・稲取方面へのバス旅行です。

ここ数年、社員旅行は決まって雨であります、今年はどうかというと.....やはり雨でした。(笑)

出だしから先の思いやられる展開でしたが、バスガイドさんは当たり年だと思ったのは私だけではないはずです。
朝、会社に集合して観光バスに乗り込み、東名高速-小田原厚木道路-箱根新道を経由して、箱根関所跡に到着。
やはり雨の中の見学となり、次の目的地 三島スカイウォーク(写真:右中段)ではさらに暴風雨のなか
全員カッパを羽織り歩くのもままならない状況で橋を渡ってまいりました。その後、修善寺ワイナリーへ向かい、
ワインの酒造方法を学び、試飲を堪能して、バスガイドさんのかわいい「天城越え」の唄とともに、稲取温泉に到着。



宿泊先は【食べるお宿『浜の湯』】さん。キャッチコピーの通り食事もおいしく、
展望温泉からの景色はとても素晴らしく心も洗われました。
夜はお酒を交わし親睦を深め、普段仕事で見せる顔とはまた一味ちがった
一面を見せる社員がいたり楽しい時間を過ごしました。
また、近年の宴であまり聴くことのなかった鹿島会長の「カルメン」を拝聴し、
やはり鹿島環境設備の旅行には欠かせない歌声だと改めて感じた宴であり、
『旅行に来たな。。。』と実感した社員も多くいたのではないのでしょうか。(笑)



各々が夜の思い出を作り翌朝、下田ペリー通り・開国博物館を散策し、
再び下田ならではの昼食に舌包みを打ち、お土産を買いに散策して
疲れ果てた帰路のバス内では「釣りバカ日誌」を鑑賞しつつ、会社に到着。
悪天候ではございましたが、天候の悪さも思い出深いものとなり、
2016年の慰安旅行は終了したのであります。

《小西》



～夏場に得する豆知識～

連日厳しい暑さが続いておりますが、いかがお過ごしですか？これからさらに気温も上がり、日本の夏がやってまいります。
そこで注意しなければならないのがそう、『熱中症』です。今回は熱中症についてまとめてみました。

そもそも熱中症とは？

熱中症とは高温・多湿な環境下において起こる身体の障害の総称のことです。「日射病」や「熱射病」などが当てはまります。
ここで一つポイントですが『熱中症』とくりにしていますが、熱射病と日射病には少々違いがあります。

◆熱射病

高温多湿の環境下で大量に汗をかき、体内の水分、塩分が不足すると、体温をコントロールする機能が支障をきたし、
重度の意識障害が発症した状態を熱射病といいます。熱中症の症状の中でも最も重たい症状が熱射病になります。

◆日射病

実は日射病という言葉は、正式な医学用語としては使われていません。症状としては、体の水分が失われ、脱水症状をおこした状態です。
日射病はその言葉通り、太陽の光によって起きる障害しか含まないため、熱中症という言葉に比べて狭い範囲しか示せません。
暑熱による障害は、日の当たらない室内によっても起きるため、最近では日射病という言葉はあまり使われなくなっています。

経口補水液に注意！

経口補水液は塩分が多く含まれており、一度に大量に飲むものではありません。

過剰な摂取は逆に調子を崩してしまう原因になってしまいます。

経口補水液は1日当たり大人で500ml～1000ml、幼児ならば300ml～600mlとなっております。

脱水症状に近い、または脱水症状だからといって、ガブガブ飲むのは間違っているので気を付けましょう。

これからの季節は脱水症状に陥りやすいですが、一番は脱水症状にならないようにこまめな水分補給や、
休憩を取るのがいいでしょう。

皆様も注意して夏を乗り過ごしていきましょう。

《安田》



熱中症

体内の熱を外に放出できず
体温が異常に上昇した状態



日射病

体の水分が失われ、脱水症状
を起こした状態



熱中症に
注意しましょう

総務課の庄司さんが時折差し入れて持ってきてくれるカステラをご紹介します。
意外に簡単に作れるということなので、作り方を伺ってみました。



材料

作り方

卵 8個
砂糖 300g
はちみつ 大さじ4
牛乳 50cc
強力粉 200g

- ① オーブンを170°～180°に温めておく。
 - ② 卵と砂糖をボウルに入れハンドミキサーで10分くらい混ぜ合わせる。
 - ③ はちみつと牛乳を合わせたものに加え1・2分ハンドミキサーで混ぜる。
 - ④ 強力粉を2・3回に分けて加え1・2分ハンドミキサーで混ぜる。
 - ⑤ アルミホイルを敷いた型に④を流し入れ、ゴムベラで泡切りをする。
 - ⑥ オーブンへ入れ、1分ほど焼いて泡切りを3回くらい繰り返す。
 - ⑦ オーブンの温度を150°～160°に下げ60分くらい焼く。
 - ⑧ 竹串を刺してもつかず、焼き具合をみて、表面を少しさわっても手につかなくなったら出来上がり。
 - ⑨ 焼き目のついた表面を下にして全体をラップで包み、粗熱がとれたら切り分けて冷蔵庫へ。
- ※ オーブンの機種によって焼き時間が異なります。

みなさまのご家庭でもぜひ一度作ってみてはいかがでしょうか。

こんな料理、あんな料理、変わった料理のレシピを教えて頂けると、次回の記事を作成するのに助かります。

よろしければメール・お手紙・お電話にてご連絡いただけると嬉しいです。

メールアドレス：kks@kashima-k.co.jp

お手紙・お電話は表紙右上に記載しております。

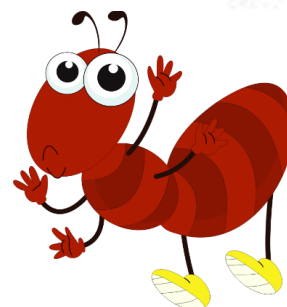
担当：山崎までよろしくお願いいたします。



ザ・BOOKマン



今回ご紹介する本は 長谷川英祐先生の「働かないアリに意義がある」です。
既にメディアに取り上げられご存知の方も多いかと思いますが、アリたちの摩訶不思議な世界を
ご紹介出来ればと思います。



働かないアリって

仕事は人生とは切り離せません。仕事ってとっても大変な事ですが大切な事です。でも激務で体調を崩したり、精神的に参ってしまったら、
だからと言って仕事は休めないし・・・人は色々な考えの中で仕事をしていると思います。では、アリ達はどの様な考え(生態)で仕事(生活)を
をしているのでしょうか？『アリの世界では全員が頑張っている』と皆が疲れてしまった時の餌取りや子育てを誰がするの？
という考え方(生態)がある事が研究の結果分かりました。つまり、働き過ぎのアリがギブアップし(アリも働き過ぎると疲労物質の乳酸が発生したり、
時には過労死してしまうアリもいるそうです)、巣の維持に支障を来す時その時こそ 今までジーとしていた働かないアリがバックアップに入ります。
群れを生かす為に余力を残す必要がある事を小さなアリ達は分かっているのです。



反応閾値 はんのういきち

簡単に言うと『仕事に対しての腰の軽さ』です。例えば反応閾値の低い人は部屋が少しでも汚れると我慢できない。高い人は我慢できる。
つまり反応閾値の低いアリは卵の異常・幼虫がエサを欲しがっている・エサが少ないなど、ちょっとした変化に反応し働き始めます。
反応閾値の高いアリはそんな働きアリを横目にジーとしています。これが “働きアリの中でも働かないアリがいる” という事なのです。



2:8の法則

働く人のうち2割は仕事をせず、その2割をカットすると残った8割の中の2割が仕事をしなくなるという
不思議な法則をご存じでしょうか？これを反応閾値の低いアリに試したところ、なんとアリたちも人間と同じように
働きアリの2割が働かないアリになってしまったそうです。前述した『群れを生かす』為にあえて自分を犠牲にして
働かなくなる事が分かったそうです。



進化って？

アリの世界の中でもこれだけ素晴らしい世界があり、数多くの先生方が研究を続けています。本の中で『ある理論が出来上がると他の理論に対し
排他的になってしまう』と書かれています。そのような考え方を止めて人の意見を聞き入れ、受け入れる事で新たな研究(進化)の突破口に
なるかもしれない。『世界には説明できない事がまだあり、それを解明するのが研究者の務め』その為には、進化が必要なのではないでしょうか。
これは研究者の方々だけではなく、私たちにも通じる所があるのではないのでしょうか？



最後に

長谷川先生はこの研究を発表された時に『毎日アリを見続けて、なんて暇な学者がいるものだ』と皮肉られたそうです。
実際はアリー匹一匹にマーキングし、行動を調べる為に張り付き、点滴を打ちながら、最後は血尿を出した研究員もいた過酷な現場だったそうです。
今回はとっても不思議なアリの社会を少しでも感じて頂ければと思います。
まだまだ書ききれない面白いお話が沢山ある『働かないアリに意義がある』ご興味のある方は、ぜひお手にとりて頂ければと思います。
次回も素敵な読書の世界をお届けできればと思います。 《坂間》

★ 近々HPを大幅リニューアルの予定！！
ブログ(「ちょっとしかばなし」)も随時更新中ですので、ご覧になってみてください。