

フォレスト・ニュース

No.9 (不定期発行)
平成16年5月30日



今回は周辺ショップの地図を
オマケにつけました。

新人歓迎食事会

4月18日(日)今年度の新人8人を迎えるための歓迎食事会を開きました。緊張のうちにシンとしていたのは、最初の15分位で、じきに口もほぐれ、とてもにぎやかな会となりました。今年の1年生は、人なつっこい人が多いことを発見。それにフォレスト若松の歴史と共に歩んできた大学院生4人が、会の雰囲気を盛り上げたり、後輩たちに色々とアドバイスしてくれたり、管理人としてはとてもありがたかったです。

また、今年は梅原さんという待望の女子(!)が入ってきて、



しかも紅一点だった山本さん(大学院生)と同じ薬学部だということもあり、会の後半では山本さんと梅原さんが、親しく話し込んでいました。(山本さん、良かったね!)

どうか先輩の皆さん、今年度の新人に勉強面・生活面ともに色々ご指導よろしくお祈いします。



シングルクッキング

「たまにはお好み焼きでもクイテュー！」

「道とん堀にでもくりだすか」なんて言っているアナタ。思ったより手軽に、安くておいしいお好み焼きが作れるんです。

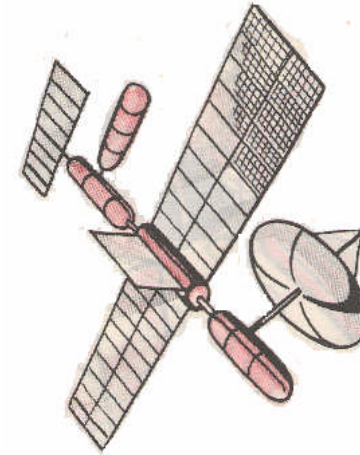
秘訣はできるだけキャベツをいっぱい入れること。粉がからむ程度の量、といたらわかるでしょうか。あと、餅とチーズを入れるとこれが外はカリッと、中はモチモチしておいしいんです。カルシウムの補給に桜エビをザザッと入れるとよりグッド!

<材料> (フライパン1個分)

小麦粉	コップ半分位	桜エビ	適当(好みに応じて)
水	〃	モチ	1個を8等分に切る
卵	1個	スライスチーズ	1枚をこまかくちぎる
キャベツ	1/4個	豚肉	チョコッと

① ボールに小麦粉、卵、水、塩を入れ、更にキャベツ、肉、モチ、チーズ(あれば桜エビ)を投入して全体を手でグチュグチュと混ぜ合わせる。

- ② 強火であたためたフライパンに、サラダ油を流し、①を入れてふたをする。すぐに中火よりやや細めの火加減にして、コゲないように注意して焼く。
- ③ 具がフツフツと穴があきはじめて、表面が少しかわいた感じになったら、ひっくり返してへらで押しつつ、反対側もよく焼く。
- ④ じっくり焼いたら皿にのせ、かつぶし、紅ショウガ、青のり、マヨネーズ、ソースを乗せていただく。



ワンタッチ数百億円

普段、人が「ささいなこと」とか「どってことない」と思い込んでいるものの中に、実はものすごく大切なことがあるって感じたこと、ありますか。

例えばハンダ付け・・・たかがハンダ付けとすることなかれ。

なかでも、労働省選出の「現代の名工」であり、73才となった今でも後輩の養成にかけまわる松田富士弥さんという人はスゴイ。実は彼こそが日本の人工衛星を陰で支える“ハンダ付け名人”なのだ。

驚くことに、人工衛星の電子機器のハンダ付けは、今でも手作業で行われている。最も細いリード線は、約60ミクロン(髪の毛の太さが約100ミクロン)。ハンダ付けする所は10万箇所以上にのぼる。これだけ数多いと、なるべく軽量化しなければならないロケットにとって、わずかでもハンダの量を多めにすることは、タブーである。適正な量を正確に・・・が人工衛星機器のハンダ付けの使命なのだ。ちょっと想像するだけでも気の遠くなるような作業である。しかも、ハンダ付けに少しでもミスがあれば、電子回路に異常が生じ、その結果電源が供給されなかったら・・・。数百億円という人工衛星を一基パーにしてしまう。(以上は、松田氏のお話)

つまり、ハンダのワンタッチが六本木ヒルズ1棟分くらいになる勘定というわけである・・・オソルベシ!

もうすぐ梅雨どき!

日曜日、暑かったですネェ。こんなときやっぱりクーラーのスイッチを入れたいくなります。でも、チョット待って!

この4月に入居した人以外のクーラーは、今冬の暖房でさんざん使ってそのままだと思います。しばらく使わない間にフィルターにはホコリがいっぱい、カビもいっぱい。それらがスイッチを入れたとたん、部屋の中にエアコンの風といっしょに吹き出してくるのです。フィルターをはずして是非お掃除しましょう。

掃除の仕方は、掃除機の細いノズルで、ゴミをていねいに吸い取るか(乱暴にやるとフィルターが破損します。)洗って陰干しするか、して下さい。フィルターをクリーンにして、さわやかな風にしましょう。

