

驚きの連続

先日、浅草雷門通りで大きなイベントがあり出席しにきました。まだ、時間があつたので昼食を食べに行くことになりました。「肉が食べたい」と友人が言うので「いきなりステーキ」という屋号の店に入りました。11時前なのに中年や若者のペアなどのお客でいっぱい、おどろきです。ふだん、肉など食べない私は10g友人は300gを切ってもらい、目の前で焼いてもらいました。テーブルは全てイスなしの立ち食いです。味付けは塩か醤油を好みで選び、100g千円です。私はビックリの連続でした。友人はうまいうまいと食べていましたが、肉に少量のコーンが付いているだけで、あとは全て別料金です。よく観察してみると400g500gと皆さん食べていました。一食の食事が500円600円の世界です。

☆六郎が語る☆ 南千住一口話 第168回

牛は草も食べますが、人間の食料をたくさん食べて成長します。日本の国土は山が多く牧畜には適しておりましてので牛肉の生産量は少ないと思います。あとは輸入に頼っているのでしょうか。現代の若い人は背も高く体格もりっぱです。肉食の結果ですかね。

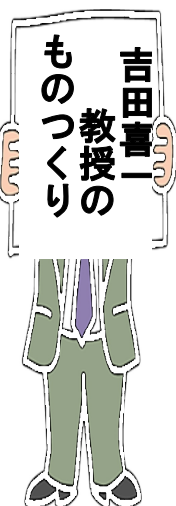
江戸時代は30年近く自給自足でまかなってきました。基本的には輸入に頼らずに自国の物を食べてもらいたい。米を食べて160年の瑞穂国(ミズホノクニ)です。米作りを続けて行きたいです。

松尾芭蕉俳句大会でご協力ありがとうございます。皆さんも参加してください。杉山六郎

☆(南千住一口話講演会) 講師 杉山六郎

10月25日(日)午後7時20分〜9時

南千住駅前ふれあい館2階 会費300円



ソーラークッキング(太陽光で料理)

都立 産業技術高専名誉教授 吉田喜一

私は技術史教育学会に所属しています。毎年サマーセミナーで小中学生にもものづくり講座をやっています。今年は房総半島真ん中の大多喜町の廃校になった小学校で行いました。

当日の午後、私は戻る遊び道具を作って遊んでもらいました。午前の始めは、足利工大の中條祐一先生のソーラークッキングの準備でした。飯盒に無洗米と水を入れて、反射パネルを組み合わせて、太陽光がうまく集中するようにしておしまいです。カレーの材料とルーを入れた飯盒、そしてお菓子もソーラークッキングで作ります。初めて準備の過程を拝見できました。

準備が終わるとワットの蒸気機関について一時間の勉強でした。いろいろな実験をとりいれて、小学生にもわかりやすく、高専の授業に使える講義でした。昼にソーラークッキングで作ったカレーライスとお菓子をいただきました。この日は快晴でたいへんおいしく出来上がっていました。ソーラークッキングを高専の授業に取り入れる予定です。



「世代交代」が進む都電荒川線の電車

消費生活
アドバイザー
佐藤祐一郎

こんにちは。メガネのサトウ4代目です。先日、三ノ輪橋〜早稲田を結ぶ都電荒川線に、新型車両「8900形」が2両、仲間入りしました。



デビュー記念のヘッドマークを掲げスカイリールームバックに走行中の

最新の車両らしく、スッキリとした外観、静かで乗り心地の良い走りが自慢で、LED車内照明やVVVF制御装置を採用した省エネ電車です。

新しい仲間が加わる一方で、現役から退き数を減らしているのが「7000形」電車です。元々は都電が都内を縦横無尽に走っていた当時の、昭和31年頃に製造された車両で、後に乗客の乗る車体だけを昭和50年代前半に作り直したという「古豪」です。吊り掛け駆動という、昔の電車の標準であった走行装置はそのままなので、発進時に「グオオオーン」と独特の低く唸るような走行音が出るのが特徴です。私などは小さい頃から永年、これこそが「都電の音」だと親しんできましたので、世代交代に時の流れを感じます。

都電に乗る場合は、400円で乗り降り自由の「一日乗車券」を運転士から購入するのがお勧めです。秋の一日、のんびりと新旧様々な電車に揺られて散歩に出かけてみてはいかがでしょう。