



ゆうメール



昨シーズンの暖冬とは打って変わり、連日の冷え込みや積雪で春の訪れが待ち遠しい昨今ですが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。弊社では一番の繁忙期である春に向けて、日に日に慌ただしさが増してきています。寒さもさることながら、コロナも第6波を迎えております。

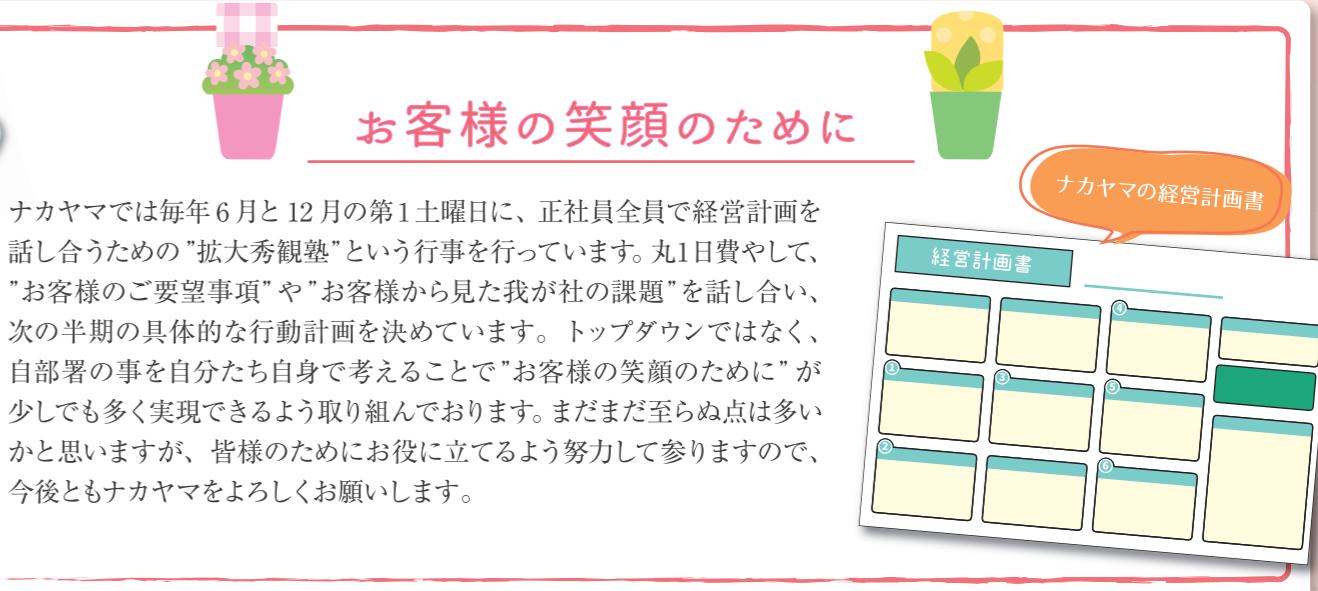
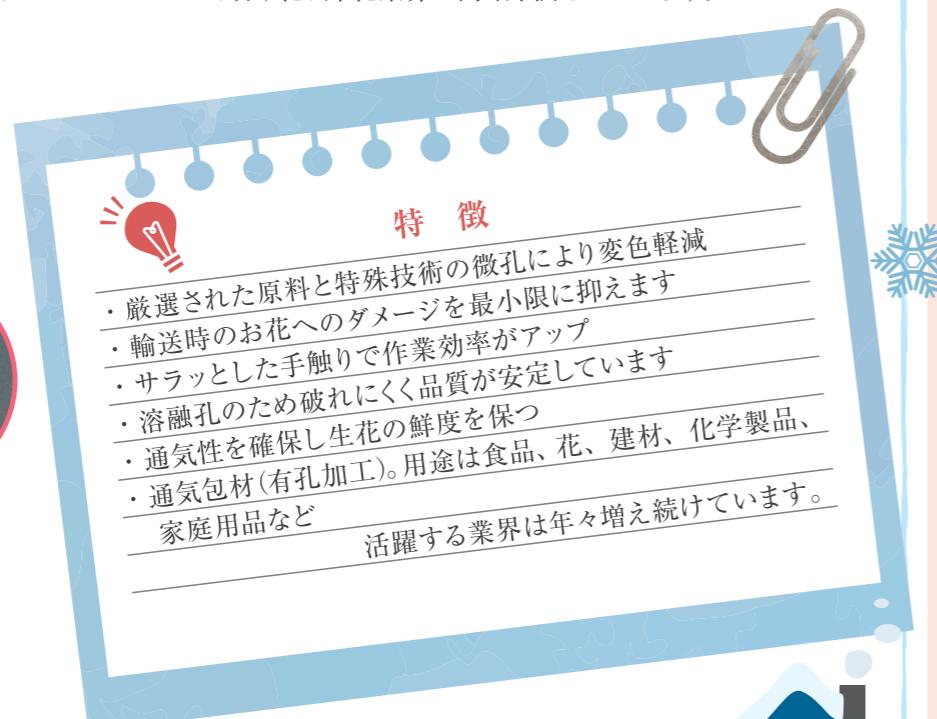
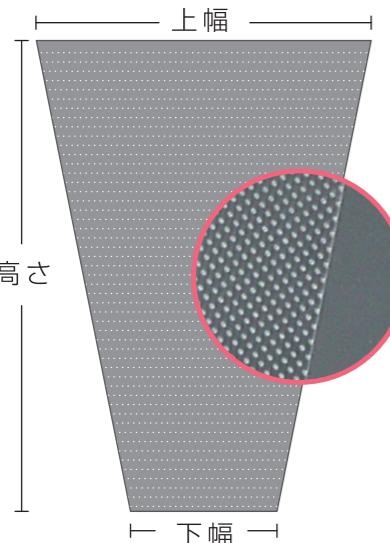
くれぐれもお体には気を付けてご活躍ください。



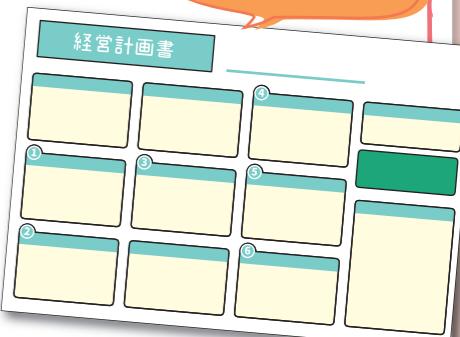
## メッシュスリーブのご紹介！

通気性を高めたフィルム（有孔加工）は、食品や家庭用品、建材、化学製品などさまざまな用途で活躍しています。その活躍は園芸の分野も例外ではなく、「メッシュスリーブ」という形で輸送時のダメージ軽減や、鮮度保持に役立っています。また、作業効率アップが見込めるなど、作業面にもメリットがあります。

数あるメッシュの中でもナカヤマメッシュは、切り花、鉢花業界で高く評価されています。



ナカヤマでは毎年6月と12月の第1土曜日に、正社員全員で経営計画を話し合うための「拡大秀観塾」という行事を行っています。丸1日費やして、”お客様のご要望事項”や”お客様から見た我が社の課題”を話し合い、次の半期の具体的な行動計画を決めています。トップダウンではなく、自部署の事を自分たち自身で考えることで”お客様の笑顔のために”が少しでも多く実現できるよう取り組んでおります。まだまだ至らぬ点は多いかと思いますが、皆様のためにお役に立てるよう努力して参りますので、今後ともナカヤマをよろしくお願いします。



## 岐阜県の地域ブランド 山岡細寒天

寒天の原料はテングサなどの紅藻類です。それらを煮出した煮汁を固めたものが「ところてん」です。それを細かく切り、凍結と解凍を繰り返しながら乾燥させたものが「細寒天」となります。なぜ、海で獲れるテングサをはるばる里山に運び、寒天づくりが行われるようになったのでしょうか。そこには地域特有の事情があったようです。

岐阜県における寒天の製造は、大正14年に始まり、恵那市山岡町に製造の拠点が移ったのは昭和6年のことです。最盛期には130にも及ぶ生産工場がありましたが、現在は11の工場に減ってしまいました。山岡町は日本を代表する寒天の産地で、主要な産業となっています。冬は夜間に-5℃~-10℃の厳しい寒さになり、降水量が少なく昼間は晴れた日が多く、空気も乾燥しています。さらに、良質な水と澄んだ空気でまさに良質な寒天を製造するには最適な場所が「山岡町」だったのです。

岐阜県の山岡細寒天は、テングサと水だけで作られる100%天然素材の寒天です。数ある寒天の中でも山岡細寒天は品質が良く高級和菓子の原料として取引されてきたため、一般に出回るのはわずかです。現在では和菓子の材料だけではなく「寒天サラダ」「寒天ラーメン」「寒天ゼリー」などのアレンジ食材が盛んに開発されています。



### 寒天の魅力 ~寒天パワー~

食物繊維は、体にとって有益な働きをしてくれると言われています。そんな食物繊維がたっぷり含まれている寒天には次のような効果が期待できると言われています。

#### ★生活習慣病予防

- ・血糖の上昇を緩やかにする
- ・コレステロール値を下げる
- ・肥満を防ぐ

#### ★便秘の解消

※食物繊維の摂り過ぎは下痢を引き起こし、必要なミネラルまで排出してしまうので気を付けてください。



株式会社 ナカヤマ  
〒509-7202 岐阜県恵那市東野 1895-2  
TEL/0573-22-9000 FAX/0573-26-4057  
URL:<http://www.net-nakayama.co.jp>

