

データ抜き取りを防ぐ!

USBポートに物理的に蓋をする!

2005年より「個人情報保護法」が施行され、パソコン盗難の意識が高まっています。近年では、USBフラッシュメモリが普及し便利になった反面、USBポートにUSBメモリを差し込むだけで特定のファイルをコピーし、重要な情報を抜き取ってしまうといったことが現実にも可能で、それは決して高度な知識を要することではありません。

今回ご提案する製品は、**比較的安価ながら効果は抜群!データ盗難からパソコンを守ります!**

防犯対策や盗難対策の基本と同じで、セキュリティ対策していますよ、という視覚的効果の持つ意味も大きいはずですよ。

特長・仕様

Q USB A コネクタ専用。USBポートをふさいで、データの抜き取りなどから守ります。

Q 追加の取付け部品のオプションがあります。

取付け部品の色と本体のスイッチ部分が同じ色のものをお求めください。

品番 : SL-46-BL

品名 : USB コネクタ取付けセキュリティ

価格 : ¥4,179 (税抜き¥3,980)

取付け部品×4

本体×1

私の愛用品

「夢みるく」

本当の牛乳の味発見!

市場には、いろんな牛乳が出回っていますが、最近出会ったこの牛乳は、西日本で最も酪農が盛んな泗水町(菊池市)の2戸の有機農法を取り入れた牧場直営の牛乳工場(シリカファームしすい)で作られています。

この「夢みるく」は生乳100%の成分無調整牛乳であることはもちろんですが、搾りたての牛乳の風味を損なわず栄養も壊さないように、ノンホモ・低温殺菌牛乳です。今まで、市販の牛乳で気になっていた独特の臭いも無く、あとくちがよく、さらっとした飲みやすさです。

とにかく飲んでみると、「これが牛乳本来の味なんだ」・・・と感じること間違いなしです!

生産者である2戸の酪農家が大手のメーカー向けでなく、「自分たちが丹精こめて絞った良質の牛乳を消費者に直接届けたい」とがんばってらっしゃるので、ぜひ本物の牛乳を試飲されてみてはいかがでしょうか。

ドリンクヨーグルトもスッキリした甘さとトロリとした飲み応えが特徴でおいしいですよ。(今)
(シリカファームしすい TEL 0968-38-6685)

1本 ¥378 (900ml)

%õ& & & ú&=&1& &F%p&É

年賀状にピッタリの印を作ります。

テーマ「戌」

講師: アート篆刻師 龍宮成

場所: (有)正文堂 事務所

日時: 11月5日(土) 9時30~12時

費用: 2千円(材料込)

申込: 電話 096-343-5770

編集後記

今回そば屋さんを訪問してそばの奥深さと面白さを感じました。店のご主人も気取りがなく良い方ばかりです。

それと蕎麦って結構カッコイイ食べ物だなーなどと思えました。カップルでそば屋ってのもシブイですよ。(馬)

あなたのご意見をお願いします。

(有)正文堂 PC-スタッフ営業部 〒860-0863 熊本市坪井3-1-24

Tel 096-343-5770 Fax 096-341-1147

URL <http://www.pc-staff.co.jp> E-Mail info@pc-staff.co.jp

理想科学工業のハイスピードカラープリンタ ORPHIS HC5000 で印刷しました。

篆刻師・龍宮成先生の?番目の弟子 平目家鯛蔵

アートてんこくの世界
書や絵に押し印鑑を見られた事があると書きます。石に名前や雅号を刻む印鑑を篆刻(てんこく)と言います。それがさらに進化したのが、アートてんこくです。文字はもちろんなこと、絵まで彫ってしまうのです。「石に文字や絵がほんとうに彫れるの?」と当初は思っていました。ガリガリッ、ゴリゴリッと小気味よい音をたてて彫れるんですよ。
名前や文字、その年の干支の文字やイラスト、四季折々の花々、さらにはキティちゃん等のキャラクターまで、さまざま世界が、わずか1~3センチの枠の中に広がっていきます。アートてんこくの創始者・龍宮成先生の厳しい中にもやさしさがキラリと光る指導のもと、その楽しさにハマっています。文字の成り立ちや熟語やことわざ、はたまた中国の歴史に及ぶ、師匠の深い蘊蓄(うんちく)に耳を傾けるのもとっても勉強になります。
あなたも迷宮のアートてんこくの世界に足を踏み入れてみませんか。

最近のおしごと

そば屋さんへ 第1回目

熊本そば名店会 Web サイト
http://www.kumamoto-sobaya.com



相変わらず雑誌やテレビでは料理に関する話題や番組が華やかに取り上げられてます。

これまで食べ物にはその時代に
応じてブームらしきものがあり
ました。パブル期のフランス料理
その後イタリアン（イタメシ）、
ちよつと前まではラーメンでし
ようか。

そんななかで、最近よく耳にす
るのが「スローフード」と言われ
るものです。

スローフード？

イタリアのブラ(BRA)という
片田舎からスタートしたN.P.O
運動のことですが、ファストフ
ードによって、全世界で味の均質
化が起こっていることに危惧を
抱いたイタリアの人たちが、地元
の食材と「食」にまつわる文化を
大事にしようと取り組み始めた
もので、ファーストフードに対し
て名付けられたそうです。

このような起源を日本に置き
換えてみると、日本食や地方独特
の素材を活かした料理と食文化

(食べ物とコミュニケーション)
全体を見直そうという事になる
のでしよう。またその生活スタイ
ルや文化を「スローライフ」とも
いわれています。

そんな今年の8月、ある熊本の
ソバ屋さんから、市内のそば店で
組織している「熊本そば名店会」
のホームページを作成してほし
いという依頼をいただきました。
内容は、会員店舗(十五店)の案
内と年間の組合活動を紹介して
ほしいというご依頼でした。

そばの事を知りたい。

これまで私は特別「そば」を意
識して食べたことが無く、そばに
対する知識なんてほとんど無か
ったのでどんな風にそばとそば
店を紹介したらいいのか分かり
ませんでした。

皆さんはどうですか？

せいぜいイメージ出来る事と
いえば、大晦日の「年越しそば」
か、「緑のためき」位ではないで
すか。ですから
ホームページ作
成にあたって先
ず少しはそばの
事を知らなけれ
ばと思いました。

そんな頃折しも本屋さんで雑
誌「男の隠れ家」(発行 榎あい
であらいふ)の九月号を見つけ
ました。一冊まるごとソバ特集で
これは良い資料になりました。



そして同じ時期「エヌ」の「趣味
悠々」という番組でも「そば打ち
入門」が8回にわたって放送開始
となりました。ひよつとするとそ
ばブームが来ているのか。その後
も雑誌「自遊人」(発行 榎カラ
ット)十一月号では、新そば前線
南下中。」と題して俳優「緒形
拳が信州の蕎麦集落を歩く」など
のそば特集誌が出ていました。ま
すます確信めいたものを感じて
しまいました。

それから一ヶ月近くそばの事
ばかり考える日々が続きました。
まず、情報収集。インターネット
で検索してみたり、図書館から関
連の本を借り、とにかく耳学問を
一通り行う事にしました。

まずは製粉所から

そして、数日後いざ取材！し
かし、いきなりそば屋さんを訪問
しても店主に何を聞いたらいい
のかポイントがつかめません。
そこで、そばと熊本のそば屋の情
報を一番知っていらっしやるの
ではないかと思われる製粉会社
に訪問しました。

市内にはそば粉を製粉してい
る会社が2社あります。(有)田
尻製粉所(砥川町 096-245-0016)

と榎田そば製粉株式会社(鹿
瀬町 096-380-2634)です。

田尻製粉所はロール製粉、榎田
そば製粉は石臼挽き製粉と方式
の違いはありますが、いずれも玄
そばから製粉までの工程(石抜
き・磨き・粒揃え・抜き・製粉)
を行っています。

そばは生鮮食料品だ！

今始めて玄そば(殻の付いた
状態)から粉になるまでの作業工
程を観てきました。そして真っ白
な一番粉(打ち粉、更科)から焦
茶色の四番(さなぎ粉)をサンブ
ルとして頂いてきました。この粉
の配合次第でその店のそばの色
や香りが変わってくるのです。

玄そば

丸抜き



一番粉

二番粉



三番粉

四番粉



石臼粉

回転する石臼



また、そばは素人が考えている
以上にデリケートで、収穫後の保
存には温度管理が重要で製粉後
はほとんど風味が落ちてしま
うので出来るだけ早く食べなけ
ばならないのです。

国産そばの多くは収穫時期が
秋なので、実はざるそばが沢山出
回る夏は、季節が反対の南半球オ
ーストラリア産が美味しいとい
うことも有るそうです。

ソバ通のソバ

私はこれまでソバ通なる人た
ちの存在がよく分からなかった
のですが、現場を見てお話を聞
いているうちに、ソバ粉の配合か
ら打ち方まで店ごとに味の違
いとなって表れるため、そば店主
人のそばの作り方、考え方を楽し
みたいということなのだそうとい
うことが分かってきました。
では次回からいよいよそば屋さ
んに訪問です。

熊本そば名店会主催
開催中！
スタンプラリー

加盟店 15 店舗のうち 2
店のスタンプを押して応募
すると抽選で現金
5 千円が当たります。
期間：11/1 ~ 30

詳しくはホームページを
ご覧ください。

