



にゆ～すれた～ 秋号

 蟄虫
 坏戸


春夏秋冬

ちつちゅうとをとざす

秋分「虫が早くも冬ごもりの仕度を始めるころ」春に姿を現した虫たちが土の中に戻る時候とされます。

にゆ～すれた～は、年4回発行を目指しています。今回は秋号として発行しましたのでご一読下さい。
 今月の内容

- ◎ 豊かな日本語 ◎大阪での三次元測量
- ◎ 奈良でのUAV測量・編集長コラム ◎ そろそろ鍋の季節かな

人の数だけある「ことば」時代とともに生きている「ことば」を追っかけよう！

って、日本語って本当に豊かで面白いですね。その中から少しご紹介します。

日本語をもっとつかまえる！から

大判焼き？回転焼き？御座候？

江戸時代、江戸の今川橋あたりで売っていたのが今川焼・関西は丸い型に入れて途中でひっくり返して焼くので回転焼き・大判焼きは愛媛の会社が御座候の機械と小麦粉などをセットにして売ったことが始まり・・・でも全国でいろんな呼び名が有るそうです。あなたの出身地の呼び名はな～に？



たぬき！どれがホント？

たぬきとは、「たね抜き」に由来すると言われていますが、東京のタヌキは、揚げ玉を掛けたもの。京都に行くと油揚げを細かく刻んであんかけにしたもの。大阪はそばに油揚げを載せたもの。本場の香川ではメニューにないお店が多いそうです。



どっちがどっち？



修業と修行は？業は一人前になるため、頑張ること行は仏教でさとり得るための行いの事。
 観賞と鑑賞は？観は見ること、賞は「いいな」と楽しむこと。鑑は鑑定つまり考えて判断する事
 脅威と驚異は、脅は自分にとって危険なこと驚は字のごとくおどろくことです。
 漢字の意味を確かめると案外書けるかも！



少々・ひとつまみは同じ？

少々は親指と人差し指でつまんだ分量。ひとつまみは親指と人差し指と中指を添えてつまんだ分量。
 ひとつまみの方がわずかに多いですが実際には少々でもひとつまみでも自分の舌で確認しますよねこれが適量です。

「ピンクい」って言える？

白い、黒い、赤いですが、紫い、緑い、って言いませんよね？ローマ字で書くとmurasaki・midoriどちらも最後の文字は「i」で終わると「い」が付かないのです。でもよく使う色は江戸時代から黄色いと色をつけるようになったそうです。最近「ピンクい」って言葉も生まれました。

「頭文字」で省略？



「なるべく早く！」を「なるはやで！」って文字を省略しますよね。今流行りの「SDG s」も日本語では持続可能な開発目標＝持可開目ってなると何のことだか？頭文字略語はどんなことばでも省略できる点が便利ですね。

大阪での三次元計測



現地踏査中



踏査が終わったら、地下において、機械を設置して三次元計測の開始です。



地上では、基準点測量の開始です。通行人や車に注意しての作業です。



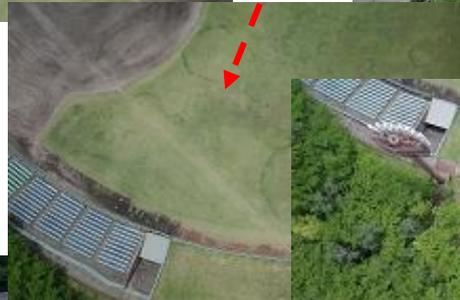
奈良でのUAV測量

まずは、測量依頼場所の現地踏査から始めま



飛んでいます。

現地踏査が終わったら、ドローンを飛ばして測量の開始です。



順調に飛行してるかな？



少しずつ移動しながらの撮影です。

編集長のつぶやき

電柱に動かぬミミズクって知ってました？会社の横の電柱に居るんです。関西電力が鳥害対策として設置されたそうです。効果のほどは？ですが明石市と神戸市に6羽のミミズクがいるそうです。激レアのミミズクが茨木市のしかも会社の前の電柱にいるなんて驚きでした。会社にお越しの際は是非ミミズクを探してみてください。



そろそろ鍋の季節かな



丹後には、久美浜町の久美浜湾で牡蠣の養殖が盛んでそこで育った牡蠣は、肉厚でプリプリな濃厚牡蠣で美味しいです。そんな「海のミルク」と呼ばれる栄養たっぷりの牡蠣で鍋なんかどうですか丹後の牡蠣を食べて暑かった夏の疲れをとって下さい。



よりみち

胡蝶蘭 (こちょうらん)



10月17日 花言葉
「幸福が飛んでくる」

その名の通り、蝶が舞うような花です。そこからでしょうか幸せが飛んでくると言われる様になったのは。お祝いに使われる花ですね。

アキレス



11月17日 花言葉
「悲しみをいやします」

トロイ戦争の勇者アキレスが傷を治すのに使ったとか私は、ノギリソウの方がなじみがありますが・・・痛みをいやすのでは？

千両 (せんりょう)



12月17日 花言葉
「裕福」

そりゃ～千両もあれば裕福でしょうよ・・・百両より実をつけるので千両千両より実をつけるので万両どちらにしても沢山の実を付けるから縁起が良いのです。

牡蠣の栄養

牡蠣のタウリンには、ストレスを解消してくれる効果もあり良質なカルシウムも含まれているのでイライラや不安を鎮めるにも効果的で老化のスピードを抑える老化予防効果のある亜鉛やアミノ酸、ビタミンなどの栄養素が豊富に含まれています。



新米と
どうぞ

簡単牡蠣鍋

材料 (1人分)

- 牡蠣・・・200g
- 豚バラ肉・・・100g
- 豆苗・・・1袋
- 人参・・・1/4本
- えのき・・・1/4
- 出汁・・・400cc
- 醤油・・・大さじ2
- 酒・・・大さじ2
- みりん・・・大さじ2



①

1. 牡蠣は、片栗粉をまぶして汚れを落とし流水で洗い水気を拭き取る
2. 豚肉は一口大に切り人参は、薄めの輪切り豆苗は、半分に切りえのきは、小房に分ける
3. 鍋に①の材料を入れ沸騰したら野菜から入れ5分程煮込む
4. 次に牡蠣と豚肉を入れ蓋をして5分程煮込んで出来上がり

かき小屋やってるよ

久美浜町風蘭の館で検索



もち米でもちもちほくほく栗ご飯



材料 (3合)

- 栗・・・400g
- もち米・・・3合
- 塩・・・小1と1/2
- 昆布・・・5cm位
- ごま塩・・・適量

1. 栗は、ボールに入れて熱湯に10分程つけて皮をむく
2. もち米は、洗って1時間程浸けておく
3. 炊飯器のもち米ともち米のメモリの水を入れ塩を加えたらひと混ぜし栗と昆布を入れて炊く
4. 炊きあがったらさっくり混ぜて出来上がり

※ごま塩かけて頂きませす。

レシピはクックパット参照

丹後支店にゆ～す

立派な栗の木に大きな栗が出来ましたよ

今年の夏は、暑い日が続きました。身体の疲れが残っていないでしょうか。秋は、美味しい物がたくさん出てくるので美味しい物食べて疲れを吹き飛ばそう。こんなりっぱな栗で栗ご飯美味しそう



ありがとうございます。技術の便利屋

株式会社 北斗エンジニアリング

<http://www.hokuto-e.co.jp/>

TEL 本社 072-634-1090
支店 0772-62-5731

測量・調査・設計
(3D・ドローン)

測量業者 第10-10003号

補償コンサルタント 第03-2955号

設立 1974年 1月 No.66 R5.10

ご住所が変更になりましたら、お知らせ下さい。(本社・大藤)