Fika!
フィーカ

三菱電機ビルソリューションズ株式会社
2026 SPRING | Vol.17

海と生きる人々
受け継がれる営み

海と生きる人々 受け継がれる営み

伊勢志摩は、海とともに生きてきた人々の営みが、今も静かに息づく場所。
海女の漁や真珠養殖は、自然の変化を見極め、手をかけて成り立ってきました。
また、海の恵みへの感謝や安全を願い、祈りを重ねてきた歴史もあります。
2026年、伊勢志摩国立公園は国立公園指定80周年を迎えます。
節目の年に、海と生きる人々の現在を見つめます。

海女・中田文美さん（上） 案内された「かまど」と呼ばれる小屋は、4～5人ほどで炭火を囲めるようになっている。「ストーブや電気も暖かいけど、やっぱり火じゃないと、体の温まり方が違うんです」と中田さん
海女漁（左） 海面で「ピュ～、ピュ～」と口笛を吹く光景が見られる海女漁。海面に浮上する際に肺の空気をゆっくりと細く吐き出し、体内の圧力を調整するためのもので、「磯笛（いそぶえ）」と呼ばれる（撮影協力／ミキモト真珠島）

ドーマン・セーマン 海女が潜る際に重りとして使う「石いかり」に刻まれた二つの印。格子状のしるしが「ドーマン」、五芒星が「セーマン」を表し、魔除けや安全祈願の意味を込めて身につけられてきた

世代を越えて受け継がれる相差（おうさつ）の海女文化

「海女は命がけやけど、楽しんでます。海の中は癒やしやと思ってるんです」。そう話すのは、2017年に海女になった中田文美（なかたあやみ）さん。5人の子を育てながら、仕事と海女漁を両立する、次代を担う存在です。

三重県鳥羽市南部の漁村・相差（おうさつ）は、全国的に見ても、今なお多くの海女が暮らす町。現在、その数は60人ほどにのぼります。相差の海女漁では、アワビやサザエ、ナマコ、海藻など、季節に応じて獲るものが変わります。漁は朝9時ごろから始まり、潜る深さは約7メートル、息を止める時間は50秒ほど。漁で獲れた魚介類は、漁協で計量され、市場へと届けられます。

ひと仕事を終えた海女たちが向かうのが、浜辺に点在する「かまど」と呼ばれる小屋。漁に出る前の身支度や、海から上がって冷えた体を温める休憩所のような場所で、炭火で干物や餅を焼きながら昼食をとり、気づけば、2、3時間のおしゃべりが続くことも珍しくありません。相差の海女たちは、よく笑い、元気で、すがすがしい雰囲

相差海女文化資料館　磯めがねと磯着を身に着けた海女の姿を再現したジオラマや、模型を使ったアワビ採り体験を通して、海女漁の技と歴史を伝えている

石神さん（神明神社境内）　女性の願いを一つ叶える神さまとして知られ、全国から参拝者が訪れる。古くから海で働く女性たちの信仰も集めてきた。港に近く、参道には土産物店やカフェが並び、参拝と散策をあわせて楽しめるにぎわいのある場所

海女小屋 相差かまど「おぜござん」
（上）港から遊歩道を歩いた先の岬の付け根にある。眼下に太平洋が広がり、岩礁と青い海が印象的
（左）前日までの予約制で、ランチまたはティータイムの２つのプランがある。この日のランチはカキ、ヒオウギ貝、ホタテ貝、アジなど。旬によって種類もさまざま

気をまとっています。「海に潜るたびに海水で体が清められるような感覚があって、『禊や』と言われることもあります。だからみんな、どこかスッキリした表情になるのかもしれません」（中田さん）

そうした日々の営みのそばにあるのが、町の神明神社に祀られる石神さんです。女性の願いを一つ叶える神さまとして知られ、海女にとっては、海へ出る前に静かに気持ちを整える場所でもあります。「海女文化と伊勢神宮との結びつきもとても深いんです」と教えてくれたのは、相差海女文化運営協議会の森山晃さん。このあたりでは、倭姫命※1が現在の鳥羽市国崎で伝説の海女・おべんと出会い、差し出されたアワビが天照大神への御神饌※2として供えられるようになったという言い伝えも残されているのだとか。神明神社に続く参道の入り口にある「相差海女文化資料館」でも、漁に使われてきた道具や写真、映像資料が並び、海女文化を立体的に知ることができます。

語り継がれる営み 相差かまどのひととき

海女と直接触れ合い、言葉を交わせる場所もあります。それが、「海女小屋 相差かまど『おぜござん』」です。火を囲みながら漁の話を聞き、獲れたての海の恵みを味わう――そんな距離の近さが、この場所の魅力。おぜござんへ向かう道では、港で伊勢エビ漁の準備が進み、岬へ続く遊歩道の途中からは、海を見渡す景色が広がります。

「ようけ（たくさん）獲れる日は、楽しいですよ」と話すのは、80代で現役の海女・中山茂代さん。「祖母も母も海女。この辺の人は生まれた時から海に慣れてます」と、穏やかに微笑みます。全国的には高齢化と人口減少が進む中でも、相差では、こうした場を通して海女文化を伝える取り組みが続いています。その一方で、海を取り巻く環境は変化しつつあります。2017年に始まった黒潮の大蛇行※3以降、海藻が減り、それを餌にする貝も少なくなりました。海女たちは、調査や記録を重ねながら、その変化と向き合っています。「小学生の娘が、将来は海女になりたいって言うんです。だからそのときまで海を守っていかんとね」。次代を担う海女の中田さんは、静かにこう語ってくれました。

※1　天照大神の御神体を祀る地を求めて各地を巡り、伊勢神宮創建に深く関わったとされる皇女
※2　祭りなどで神に献上する食事　※3　日本南岸を流れる黒潮が大きく蛇行する現象で、気候や漁業に大きな影響を与える

滝田和生さんとアコヤ貝
（左）「この体験施設を通して真珠についてもっと知ってもらいたい」と語る滝田さん。決して楽な仕事ではなく、後継者の課題も抱える中で、真珠が生まれるまでの手間や時間、その背景にある現場の思いを伝え続けている。（下）５年かけ大切に育てたアコヤ貝

真珠取り出し体験（上）真珠の里では、来訪者自身がアコヤ貝を一つ選び、真珠を取り出す工程を体験できる。中から現れる真珠の形や色は貝を開けるまで分からず、その瞬間の驚きも魅力の一つ。（左）取り出した真珠は磨き上げ、チェーンやストラップに加工して持ち帰ることができる

真珠の「巻き」と「照り」（右）
右は「巻き」の比較。真珠層の厚みによって強度や耐久性が変わり、長く美しさを保てるかどうかを左右する。左は「照り」の比較で、表面の輝きの違いが一目で分かる

海から生まれた輝き
真珠養殖のはじまり

入り組んだ海岸線と、波の穏やかな入江が広がる英虞湾（あごわん）。かつて天然真珠は、海女がアワビやサザエなどの魚介類を獲る中で、偶然出会うものでした。狙って手に入るものではなく、千個の貝に一つ入っているかどうかというほど希少な存在でした。

今からおよそ１５０年前、明治初期のこと。その希少な輝きに可能性を見いだしたのが、御木本幸吉（みきもときち）氏でした。当時、天然真珠が海外で高値で取引されていることを知った御木本氏は海女たちと協力しながら真珠の母貝であるアコヤ貝を育て、天然真珠を採るところから研究を始めました。しかし、その効率の悪さは明らか。そこでたどり着いた答えが、「自分の手で真珠をつくる」――真珠養殖への挑戦でした。試行錯誤の末に真珠養殖の安定生産に成功すると、御木本の真珠は海外の博覧会に出品され、世界から〝本物〟として認められていきました。

アコヤ貝が生む、ひと粒の奇跡
手をかけ、待ち続ける真珠づくり

現在、その技術を間近で知ることができるのが、英虞湾に面した体験施設「真珠工房 真珠の里」です。ここでは、真珠養殖の現場を担う人々の手仕事が、今も続いています。「真珠ができる仕組みは、意外とシンプルなんですよ」と話すのは、真珠養殖に携わる滝田和生（たきだかずお）さん。アコヤ貝は体内に異物が入ると、それを守ろうとして真珠層を分泌します。天然真珠は、砂や貝のかけらが偶然入り込んでできるため、形が不ぞろいになることが多いとい

帯留「矢車」＊（上）1937（昭和12）年のパリ万博に出品。アールデコ様式のもと、真珠や宝石を用い、組み替えによって帯留やブローチなど12通りに変化する多機能ジュエリー。昭和初期のミキモトを代表する名作

自由の鐘（リバティ・ベル）＊（上）1939（昭和14）年のニューヨーク万博に出品され、2025年の大阪・関西万博でも展示された作品。アメリカ独立宣言の際に鳴らされた鐘を模しており、1万2250粒の真珠と366個のダイヤモンドが輝く

＊撮影協力／ミキモト真珠島「真珠博物館」

真珠の養殖場
穏やかな波と入り江が広がる英虞湾。外海の影響を受けにくく、水温や潮の流れが安定した環境は、アコヤ貝を育てる真珠養殖に最適とされ、日本有数の産地を支えている

半円真珠＊（上）貝の内側に核を固定し、片面だけに真珠層を重ねて育てたもので、養殖真珠の初期段階に生まれた技術。御木本幸吉氏が丸い真珠を目指して試行錯誤を重ねていた時代を象徴する成果の一つ

御木本幸吉像＊（右）三重県出身（1858–1954年）。世界で初めて真珠の養殖に成功し、日本の真珠産業を築いた実業家

いますが、養殖では、この性質を利用し、丸く加工した核と、真珠層をつくる細胞を貝の体内に移植。そこから数年かけて、核の周りに幾層もの真珠層を重ねていきます。

「真珠の価値を左右するのが、〝巻き〟と〝照り〟」と滝田さんは言います。巻きとは、核の周りにどれだけ厚く真珠層が重なっているか。厚いほど耐久性が高く、長く美しさを保ちます。一方の照りは、表面の光沢。水温の急変などでアコヤ貝がダメージを受けると、表面の輝きが鈍り、真珠全体がぼんやりとした印象になってしまいます。「貝を開けるまで、どんな真珠が出てくるかは分からない。でも、当たりの確率を少しでも上げるために、できることを全部やる。そこが難しくて、面白いところでもあるんです」と滝田さん。

アコヤ貝を育てるところから真珠を取り出すまでに約5年。そこからネックレスなどジュエリーとして仕上げるため、さらに1年ほどの加工が加わります。しかも、丸く傷のない真珠は全体のわずか5％ほどしか採れません。「世に出るまでに約6年かかる。真珠が高級品とされるのは、その手間と希少性があるからなんです」と滝田さんは言います。

近年は水温の上昇など新たな課題も生まれ、網を沈める深さを調整したり、貝の種類を増やしてリスクを分散させたりと、日々の判断が欠かせません。「この仕事に正解はないんです。去年うまくいったことが、今年も通用するとは限らない。こういう背景を知ってもらえたら、真珠の見え方も変わると思います」。滝田さんは、そう力を込めて話します。

こうして選び抜かれた真珠が、〝完成形〟として展示されているのが、鳥羽湾に浮かぶ小島で御木本幸吉氏の歩みを伝える「ミキモト真珠島」です。島内にある「真珠博物館」には、世界で注目を集めたジュエリーをはじめ、王冠やネックレスなど、圧倒的な存在感を放つ作品が並びます。使われているのは、何千、何万という真珠の中から、形、巻き、照り、そのすべてがそろったものだけ。一粒一粒が厳しく選び抜かれ、ようやくたどり着いたものです。ここまで見てきた人々の営みを知ることで、その輝きの意味がより確かなものとして伝わってきます。

ゼロ距離水族館 伊勢シーパラダイス
「タツノオトシゴ」（上）のしっぽを使って巻きつく習性を利用したふれあい体験。「トドお食事タイム」（右）や「ゴマちゃんタッチ」（下右）などのイベントが毎日行われており、訪れる時間帯を問わずさまざまな体験ができる

“ゼロ距離”の感動から心を整える場所へ

生き物との“ゼロ距離”を体感できる「ゼロ距離水族館 伊勢シーパラダイス」。水槽越しに観察するのではなく、生き物たちに直接触れられる——その距離感こそが、この施設の最大の魅力です。「この子たちはとてもやさしくて人間が大好き。ふれあいに特化した水族館なので、トレーニングもしっかりやっています」と話すのは、広報の澤田明良さん。

中でも存在感を放つのが、トドが客席まで訪れるイベント。水しぶきを感じるほどに、大きな体が手の届く距離に現れ、見事な芸を披露。ほかにも、ゴマアザラシや日本一の飼育種数を誇るタツノオトシゴとのふれあいなど、見どころは多彩。「動物たちの自然な行動を大切にすることが、ゼロ距離の基本なんです」と澤田さん。その言葉通り、ここでは生き物本来の姿に出会えます。

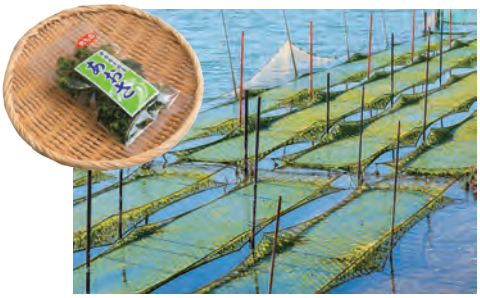
にぎやかな体験の後は、海沿いを少し歩いて「二見興玉神社」へ。沖合に並ぶ夫婦岩は、男岩と女岩を注連縄で結び、神域と現世を分ける象徴的な存在。日の出の名所でもあり、5月から7月にかけては、朝日が二つの岩の間から昇る光景が多くの人を惹きつけます。

ここはまた、伊勢神宮を参拝する前に心身を清める「禊の地」として親しまれ、「無事に帰る」「若返る」といった意味を持つ縁起の良い場所でもあります。海に向き合い、静かに手を合わせる——その所作が気持ちを整え、素の自分に立ち返るきっかけをつくってくれます。

二見興玉神社
沖合に浮かぶ夫婦岩を結ぶ注連縄は、長さは約35メートル、重さは40キロ以上。神域と現世を分ける結界として、今も大切に守られている

いいね!▶伊勢志摩の名物＆逸品

磯の香りが食卓に広がる「伊勢志摩のあおさ」



伊勢志摩は、波が穏やかで栄養豊富な内湾が多い地形に恵まれ、全国のあおさ生産量の約6割を占める日本有数の産地として知られています。原料となるヒトエグサは、冬から早春にかけて収穫され、香りが高く、色も鮮やか。乾燥品でも香りが損なわれにくく、みそ汁に加えるだけで磯の風味が立ち上がります。（商品写真提供／相差海女文化運営協議会）

的矢湾の穏やかな内海で育つ「的矢かき」

的矢湾でカキ専門の養殖場として100周年を迎えた佐藤養殖場が、独自の基準と管理のもとで育てるブランドカキ。丁寧に育てられた身は、雑味のない濃厚なうまみが特長。おすすめは、刻んだガリを加えたポン酢でいただくオリジナルスタイル。さっぱりとした酸味が、カキ本来の甘みを際立たせます。（撮影協力／佐藤養殖場「的矢かきテラス」）

海女の物語を映す甘いひと品「ボシェル」「あまさんサブレ」

伊勢志摩の海女文化から着想を得て生まれた菓子。「ボシェル」（左）は、真珠貝を思わせる丸みのある独特の形にこだわり、貝殻由来の天然カルシウムを配合。「あまさんサブレ」（右）は、三重県産小麦やバターを使い、香ばしく焼き上げた素朴な味わいが特長です。ボシェルと同じく、チョコ入りアラザンも添えられ、見た目もかわいい洋菓子です。（撮影協力／菓子工房ウェラボーヴ）

五十鈴川のせせらぎを映す「赤福餅」

伊勢名物・赤福餅は、白い餅にこし餡をのせ、三筋の形で五十鈴川の清流と川底の小石を表したひと品。創業以来、おもてなしの心は変わらず、「赤福 五十鈴川店」ではペット同伴での利用も可能で、近くに駐車場があるのもうれしいポイント。店内には「現代の浮世絵師」と称された三重県ゆかりの画家、門脇俊一（かどわきしゅんいち）の「おかげ参り大屏風」が据えられ、参拝後のひとときを伊勢らしい風情の中で楽しめます。（写真提供／赤福）

読者プレゼント　伊勢志摩産アコヤ本真珠ストラップ

アコヤ貝の本真珠を使った、上品な輝きのストラップをプレゼント。さりげなく身につけられるサイズ感で、縁起物として親しまれる「金の豚」と、真珠が生まれる「アコヤ貝」をモチーフにした２種類をご用意。抽選で５名様に（種類は選べません）。（協力／真珠工房 真珠の里）

巻末のとじ込みはがきからご応募ください。

※トラベル・スケッチ「伊勢志摩」のオフショット集をご覧いただけます。
当社ホームページ（【三菱電機ビルソリューションズ　フィーカ】で検索）の「広報誌 Fika!」でご覧ください。

三菱電機ビルソリューションズ

中部支社 三重支店

四日市市浜田町4-20（四日市三交ビル内）

お客さま視点を大切に「日常の当たり前」を届けてまいります

支店長＊
戸谷（とたに） 雄次（ゆうじ）

三重支店は四日市を拠点に、津と伊勢の営業所を含む県内３拠点体制で、三重県全域を担当しています。北勢ではコンビナートや製造業、中勢では県庁所在地・津を中心に官庁や企業、伊勢・鳥羽・熊野・尾鷲を含む南勢では観光産業を中心にさまざまなお客さまがいらっしゃいます。エレベーターや空調が問題なく動くことは「当たり前」で、私たちの仕事は見えづらいところもありますが、安全・安心と快適な日常を支えるという使命感で日々、お客さまの設備の保守・点検や緊急対応に当たっています。これからも地域に根差し、お客さま視点を大切に、「日常の当たり前」を届け続けてまいります。

＊2026年3月現在

私のイチオシ

肉厚で、ひと口ごとに元気をくれる「漣（さざなみ）の開き海老フライ」

営業課
梶田（かじた） 明宏（あきひろ）

営業で外に出た日の楽しみが昼食で、元気をもらえるひと皿を探しています。お客さまに教えていただいた中で、お気に入りの一つが、漣の「開き海老フライ」。ここは自分を活気づけるときに行く場所と決めています。大きく開いたエビは見た目以上に肉厚で、ひと口噛むとプリッとした食感と濃いうまみが口いっぱいに広がります。衣は軽やかで、エビの甘さを引き立てるタルタルソースとの相性も抜群。ボリュームもあって、食後にしっかり力をもらえる一品です。

開き海老フライ　独自の油で揚げたジューシーなエビフライ。１日20食限定の「大海老フライ」も大人気。全国発送にも対応している（撮影協力／漣 伊勢店）

取材・文／ジェンティーレ恵　撮影（表紙・本文２～7頁）／香川康之

人間ほど弱い生き物はいない 私たちは「生物多様性」に守られている

子供の頃に親しんだ生き物に魅せられ、環境研究の道を歩んだ五箇公一。人間が生き延びるために「生物多様性」を守る必要性を提言。日本人が古くから育んできた自然と共生する力を信じ、誰もが生物多様性の保全に参加できる社会を目指す彼の思いとは。（敬称略）

顕微鏡で見た生命のロマンに感動 見えないものを見る面白さ

地球環境への意識の高まりなどから、よく聞かれるようになった「生物多様性」。地球上の多様な生物が共存し支え合う自然の仕組みだが、その研究の第一人者として知られるのが生態学者の五箇公一である。取材で訪れた研究所の一室には五箇がCGで自ら描いたという精巧な虫の絵が並んでいた。

「生き物は子供の頃から好きでした。富山の自然の中で育ったのでカマキリやザリガニなんかを捕まえて飼育したりしてね。怪獣が大好きで、虫も怪獣の一種みたいに見ていました」

進学した京都大学ではダニの研究に没頭した。

「顕微鏡でダニを見てみたら、ミクロな世界にちゃんと生命があって、オスがメスに求愛行動をしたりと、繁殖に関わるドラマがあるんです。その生命のロマンに感動してね。見えないものを見る面白さにハマってしまいました」

大学院修了後は化学メーカーに就職し会社員生活を送ったが、1996年に国立環境研究所の研究員に転身。以来、生態リス

生態学者
五箇公一（ごかこういち） Koichi Goka

Profile

富山県出身。京都大学大学院修了。大手化学メーカーを経て1996年より国立環境研究所に勤務。生物多様性の保全や外来生物の研究を専門とする。東京大学、東京農工大学などで非常勤講師を務める他、テレビ番組のコメンテーターとしても活躍。著書に『これからの時代を生き抜くための生物学入門』（辰巳出版）などがある。

ク評価※や外来生物対策などの研究を通して環境問題の最前線で活躍を続けている。

「生態系や環境の研究をしていて気付かされるのは、人間という生き物がいかに弱いかということ。これまでいつ絶滅してもおかしくなかったのに、運動能力や生理的な機能が退化した分、知識や知恵を身につけて、お互いに助け合うことで生き延びてきた。人間が生態系のトップにいられるのは、その下にいろいろな動物や植物、水とか土とかバクテリアといったたくさんの生物と環境の支えがあればこそです。『生物多様性を守る』というけれど、実は人間の方が生物多様性に守られている。つまりそれを保全することは安全・安心な人間社会を維持するために欠かせないことなんです」

▲研究室を埋める怪獣のフィギュア。特にお気に入りはゴジラシリーズに登場する「キングギドラ」で、論文を発表したこともある

日本人には自然と共生するセンスがある

生物多様性の保全というと、とてつもなく大きなテーマに思えるが、私たちが生活の中でできることはあるのだろうか。

「まずはライフスタイルを見直すことです。ゴミをなるべく出さない、無駄な電気を使わない、食べ物はできるだけ地産地消するなど、環境コストの低い選択をしていく。一つ一つは小さなことですけど、それがいろんな問題を解決していくことにつながります」

自身の研究の目的を問うと、五箇はこう語った。

「日本ができるだけ持続して生き残れる、強い国になるようなヒントを社会に提示したいんです。日本人は太古の昔から地震や台風など常に自然の脅威にさらされてきたし、昔から鈴虫の音を楽しむなんていう文化もあって、世界的に見ても自然に対する感度は高い。自然と共生するセンスは備わっていると思います」

興味のない人にいかに参加してもらうか

テレビのバラエティー番組などへの出演にも積極的で、革ジャンにリーゼントというユニークなスタイルで幅広い世代に認知されている五箇。

「この格好はずっと前から好きでやっているけど、日本だけじゃなく海外の学会に行ってもすぐに覚えてもらえるし、結果的に話を聞いてもらいやすくなりました」と笑う。

「僕がやっている活動は、興味のない人にこそ届けることが大事ですからね。たくさんお金をかけた研究でもシンポジウムを開くと集まるのは元々環境意識の高い層ばかり。それだけじゃ広がりが足りなくて、興味がない人にいかに声をかけて参加してもらうかというのが肝心なんです。そのためにはしっかりした科学データを社会に提示して納得してもらうことも重要です」

現在は後進の育成にも力を入れていると語る五箇。誰もが生物多様性の保全に参加できる社会を目指して、今日も奔走を続ける。

稲沢ビルシステム製作所が「あいち生物多様性認証企業」の認証を取得

あいち生物多様性
認証企業

三菱電機ビルソリューションズ稲沢ビルシステム製作所（愛知県稲沢市）が、愛知県から「あいち生物多様性認証企業」の認証を取得。同所では工場の屋上緑化や、植栽への地域在来種導入を行っており、鳥類の生息環境と生態系の維持・保護活動などが評価された。五箇は「地域活性化のためにも企業が地域に根差して住みよい環境をつくることには意義がある」と語る。

※ 化学物質や人間の活動が生態系にどのような悪影響を与える可能性があるかを科学的に評価するプロセス

久住昌之の口福飯（こうふくめし）

第5回

春の山菜で酒を呑む

ふきのとうの天ぷらは昼の蕎麦屋でつまむのが旨い

酒の肴で春を感じる。

これもなかなかいいものだ。

まず思い浮かぶのが山菜。

山菜というと、まず天ぷら。蕎麦屋の壁に「山菜の天ぷら」と張り出されていると「お、そうか」とうれしくなり、思わずビールと一緒に頼んでしまう。

山菜の中には天ぷらにすると、噛んだ途端にクシャクシャっと砕けて葉だかころもだかわからなくなるようなやつもある。香りも微かにしかしない。ボクの食べたのがたまたま揚げ方が雑だったのかもしれない。でもそういうのが必ず混じってるのが山菜の天ぷら盛り合わせという気がする。

そういう中でたらの芽、こしあぶら、ふきのとうは、存在感が大きい。噛み応えもあるし、ほろ苦いし、香りも強い。これらをおいしいと思うようになったら大人。

と言われるが、ボクは小さい頃からふきのとうも好きだった。だから親戚のおじさんに「この子は酒飲みになるぞ」と笑われた。今にして思うと、それを言ったおじさんは大酒飲みで、家族の中で若干肩身が狭い。それで親類の子供に仲間を見つけたような気分だったのではないか。

ふきのとうの天ぷらは本当においしい。形もかわいい。

あれは、ふき（蕗）の花の蕾なんですね。よく考えたらそうだ、当たり前なんだけど、ふきと繋がってなかった。あの丸い形が独特で、蕾というより、あれが土から出てきた最終形態で食べられて終わるのかと思って

ふきのとうの天ぷらと花わさびの握り

文・イラスト／久住昌之（くすみ まさゆき）
漫画家・音楽家。1958年東京都三鷹市生まれ。1981年、泉晴紀とのコンビ「泉昌之」として漫画家デビュー。
以降、漫画執筆・原作、デザイナー、ミュージシャンとして活躍。谷口ジローとの共著『孤独のグルメ』（扶桑社）、
水沢悦子との共著『花のスボラ飯』（秋田書店）のほか、『麦ソーダの東京絵日記』（扶桑社）など著書多数。

いた。恥ずかしい。まだ子供だった。

ふきのとうの天ぷらはビールによし、酒によし。これは居酒屋で夜に食べるより、昼の蕎麦屋でつまむのが旨い。

塩にちょんちょんとつけて、ざくりと噛む。じわりと口中に現れるあの苦さが春だ。あの丸い形は、冷たい土の中や、雪の下から、季節に呼び起こされて無理やり顔をあげた春。だからまだ苦い。太陽の光をあまり知らない味。いや、太陽を知ったばかりの味、と言ったほうがいいか。

そこにとっくりとおちょこと並んでいると、実に日本の春らしい絵になる。

ふきのとうは、ふき味噌にしてもうまい。香りも苦味も凝縮されて、白いごはんがすすむ。おにぎりの中に入れてもいい。

でもふき味噌をひと瓶もらうと、たいてい全部食べられなくて捨てることになる。おいしくなくなったものを瓶からかき出して捨てる時のひどい罪悪感はなんだろう。

一人でひっそり味わいたくなるわらびのおひたしとぬる燗酒

ふきのとうも好きだが、わらびも大好きだ。わらびのおひたし。昔から実家の食卓に上がった。噛むとほんのちょっぴりぬるっとしてるのがたまらない。ごはんのおかずとしては箸休め的な存在なんだけど、そればかり続けて食べた。もっともっと食べたい、と思いながら大事に食べた。

立ち食いそば屋に行くようになって、山菜そばを知った頃はうれしくて、しょっちゅう食べた。だけどある時から、なんか味のしない山菜がのったのも増えて、食べなくなった。友人に「あれは海外からドラム缶で輸入してるんだよ」と聞かされた時は、かなりショックだった。繊細な山菜とドラム缶のイメージが違いすぎた。そういう時代だったのかもしれない。今はそこまで味のしないのは、ないんじゃないだろうか。

今でも居酒屋に単品のわらびのおひたしがあるとうれしくなって頼む。太くて皮が柔らかい、新鮮なわらびのおひたしは本当においしい。一人で頼んで、誰にもあげないでひっそり味わって食べたくなる。ぬる燗の酒なんて最高に合う。

だけど公の席であらためて「それのどこがどうして他人にあげたくないほどおいしいんですか？」と問われたら、返答に窮す。とても言葉で言い表せない。

春の日本酒と修善寺の花わさびの握り

春に伊豆の修善寺に行った時、寿司屋に入ったら、旬のおすすめの黒板に「花わさびの握り」と書いてあった。

さっそく頼む。花わさびというのは、わさびの花が咲く前の蕾と茎。これも山菜の仲間と言えよう。

出てきたのは、軽くゆがいた花わさびを、細い海苔でくるりと帯に巻いた握り寿司だった。

茎が主だが、葉も少しあって、蕾も見える。煮切り醤油がちょいと塗ってあるから、そのままひと口で食べる。

これが実に実においしかった。地物の鯵の握りのあとに、さっぱり爽やかで、口の中にワサビの香りがして少しだけ辛く、心に新たな春が広がるおいしさだった。またひとつ季節の愉しみを知った。

春の日本酒は、のどかで穏やかな山里を想い出させてくれ、和む。

未来へつなぐ技術への挑戦

▶第15回

三菱電機ビルソリューションズ株式会社は「技術革新へのひたむきな挑戦と、人と社会に寄り添った価値の提供により、ビル・都市空間における人々の豊かな暮らしに貢献します」を企業理念としています。

スパイラルエスカレーターの開発・製造と世界初のリニューアル工事
独自の曲線デザインの技術を継承・進化
建物価値の向上に貢献

「スパイラルエスカレーター」は、世界で唯一、三菱電機ビルソリューションズのみが製造する曲線エスカレーターである。1985年の製品化以来、優美で独特の姿が世界中の商業施設やホテルなどで人々を魅了し続けてきた。2025年10月には、メキシコの商業施設で世界初のリニューアル工事を完了した。スパイラルエスカレーターの特長や今後の展開について、稲沢ビルシステム製作所で開発・製造の最前線に立つ二人に聞いた。

稲沢ビルシステム製作所
製造本部　工作部
構造物工作課
後藤（ごとう） 光司（こうじ）

稲沢ビルシステム製作所
開発本部　昇降機開発部
機械システム開発課　主席技師
井上（いのうえ） 昭彦（あきひこ）

パノラマ効果と意匠性が魅力 111台を15の国と地域向けに製造

スパイラルエスカレーターは、当社が世界で初めて製品化に成功した、螺旋曲線に沿って昇降するエスカレーターである。弧を描く曲線エスカレーターは世界中で製品化が検討されていたが、複雑な動きが必要とされるため、どのメーカーも実現できず、物理的に不可能とまで言われていた。

開発に着手したのは1980年代初頭。世界中で大空間を持つ建物が増え始めた時期であり、昇降機による新たな空間演出の提案として構想された。

開発本部の井上昭彦は、「当時の建物のトレンドに合わせ、当社が設計仕様をデベロッパーさまに提案し、受け入れられたことが始まりでした」と語る。

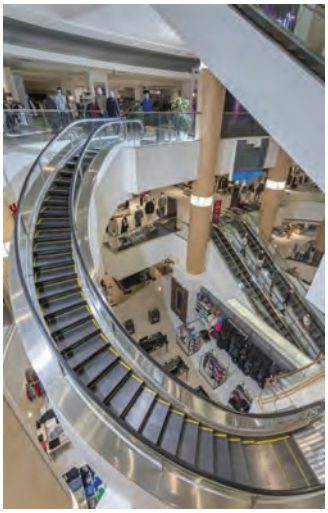
その最大の特長は、「乗って楽しいパノラマ効果」と「現代建築の空間設計に大きな展望をもたらす意匠性」にある。これまでに国内37台、海外74台の計111台を15の国と地域向けに製造しており、高級百貨店やカジノといったラグジュアリーな空間を彩っている。

不可能を可能にした「中心移動方式」の技術開発

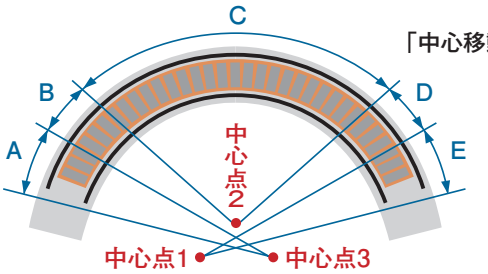
開発において最大の壁となったのは、「内周と外周の角速度（1秒当たりの回転速度）の差」をどう克服するかであった。通常のエスカレーターは直線的な動きで回転しないので角速度は存在しないが、スパイラルエスカレーターは水平部と傾斜部を同じ曲率半径で動かす場合は、内周と外周で角速度が異なるため安定した動きをすることができない。

「この難題を解決したのが、『中心移動方式』という原理です。エスカレーターの傾斜に応じて円弧の中心を段階的に移動させ、曲率半径を変化させる手法で、これにより全ての地点で内周と外周の角速度を一致させることに成功しました」（井上）

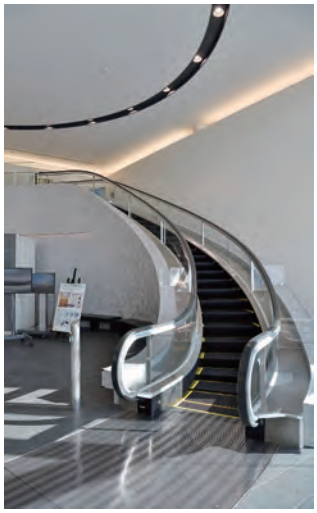
製造面でも、3次元で湾曲する複雑な形状を具現化するには高度な技術・技能が求められる。骨組みとなるトラス（フレーム）やレールは、鉄



リニューアルを完了したメキシコの商業施設「Liverpool」のスパイラルエスカレーター



（上左）ステップ（踏板）は内側と外側で長さが異なる扇型。形状が複雑で加工が困難なレールや手すりは精巧な工作技術で対応（上右）側面の一部をスケルトン化し、ステップを動かすローラーの様子などを観察できる



2016年に稲沢ビルシステム製作所に設置されたスパイラルエスカレーター

を熱して曲げ、叩きながら、精度の高い3次元加工が行われる。製造本部で長年溶接に携わってきた後藤光司は、「図面は2次元ですが、作るものは立体で、全て手作業で行います。溶接の熱による鉄の歪みを0.1㎜単位の誤差で調整し、図面通りに組み上げるのは経験を積まなければできない難しい作業です」と語る。

「鉄との対話」を通して品質不良ゼロを実現

後藤は「1台のトラスを完成させるのに2人がかりで約1.5カ月を要します。特に重要なのが、長年の経験に裏打ちされた『カンコツ』です」と語る。

カンコツのカンとは勘どころで、溶接の熱で鉄がどう動くかを予測する能力である。コツはその予測に基づきあえて隙間を空けたり、寸法を外したりして固定し、溶接後に理想の形へ収める要領・技能のことである。

スパイラルエスカレーターの製造は、「鉄との対話」が勝負どころと言う。

「鉄と仲が悪いと鉄はへそを曲げます。どう曲がりたいのか、鉄と友達になる必要があります」と井上と後藤は口を揃える。過酷な現場での作業だが、そのやりがいは大きい。後藤は「決められた納期通りに、品質不良ゼロで完成させたときの達成感は何物にも代えがたい」と語り、自ら手がけたスパイラルエスカレーターに乗ったときの喜びを強調する。井上も「上海の現場で建物に溶け込む現物を見たとき、この仕事をやってきて良かったと心から思いました」と、技術者としての誇りをのぞかせる。

世界初の大規模リニューアルを新たな市場開拓の一歩に

2025年10月、メキシコの商業施設「Liverpool（リベルプール）」において、世界初となるスパイラルエスカレーターの大規模リニューアル工事が完了した。1992年の納入から30年以上が経過し、老朽化や部品供給のリスクが高まっていたことが背景にある。

今回の工事では、既存のトラスは流用しつつ、制御盤、ドライブユニット、ステップ、側板パネルなどの主要部品を最新のものに交換した。リニューアルにあたっては、製造中止となった当時の部品を現在の技術で再設計する必要があった。さらに、営業中の施設という限られたスペースでの作業や、独自の曲線に合わせた微調整など、多くの課題を熟練の技術・技能で克服した。

井上は「今回のプロジェクトで、現地での設置しやすさを考慮したマニュアルの整備など、多くの成果を得ることができました」と語る。安全性や信頼性、快適性を高め、新機能・意匠を適用することで、省エネ性やデザイン性の向上を実現。世界中に現存する約100台のスパイラルエスカレーターのリニューアル需要に応え、新たな市場開拓を図る大きな一歩となった。

井上は将来に向けての取り組みとして、「さらに洗練された、近未来的で驚きのあるデザイン」の開発を掲げる。一方、後藤は「技能伝承」を自らの使命としている。今回、メキシコのプロジェクトを通じて、熟練者の「カンコツ」を要領書やマニュアルとして記録し、次世代へ継承する活動を本格化させた。

「いかに効率よく、高品質なものを納品し続けるか。それこそがお客さまの期待に応える道です」と後藤は意気込む。

世界中で三菱電機ビルソリューションズだけが持つオンリーワンの技術がある。その自負を胸に、スパイラルエスカレーターの開発・製造に関わる技術者たちの挑戦は続いている。

▲ミーティングスペースにある天井に色調を合わせたエアコン室内機。人感ムーブアイによりエリア内の人の温冷感を推定し、風量風向を自動調整する

◀新本社ビル。窓に遮熱性や断熱性に優れるLow-E複層ガラスを採用し外皮性能を向上

Customer's Voice
カスタマー・ボイス

NES株式会社さま

Nearly ZEBの新社屋オフィスビル

省エネ・創エネを実現し 災害時のレジリエンスも強化

NES株式会社は、創立50周年プロジェクトとして本社の移転と新社屋建設を計画し、
2024年に新本社ビルを竣工しました。同ビルはNearly ZEB（ニアリー・ゼブ）※1の認証を取得しており、
昇降機をはじめ空調、換気、照明、給湯、ビルシステムなどの設備は
すべて三菱電機グループの製品を導入しています。
認証取得のプロセスや施設の特徴、将来展望などについて、お話を伺いました。

NES株式会社
経営本部　経営企画部
HR企画G　グループリーダー
安吉 千恵（やすよし ちえ）氏

NES株式会社
常務取締役
経営本部 本部長
高野 正昭（たかの まさあき）氏

NES株式会社
代表取締役会長
成川 和彦（なりかわ かずひこ）氏

概　要	NES株式会社 本社	
	所在地	富山県富山市呉羽町西16-2
	延べ床面積	2,392㎡
	構造	鉄骨造3階建て
	竣工	2024年
認　定	BELS評価	5つ星
	ZEB	リーディングオーナー（Nearly ZEB）

※1 ZEBは、Net Zero Energy Buildingの略称。快適な室内環境を実現しながら、建物で消費する年間の一次エネルギーの収支をゼロにすることを目指した建築物を指す。
Nearly ZEBは省エネ・創エネを合わせて一次エネルギーの75%以上を削減する建築物

環境ビジネス企業として Nearly ZEBの新社屋ビルを建設

NES株式会社は、富山、石川、福井をサービスエリアに、半世紀以上にわたり情報通信業を主軸とした事業を展開してきました。

代表取締役会長の成川和彦氏は「当社事業の特徴は、SDGsという言葉が普及する以前の2006年にEV自動車向け急速充電器の販売代理店事業を開始するなど、いち早く『環境』をキーワードにしたビジネスに着手してきた点にあります」と語ります。

その後も同社は太陽光発電設備の納入・保守や、2017年の「水の国電力(株)」設立を通じた小水力発電事業への参画など、幅広い環境ビジネスを展開してきました。水力発電所では遠隔監視システムを導入し、ICT(情報通信技術)と環境ビジネスの融合を図っています。

移転した新社屋は環境への配慮や災害への対応を重視し、コンセプトを「省エネ・創エネ活用」と「災害時のレジリエンス機能や地域との連携」の両立としました。

「Nearly ZEBの取得を目指した理由の一つは、環境配慮型企業としての姿勢を明確にすることでした」と成川氏。

Nearly ZEBでは、建築物の一次エネルギー年間消費量を75%以上削減する必要がありますが、新社屋ビルは82%削減可能な性能があり、BELS※2で最高ランクの5つ星を獲得しました。

Nearly ZEBを実現する最新設備 BEMSで省エネ・創エネを見える化

「Nearly ZEBを取得するには、基準となる省エネ・創エネ目標を達成しなくてはなりません。また、環境省や経済産業省のZEB補助金事業採択をスムーズに行うためにも、全国で実績のある三菱電機ビルソリューションズにZEBプランナーを依頼し、最新設備の導入を進めました」(成川氏)

ZEB実現を見据えて省エネ性能の高い三菱エレベーターをはじめ三菱電機製のビル用マルチエアコン、全熱交換器、LED照明、ヒートポンプ給湯機を導入し、エネルギー消費量の大幅な抑制を図っています。

さらに、これらの設備を効率的に運用するために導入されているのが、三菱ビル統合ソリューション「BuilUnity(ビルユニティー)」です。

■NES株式会社本社 主な納入設備

技術	設備	仕様	
設備・省エネルギー技術	空調	機器(熱源)	ビル用マルチエアコン(EHP)／パッケージエアコン／全熱交換器
		システム	ナイトパージシステム
	換気	機器	DCファン
	照明	機器	LED照明器具
		システム	在室検知制御/明るさ検知制御／タイムスケジュール制御
	給湯	機器	ヒートポンプ給湯機
	昇降機(ロープ式)		VVVF制御(ギアレス)
	変圧器		第二次トップランナー変圧器
効率化	省エネ	機器	太陽光発電
		システム	全量自家消費
	蓄電池	機器	リチウムイオン蓄電池
BEMS		機器	設備間統合制御システム／設備と利用者間統合制御システム／負荷制御技術

▲社内に掲示しているBEMSモニター。省エネ・創エネの達成率を「見える化グラフ」で表示。リアルタイムに現在の状況も把握できる

▲太陽光発電と蓄電池の導入で、平時のCO_2排出量抑制と、災害時のレジリエンスを図っている

▲屋上に設置されている三菱電機のビル用マルチエアコン「グランマルチ」室外機。省エネ・長寿命化により、ZEB実現に貢献(2026年1月撮影)

▲エントランスからのアクセスも良い1階エレベーター乗場

※2 Building-Housing Energy-efficiency Labeling Systemの略。建築物の省エネ性能を評価・表示する第三者認証制度

▲災害時の避難所スペースで近隣住民向けに段ボールベッド作りの体験会を開くなど、地域との関わりを深める

▲社員がアイデアを練ったり、環境を変えて集中したいときに利用する「価値共創スペース」

▲1階応接室には青空照明「misola（みそら）」を設置

※「青空照明」および「misola」は、三菱電機株式会社ならびに三菱電機照明株式会社の登録商標です

BuilUnityには、ビル設備を一括管理・制御するだけでなく、ZEBや省エネを実現する「BEMS（ベムス）」※3の機能があります。

常務取締役の高野正昭氏は「BEMSは、『ZEB見える化グラフ』でZEBの達成状況や日々のエネルギー収支（消費電力量と発電電力量）をリアルタイムで把握することができます。省エネと太陽光発電と蓄電池を組み合わせた創エネによる最適なエネルギー運用に役立っています」と語ります。

環境性能のみならず、自然災害などの影響を最小限に抑え、迅速に復旧する「災害時のレジリエンス」も重要なポイントです。建物は震度7の地震に耐える構造になっており、被災時には施設の一部を地域住民に提供する一次避難場所に指定されています。

「新社屋が完成した直後の2024年元日に能登半島地震が発生しました。心配ですぐに確認しましたが、何事もなく耐震性能の高さを確信しました」（高野氏）

従業員の省エネ意識が向上
災害時の避難場所としても貢献

新社屋への移転は、従業員の意識にも変化をもたらしました。

高野氏は「社内では、『エネルギーの見える化』により、従業員の省エネ意識が自然と高まりました。また、移転を機にペーパーレス化を徹底し、フロアのごみ箱を1つに制限するなどの取り組みも始まりました」と語ります。

地域住民とのつながりも深まっています。経営企画部の安吉千恵氏は「災害時の避難場所となる当社の会議室に地域住民を招いて、段ボールベッド作り体験会を開催するなど、防災を通じた交流を行っています」と語ります。

採用活動へのポジティブな影響も見逃せません。「最先端の環境配慮型ビルでの勤務の様子が学生や求職者に好印象を与えており、応募の拡大につながっています」と安吉氏は評価します。

今後の省エネ・創エネの取り組みとして、空調効率の改善や蓄電池の容量拡大を予定しており、金沢や福井の営業拠点のZEB対応についても可能性を探っていく考えです。

Nearly ZEBの実現や自社の小水力発電により、新社屋の電力は現在、100%を自前で賄っています。

環境負荷低減や防災を通じて地域に貢献し、持続的に発展する企業のあり方を同社は示しています。

担当者からのメッセージ

三菱電機ビルソリューションズ
中部支社 北陸営業部
営業課＊

土田 保

海外で長く昇降機の技術者として携わり、現在は出身地である北陸の支社に配属され、昇降機を中心に、ビルシステムなど複数の商品、サービスを組み合わせたビルソリューションを提案する営業に携わっています。NESさまとはプロジェクト立ち上げ時からZEBプランナーとともに関わり、NESさまの創造性とスピード感のある企業姿勢に刺激を受けました。ZEBへの知見を深めながら工事を見守り、社内技術者たちの支援もあって無事竣工を迎えられたことを嬉しく思います。私の仕事上のモットーは「情熱」です。お客さまとタッグを組み、三菱電機グループの総力で付加価値を提案し、北陸の地域活性化とビルの高度化に情熱を持って貢献していきたいと思います。

＊2026年3月現在

※3 Building Energy Management Systemの略

エレベーターの手すりをアップグレード
高級感と温かみのある空間を演出する環境配慮型の手すりカバーを発売

三菱機械室レスエレベーター「AXIEZ-LNKs（アクシーズ リンクス）」のかご内手すりに取り付ける「エコグリップカバー」を新たに発売しました。

「エコグリップカバー」はりんごの搾りかすなどを原料とした植物由来のバイオマス素材を利用しています。そのため、従来の合成皮革カバー（以下、従来品）と比べて石油由来原料の使用量を削減し、廃材をアップサイクルすることで省資源だけでなく、食品廃棄物の削減やCO_2削減にも貢献します。

また、従来品と比較するとお求めやすい価格で手すりの美観を維持することができ、レザー調の豊かな質感が上質な空間づくりをサポートします。

ヒノキレザー（HK01ブラウン）

りんごレザー（RG01レッド）

プリント基板のリビルト技術を活用したサステナブルな社会づくりへの取り組みを開始

当社のグローバルマザー工場である稲沢ビルシステム製作所では、エレベーターに使用されているプリント基板のリビルト技術を確立し、メーカーとしての高い品質基準や適正な期待寿命を有した純正の保守部品として活用する取り組みを開始しました。

今後、対象基板の拡大に取り組み、廃棄物削減を通じた環境負荷の低減と部品供給の安定化を実現し、サステナブルな社会づくりに貢献してまいります。

製造ライン・検査工程のイメージ

★当社が志向するサステナブルについて　三菱電機グループはマテリアリティの一つに「持続可能な地球環境の実現」を掲げています。気候変動や資源問題が深刻化する中で、新発売のエコグリップカバーや保守部品へのリビルト基板の活用は「住み続けられるまちづくりを」・「陸の豊かさも守ろう」などのSDGsに配慮した製品です。このような活動をきっかけに今後もサステナブル素材をエレベーターへ取り入れ、持続可能な地球環境の実現に貢献していきます。

住み続けられるまちづくりを

気候変動に具体的な対策を

陸の豊かさも守ろう

ロスナイ パーシャルリノベーション®
2025年度省エネ大賞受賞！

2008年～2013年販売の業務用ロスナイ®（天井埋込形）を対象に、主要部品をパッケージ化し、内部部品だけを更新することで天井を開口することなく施工を可能にした「ロスナイ パーシャルリノベーション®」（2024年10月発売）が2025年度省エネ大賞（製品・ビジネスモデル部門）を受賞しました。

主な特長は次の通りです。

①点検口から内部部品のみを交換するため省施工・省コスト

②DCブラシレスモーターへの更新で低消費電力化

③本体更新と比べて環境負荷を低減し、SDGsに貢献

対象となる機種はすでに更新時期を迎えており、部品の性能ダウンや故障などで停止すると、復旧できず室内環境の悪化を招く恐れがあります。ぜひ「ロスナイ パーシャルリノベーション®」による更新のご検討をお願いします。

当社ではロスナイ パーシャルリノベーション®対象の機種を捜索しています。お心当たりがありましたら、ぜひ、当社担当者までご一報ください。対象でない機種につきましても従来通りリニューアルを承っていますので、併せて当社担当者までご相談ください。

省エネ大賞受賞

納入事例

業務用ロスナイ更新

※1 一部の部品のみでの販売は実施していません。　※2 ロスナイ パーシャルリノベーション®で更新が可能な機種については当社担当者までご確認ください。
※3 ロスナイ パーシャルリノベーション®の実施には必ず現地調査が必要です。現地調査の結果、ロスナイ パーシャルリノベーション®を実施できない場合があります。

お客さまからのお便り

伝言板

今回のテーマ

私の好きな桜の名所

仙台第一高校の土手沿いの桜並木

自宅から徒歩20分ほどのところにある、宮城県仙台第一高等学校の土手沿いに植えられた桜並木です。地元で親しまれている桜の名所で、特に約150本ものソメイヨシノとシダレザクラが咲き誇る桜のトンネルが素晴らしい！

（宮城県・本谷さん）

残雪のアルプスと桜を楽しむ

松本市を流れる薄川（すすきがわ）沿いの桜並木はとてもきれいで、まだ雪が残っている北アルプスの山々を遠くに見ながら桜を楽しむことができます。

（長野県・矢崎さん）

筑波山を背景に咲く北条大池の桜

筑波山を背景に咲き誇る、茨城県つくば市の「北条大池（ほうじょうおおいけ）の桜」です。池の水面に映し出される桜と筑波山の美しい景観に心が和みます。

（茨城県・髙橋さん）

千鳥ヶ淵の夜桜に心も癒やされる

私の好きな桜の名所は、東京の千鳥ヶ淵です。特に夜桜は圧巻。水面に映る満開の桜を見ると心が癒やされます。とても和やかな雰囲気で、日本に生まれて良かったと感じます。

（東京都・御園生さん）

アメリカ・ワシントンの桜

息子の海外赴任先に着いて行ったときに見た、ワシントンのポトマック川沿いの桜。日本の花である桜が海外で美しく咲いている景色と、立派に成長した息子の姿を重ね、とてもうれしく誇らしく思いました。

（岡山県・松本さん）

桜の盆栽がある我が家のリビング

4年前に購入した小さな桜の盆栽があるリビングが私にとっての桜の名所。誰にもじゃまされない。桜も我が家のリビングが気に入ったのか、毎年咲いてくれます。

（兵庫県・秋山さん）

平和記念公園の桜で幸せを感じる

あまり遠くの場所まで桜を見に行ったことがない私は、家の近くの平和記念公園の桜を見るのが毎年楽しみです。元安川（もとやすがわ）に架かる平和大橋を渡りながら、川沿いにずっと続く桜並木を見るたび、幸せだなーと感じます。

（広島県・魚谷さん）

通勤途中にある大きな桜

毎朝、通勤で通る道のそばにある大きな桜です。渋滞する場所ですが、桜の季節だけは渋滞の時間も気分よく待てます。朝もいいですが、夕日で光る桜がとてもきれいなんです。

（長崎県・永田さん）

ビルや施設などの設備についてご相談・ご要望などがございましたら、とじ込みはがきにご記入の上、お送りください。

Fika! Vol.17 2026 SPRING

本誌名「Fika!」は「お茶をする（スウェーデン語）」という意味です。お茶と一緒に本誌を手に取って一息ついていただけたら幸いです。

表紙写真

母なる貝から、ひと粒の誕生

養殖真珠は、長い年月と数多くの工程を経て生まれます。海の環境を見極めながら、一つ一つに丁寧に手をかけることで、奥行きのある輝きが育まれていきます。表紙に写るのは、アコヤ貝から取り出されたばかりの真珠。まだ人の手が加わる前の、いわば“生まれたて”の状態です。その素朴な美しさに、真珠づくりの原点を見ることができます。（撮影協力／真珠工房 真珠の里）

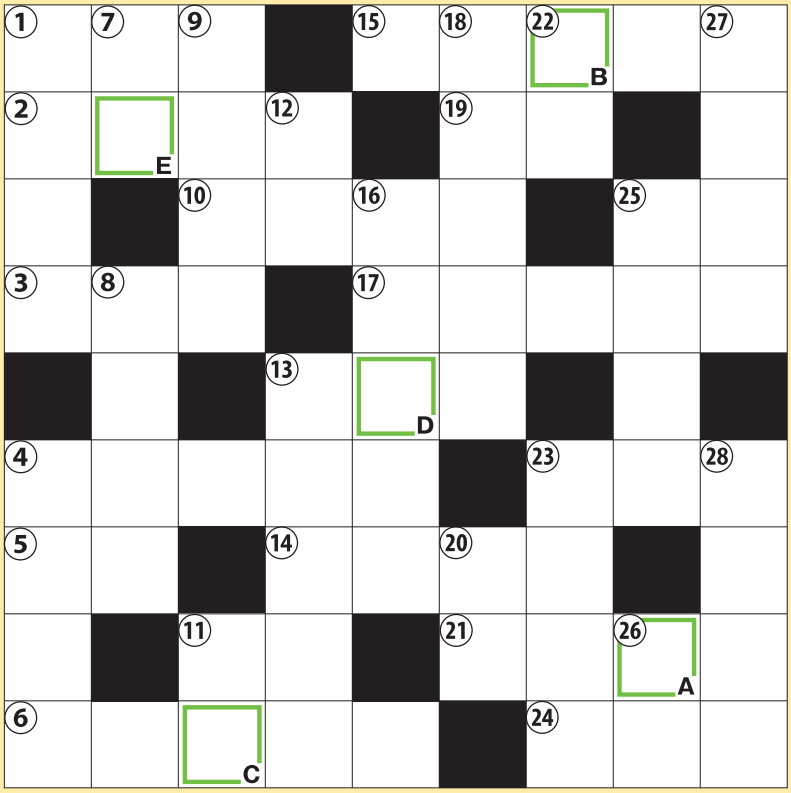
Contents

トラベル・スケッチ　伊勢志摩 …… 2
ザ・スペシャリスト …… 8
　生態学者　五箇公一さん
久住昌之の口福飯 …… 10
未来へつなぐ技術への挑戦 …… 12
カスタマー・ボイス …… 14
　Nearly ZEBの新社屋オフィスビル
NEWS …… 17
伝言板 …… 18
クロスワードパズル …… 19
二十四節気 日本の風物詩 …… 20

「Fika!」の最新号が
当社公式WEBサイトでも閲覧できます。
https://www.MEBS.co.jp/fika/

※写真はイメージです

CROSS WORD PUZZLE



ヒント

○○○○○真珠養殖に使用する貝

解き方

ヨコとタテのカギを参考にして、マス目に単語を書き入れていきます。
二重ワク内の文字を、ABC 順に並べると、一つの言葉が現れます。

ヨコのカギ

1　花粉症予防の必需品
2　建物の全部または一部を建てかえること
3　名脇役が見せる___銀の演技
4　「雨傘」を英語で言うと
5　「経度」の対義語
6　その場をしのぐために、にわか仕込みで身につけた知識や技術
10　テノールとバスとの間の男声音域
11　卵の殻を内側から破って誕生
13　水や薬液などで口や喉をすすぐこと
14　スーパーの食品売り場で味見する
15　選挙で実力の見合う競争相手
17　「宇」「安」「字」に共通の部首
19　縫物で必要な針と___
21　家を食べる害虫といえば
23　見本市や展示即売会のこと
24　まぶたを少しだけ開いた状態で見ること
25　選手の___が厚い強豪校

タテのカギ

1　飲食店で従業員に提供される食事
4　「おはよう」や「こんにちは」
7　___も甘いも噛み分ける
8　数種類の豆を配合したコーヒー
9　キツツキは鋭いこれで木の幹に穴を開ける
11　燗をしていない日本酒
12　桃___三年柿八年
13　悲願の初優勝に涙ポロポロ
16　鷹の爪はこの一品種
18　横審は「横綱審議___」の略称
20　手段や方法。知る___もない
22　13弦を持つ日本の伝統的な楽器
23　「森の賢者」と呼ばれる鳥
25　ワインのスペシャリスト
26　近い将来。日本の___をになう若者
27　セットだった商品を一つ一つに分けて販売
28　スルメの別な言い方

『Fika!』Vol.16 クロスワードパズル 解答

正解

サクラジマ

カ	シ	ワ	デ	■	フ	リ	カ	ケ
オ	■	ク	リ	ツ	ク	■	イ	ン
ナ	エ	■	カ	■	サ	カ	サ	マ
ジ	ド	ウ	シ	ヤ	■	ケ	ン	■
ミ	■	ル	ー	マ	ニ	ア	■	ロ
■	シ	オ	■	バ	ク	シ	ヨ	ウ
フ	ラ	イ	ト	■	ダ	■	イ	キ
ハ	タ	■	ラ	ウ	ン	ジ	■	ヨ
イ	キ	オ	イ	■	ゴ	ウ	カ	ク

応募要項

★本誌とじ込みハガキに解答をご記入の上お送りください。
★正解は次号で発表します。
★正解者の中から抽選で30名様に図書カードを進呈します。
★当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
★「伝言板」もご記入ください。掲載された方には図書カードを進呈します。

応募締切
2026年5月31日（日）
［当日消印有効］

本誌の送付に関するご変更は、ご担当地域の事業所、もしくは本誌とじ込みハガキでご連絡をお願いいたします。

二十四節気 日本の風物詩

第20回

久保 修の切り絵の世界

花菖蒲

小満（しょうまん）「花菖蒲（はなしょうぶ）」

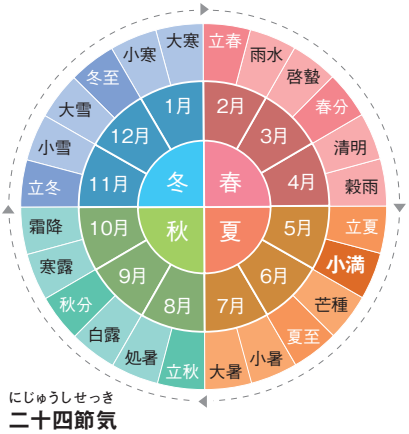
花木に鳥や虫などあらゆる生命が満ち満ちてかがやく頃、花菖蒲が咲き誇る。

〝菖蒲〟といえば花菖蒲を指すことが多いが、本来の菖蒲は花の姿も全く異なり、端午（たんご）の節句の菖蒲湯に使われる。

花菖蒲は、日本に自生する野花菖蒲（のはなしょうぶ）をもとに江戸時代から時間をかけて改良され、今は多くの品種がある。

多彩色の花菖蒲が咲き乱れる風景は、圧巻だ。

花は違えど尾形光琳（おがたこうりん）の『燕子花図（かきつばたず）』を思い出し、作品をつくる手に力が入る。



にじゅうしせっき
二十四節気

1年を春夏秋冬の4つの季節に分け、さらにそれぞれを6つに分けた二十四の暦の言葉。

撮影:タカオカ邦彦

切り絵画家
KUBO Shu

大学の建築科在学中に切り絵を始める。ニューヨーク、スペイン、ポルトガルなど海外各地で切り絵を通じて日本文化を伝える活動を行う。日米桜寄贈100周年記念事業（2012年）においてニューヨーク/エンパイアステートビルで展示会。国内外における個展開催、作品集の出版多数。2018年久保修切り絵ミュージアムオープン（大阪府豊中市）。2019年山口県文化功労賞受賞、文化庁長官表彰、2024年外務大臣表彰を受ける。

エレベーター・エスカレーターの
紙の作業報告書をWeb報告書にしませんか?
詳細&申込はコチラ
https://pages.mebs.co.jp/form_ElvWebService_Letter_Web.html

三菱電機ビルソリューションズ株式会社
https://www.MEBS.co.jp/

Fika! 春号（通巻17号）2026年4月1日発行
発行責任者・小林智里　編集制作・ダイヤモンド社

VEGETABLE OIL INK
FSC ミックス 紙 | 責任ある森林管理を支えています FSC® C106044
この冊子はFSC®認証紙を使用しています