

池原社長

秋とはいえ、なお残暑が厳しい日が続いております。体調に気をつけて頑張ってください。
(*^_^*)

今年の夏は、2年前よりも猛暑日が多く、熱帯夜は逆に少なかったようです。という事は、今年の方が2年前よりももっと暑い！？ 私個人としては、2年前の夏の方が暑いと感じています。また「節電反動バテ」という症状が流行っているそうです。節電する為にエアコンを控えめにし、冷たい物を飲んで身体を冷やして、体調を崩した人が多かったようです。これからは「食欲の秋」です。

おいしい物を沢山食べて、健康を取り戻しましょう。でも食べ過ぎには注意を！！

もうすぐ創業66周年記念慰安旅行です。いざ、沖縄へ(^ 旅行中は仕事を忘れて、思う存分遊び、社員の皆様と良い思い出作りをしたいと思います。

追伸:いよいよ今期も後半戦に入りました。今期目標達成に向けて全員で頑張りましょう(o)

菱沼担当部長

毎日暑い日が続いていますが、体調に気をつけて下さい。

この暑さももう少しの我慢だと思えます。

しかし朝夕は少し涼しくなったような気がします。

又、会社の窓より見える高層マンションの常夜灯の点灯時間も少し前では6時頃であったのが、今は徐々に早くなり夜の時間が永くなってきたということで、認知症の予防にも少しは役に立つか？と思い、普段読めない本でも読んで見ようかと考えてるこの頃です。

寺谷部長

まだまだ暑い日が続いていますが、体には十分に気を付けて健康管理をしっかりしましょう！

いや～暑かった・・・いや、まだ暑い・・・今年は体調不良で最悪でした><

日差しがジリジと照りつけ、酷暑だった昨年を上回る勢いでグングン上昇する気温。

しかし昨夏の使用量とくらべ、15%の電力削減目標が打ち出され、日々『電気予報』が配信される今年の夏は、気軽にエアコンをつけるわけにもいかず・・・熱中症になる人が続出していました。

特に大都市では真夏日(最高気温が30度以上の日)や熱帯夜(夜間の最低気温が25度以上の日)が増加傾向にあり、東京を例にあげると、30度を超える時間数は1980年代とくらべて約1.7倍、熱帯夜は約1.8倍に増えているとの事。猛暑の夏 7月上旬で熱中症患者数約8000人、昨年の3倍に・・・ゾッとしますね><

夏の疲れはこれから出てきますよ御用心を・・・(V)o¥o(V)

第二ブロック 江口ブロック長

今年も猛烈な酷暑が続き、終わらないかと感じさせた夏もやはり季節の移ろいには勝てぬようできちんと秋の声が聞こえてきました。

先日、開業した東京スカイツリーに行ってきました。ものすごい人でごった返していました。とりあえず展望台に登るのは長蛇の列であきらめて、ソラマチをウィンドーショッピングしてきました、いろんなお店が入っていてソラマチだけでも楽しめました。

実は私は19、20歳のころ、近くの四ツ木に住んでいました。プライベートや仕事でもこのあたりはよく来ました。来たと言ってもその当時このあたりはディープな下町で、向島や業平橋は小さな町工場が車も入って行けない狭い路地に集まったところで、本当にここ東京？と思うような場所でしたので国道6号線を通り過ぎるだけの場所でした。

ところが、数年ぶりに訪れたあの小さな業平橋の駅が、「スカイツリー駅」と名前を変え、六本木か代官山かと思うようなおしゃれな駅に変身し、人の多さに驚きました。季節の移ろい同様、時代も流れていくのだなと感じました。

我々の業界に目を向けても、大きな時代の波が押し寄せています。薬事法改正に伴う規制の強化、また薬務課や保健所等の指導水準の引き上げ、登録販売者等の資格の義務付け強化。社会が、または時代が、これまでのような、なあなあ業界体質を許さなくなっています。ダイワ薬品も同じです。この社会に必要とされ、生き残るためには、今までと同じ意識レベルではだめなのです。今回の人事改変もその一つと捉え、時代とダイワ薬品の流れている時間の波に取り残されないように社員みなさんも意識を変えていってください。

これからもダイワ薬品は理想の企業になるために変わり続けます。

第一ブロック 溜ブロック長

秋になっても残暑のきつい日が続いていますが、朝夕がいくらか涼しく感じられて、確実に季節は移り変わっています。夜は虫の音も聞こえて、小さい秋を少しずつ味わえる季節です。秋は紅葉の季節。奈良県桜井市の長谷寺は紅葉も綺麗です。

夏に暑い中、長谷寺に行きました。雨の日で、長谷寺駅から長い参道を30分ほど歩いていると、田舎の薬屋さんの店頭で陀羅尼助を売っていました。商品名は聞いていましたが、本物を見たのは初めてでした。12回分で500円です。オウバク、センブリを配合した昔ながらの胃腸薬です。

パソコンで調べてみると、今から1,300年前から使われ、藤原鎌足が腹痛を起こし、陀羅尼助を服用したという記述もあります。1,300年も絶えず、必要とされ生き残っている薬とは素晴らしいと感じました。我々の仕事も350年の歴史があります。お客様に必要され、役立つことが生き残り条件であると考え、実行していきたいと思えます。

長谷寺は桜やあじさいも有名ですが、機会があれば紅葉も見に行きたいと思えます。

身の丈10m以上もある国宝の十一面観音菩薩とも合えますよ。

草加営業所

テーマ『秋・気温差』

「夏」から「秋」は気温差が激しい季節。人間の体は外界の状態に適應するために、体内で様々な変化を起こすもの。暑ければ汗をかいて体温調節をし、寒ければ毛穴を閉じて保温するということは誰でも知っているが、急激な変化は身体も急激に対応しなければならないので生体機能は非常に忙しくなります。

「秋」はとにかく気温差が大きい。前日との差や、最高気温と最低気温との差が5度以上になることも多い。5度違うと身体には大きなストレス。

寒くなりつつある時期に、前日に比べ急に最高気温が5度以上下がったら、心臓病や脳卒中が増えます。

5度以上気温が下がると、筋肉に負担をかけます。それゆえ筋肉が硬直し、硬直した筋肉は血管や末梢神経を圧迫します。そうすると血流が悪くなり、末梢神経は痛みを伝えるので、神経痛、肩こりや腰痛を引き起こすのです。

大きな気温差、温度差は鼻の粘膜の血管を拡げ、粘膜がむくむことによって、鼻づまりなどのアレルギー症状につながっている場合もあります。

ダイワ薬品草加営業所は今年の「秋」も、変化による体調不良の改善、病気の予防のために、日々、精進してまいります。変化はまた、うまく利用すれば健康増進のカギにもなると思います。

千葉営業所

初めまして(^q^)

新入社員の脇田です。5月に入社して以来早や4カ月。毎日が新しい発見と勉強の日々で非常に充実しております。

この度、千葉営業所の社内報を担当致しましたので、この場を借りて簡単に自己紹介させていただきます。

千葉県千葉市出身の31歳。

お酒が何よりも大好きで毎日飲んでいきます(^q^)仕事から帰って風呂上りのビールは特にサイコーですね(^q^)

酒は百薬の長ともいいますし、飲み過ぎなければお酒は健康にも良いと信じて飲んでいきます。好きな食べ物はラーメンです。

ラーメンはインスタントを含め年間300食は食べております。

お酒とラーメンのお蔭で立派なメタボ体型をキープしています(；_；)

さて仕事の方ですが薬品業は初めての経験になり、毎日が勉強勉強勉強の日々です。

逆にお客様から教えられることもちらほら(>_<)

もっと勉強して1日でも早くお客様のお役にたてるように頑張ります(^O^)/

皆さんどうぞ宜しくお願いします！

今年5月から入社しました斉藤敬寛と申します。今回は皆さんに私の事を知っていただこうと思ひまして簡単に自己紹介をしたいと思ひます。

1987年03月23日生 25歳 未婚

172cm 74kg 牡牛座 卯年 AB型

趣味：サッカー（意外にまじめにやっています）

特技：夜遊び・暴飲暴食（主にラーメン、アサヒスーパードライ）

夏に間に4kg太りました！

最新の血圧情報：135/85 ちなみに運動後です！

尊敬する人：永名健志（所長） 奥さんが自分より若くて羨ましいから！

最近気になること：お腹、血圧

最後に一言：若さを保つためにまだまだ一生懸命遊びます。

こんな自分をどうぞよろしくお願ひします。

宇都宮営業所

社内報2012秋号を書こうと思ひ、パソコンが置いてある部屋に入ろうとすると、日中の異常な気温上昇のせいで部屋に熱気がこもっていて、あっという間に『汗だく つゆだく』・・・たちまちやる気を失ってしまいます。

この夏、毎日熱中症のニュースが絶えなかったのも分かる気がします。

みなさん、こまめな水分・塩分補給は忘れずに。

そんな暑い部屋に居ると、なかなか『秋』を感じられませんよね。

それでも何とか『秋』を想いつつ・・・

秋といえば食欲・スポーツ・芸術 etc・・・色々思い浮かびます。

食べることが大好きな私が、いち早く思い浮かぶのは、やっぱり『食欲の秋』！！

全国47都道府県のうち、わずか8県しかない『貴重な海なし県 栃木県』で、秋の味覚といえば当然『山の幸』！！

その山の幸の中でも代表的なのが『乳茸』

読み方は『チタケ』

傷を付けると、そこから多量の乳液が出てきて、それが女性のお乳のように見えることから名前が付いたとの事。

そして、他の県では全く見向きもされないこのチタケが摂れる夏から秋にかけては、チタケを求めて半狂乱になる人間もいるんです。私の父親も同様に毎年半狂乱です。

ちなみに wikipedia でチタケを調べてみると・・・



- ・食用となるが、地域によってはぼそぼそした食感が好まれず、見向きもされない場合もある。しかし香りが強く、調理法によっては独特の良い出し汁が出るため、うどんや蕎麦のつゆなどに具として用いられる場合もある。特に栃木県ではチチタケとその近縁種は

チタケの名で好んで食べられ、炒めたナスとチチタケをつゆに用いる『ちたけそば』は代表的な郷土料理として親しまれている。

- ・栃木県では毎年のシーズンになるとこのキノコを目当てに山林に分け入り、遭難し死傷する者が後を絶たないほどの人気がある。
- ・1990年代から2000年代頃になると、乱獲や雑木林の荒廃などによって栃木県内産のチチタケは減少傾向にあり、生の日本産がマツタケ以上の高額で取引される場合もある一方、安価な中国からの輸入品が水煮などの形でスーパーマーケットに出回るようになっている。

などなど。

調べてビックリ！！遭難してしまう方もいるなんて・・・

そんな命がけの山の幸『チタケ』

皆さんも栃木県にお越しの際には是非一度食べてみませんか？

ただし・・・

今年は基準値以上のセシウムが出てしまった為、摂ることは禁止されているようです。

その他に群馬県でのワカサギ釣りも、釣った魚を持ち帰れないってニュースで言っていたような・・・

最近、テレビで取り上げていないけれど、食の安全は大丈夫なのでしょうか？

そんな事を不安に思いつつ・・・

チタケは諦め、この秋は本でも読んで『読書の秋』に致します。

水戸営業所

常磐線勝田駅、ロータリーを左に進み、パチンコ朝日の横を線路と並行に歩いたところにその店はありました。

今は無き「寅さんラーメン」です。

そこに通いつめていたのが、高校生の私です。今から30年以上も前のことです。

この店のメニューは

スタミナ冷やし

スタミナ温（ホットと読む）

味噌ラーメン（注文する人はいない）（いや、一度だけ注文した人を見たことがあるが、店内の客全員が一斉にその人を驚きの目で見ていました。）

この店のメニューで悩むのは、何を頼むかではなく、スタミナラーメンの冷やしか、ホットか、はたまた麺玉の量を大盛りか、ダブルか、その上のトリプルにするかを店の、のれんをくぐるまで考えているのです。

「あー！やっぱり冷やしにすればよかった！」とか「ホットの汁飲ませてくれよなあ」とかおやじが鍋を振り、それが出来上がってくるまでの間の、お決まりの会話がそこには、ありました。

スタミラーメン、通称スタミナは、簡単にいうと、あんかけラーメンです。

しかし、いろんな場所でいろんなラーメンを食べたことがある私でも、同じようなものには、まだ出会ったことがありません。茨城唯一のラーメンと言ってもよいでしょう。

キャベツ、かぼちゃ、人参、ニラを中華鍋で炒め、とろみをつけたレバーのぶつ切りを混ぜ、中華味噌であえ、全体にとろみをつけます。麺は手打ちの太麺を使い、冷やしは良く水で洗い締めて、具を上からかけます。

ホットは醤油ラーメンを作る要領でスープ入りの麺の上から具をかけます。

この中華味噌の甘辛の味と、かぼちゃとレバーのハーモニーが絶妙です。

冷やしといっても具は熱々ですから、冷たい麺にからませて食べる食感に、魅了されたファンは多いことでしょう。

そしてホットは燻銀の味といえるでしょう。ガツガツと食べる冷やしは「若い」という感がありますが、ゆっくりと味わいながら時間をかけて食べるホットは正に「大人」という感じであります。

どちらがうまいか、答えは50歳を目の前にした、今でも出ていません。実際に飲み会の席でこの「スタミナ」の話がでると、良い大人たちが、その話題だけで延々と論争をしてしまいます。

今や「スタミナ」は東京へも出店を果たし、全国区になろうとしています。

元祖、寅のおやじの味はもうそこには、ありませんが直系、兄弟系、インスパイヤー系とその味は変化しながら広がっています。

茨城に来たら、是非スタミナラーメンの看板を探し一度味わってみて下さい。

きっと私みたいな、伝道師になってしまうかもしれません。(^^)



スタミナ冷やし



スタミナホット

あー食べたい！

仙台営業所

東日本大震災後、2度目の秋がやって来ました。月日が経つのは早いですね。皆さんは、普段お仕事などで何かと忙しい毎日を過ごしていると思いますが時間が無くて後回しになっている事なんかは無いですか？

家族への連絡、お墓参り、友達に会う、旅行、資格取得の勉強、壊れた物の修理、結婚、告白、買い物、運動などなど人それぞれ何かとあると思いますが何とかの秋と云う様に、是非この秋にやってみては如何ですか？

人生一度です。

私は子供と沢山遊ぼうと思います。子供の笑顔は癒しになります。

あと、運動をする人は抗酸化作用のあるビタミンC、ビタミンE、アスタキサンチンなどを沢山摂って下さいね。活性酸素が多くなって体の細胞を傷つけますから気を付けて下さい。癌の原因だったり、老化を早めたりすると云われています。

山形営業所

数年前から全国的に異常気象と騒がれていますが、ここ山形も例外ではなく、特に今年は顕著です。

年明けは豪雪に悩まされました。特に2月初旬はこれまで経験したことのない降りっぷり。僅か2時間でダイワ号が半分埋もれ、県内の交通機関が全てマヒしてしまいました。

6月は空梅雨でした。そのおかげか、名産のサクランボは高品質に恵まれたようです。

そしてこの原稿を書いている8月下旬。涼しくなるはずが連日35度前後の残暑(いや酷暑)に見舞われ、雨も少なく夕立すらない地域もあるほどです(仕事の友は500mlのペットボトル3本)。

この原稿がアップされる頃は、いつもの秋の気配となるのでしょうか？そういえば今年の秋は非常に短かった気がします・・・

柏営業所

今年は各地で気象事故が相次ぎました。

それでもちゃんと秋になって、すぐに冬が来ます。

夏のあいだは「あら薬屋さん、夏は風邪も引かないし・・・ごめんね。」

なんて言われましたが、秋のうちに冬の仕事の準備ができるこの仕事。

適正配置(風邪薬を多めに配置)

これは基本ですがそのお客さんの娘さんは錠剤が苦手だとか、ご主人は、アレルギーがあるとか、体の中の事まで良く解っている各地担当者の腕の見せどころですね。

木更津営業所

気が付くと、セミの鳴き声も無くなりふと周りを見る景色も少しづつ様変わりをしている事に驚きを感じる季節になりました。周りを見ると稲刈りも終わり、道中には秋の代表的な栗の木に実がなり始めていました。

東日本大震災の発生から1年を迎え、消費税の増税や社会保障制度改革などの政策の先行き不透明感が続くなか、歴史的な円高や不安定な欧米景気などを背景に輸出産業も停滞し、国内景気は踊り場局面が続いている。福島第一原発事故による放射能問題や電力の供給不安、円高、さまざまなことがおきました。

こんな時代の中で、秋はうつが増える時期でもあります。日照時間が減るこの時期から冬季うつと呼ばれる季節性気分障害です。脳内ホルモンのセロトニンの働きが低下し落ち込みやすくなる物です。こんな時は一番！ 朝早起きをして気分一新！

散歩をして出来るだけ日を浴びることで、気分は一転してきます。こんな社会の中でも人は生き、日々脱皮を繰り返して前に進んで行ける力もみなもっています。

お客様にお会いして少しでも前に進んで行ける手助けができればと私は考え、思っております。

大宮営業所

暦の上では秋(これを書いているのは9/2です)ですが、埼玉県では猛暑日が続いています。暑いのは夏なので仕方ないとしても、今年はとにかく雨が少ないです。農家のお客様も雨が少ない事で野菜の生育を心配している方も多く、今後の野菜の価格も気になるころですが、まだまだ残暑が続くそうですので、熱中症の予防も含め体調管理には引き続き十分に注意してください。

そこで、残暑によって夏バテにならない為に疲労回復のある食材を積極的に摂りましょう。

ビタミンB1・・・摂った糖質をエネルギーに変える。

うなぎ・豚肉・鯛・ぶり・大豆・モロヘイヤ・玄米・ほうれん草・ごま等

アリシン・・・ビタミンB1の吸収を良くし、効果を持続させる。

ニンニク・ニラ・ネギ・玉ネギ等

クエン酸・・・体内に貯まった疲労物質を早く代謝させる。

レモン・オレンジ・グレープフルーツ・梅干し等

以上に加えて、六神丸とダイワリバイスゴールドを併用していただくと更に効果がアップします。暑い夏を元気に乗り切りましょう。

本社 谷川

暑かった夏も終盤になり、《食欲の秋》、《スポーツの秋》、

そして、《食欲の秋》です。秋は美味しいものばかり(^o^)

秋刀魚、栗に柿、ぶどう、リンゴ、さつまいも、もっと涼しくなれば鍋も良いですね

【秋刀魚】は何ととっても、“焼き”ですかね？ こんがり両面焼いて大根おろしを添えて、お醤油かポン酢でいただく。最高です。

【秋刀魚】は煮魚にも！！圧力鍋で炊いて骨までいただくのが、我が家の最近のヒット！

カルシウムも摂れて、食べ応えも有りグッドです。

あと【秋刀魚汁】も・・・里芋やごぼう、大根、白菜、考えてみれば山形の郷土料理の【いも煮】の材料に牛肉の代わりに秋刀魚にしたような感じ、秋刀魚を3枚に下ろし、小骨を多少始末して、ぶつ切りにして、醤油ベースの味付けです。

季節に1度はいただきます。

そう、【栗ご飯】も年に少なくとも1度は頑張ります。 鬼皮をむき、渋皮も何とかむき、お米と一緒に炊いて、炊き上がったら少々の塩を振り混ぜ、ホクホクの栗を多目にいただきます。シンプル is ベスト !!

あ” ~おなか空いたような??

おなかいっぱいいただいた後は運動もしなくっちゃですよ。これは少々手抜き気味なので、努力したいと思います(*^_^*)

せっかくお薬の会社にお勤めしているのですから、健康でいなくっちゃ!!
美味しいものを美味しくいただくためにも健康で有りたいと思います。