ひっじょ Monthly Letter 7月号(2022年)

IKO

◆コラム「"大人の"夏休みの宿題」

段々と暑くなり、夏の気候になってきましたね。

夏が来ると思いだす、終盤に必死になってやった夏休みの宿題。 初日はコツコツやろうと宣言するものの、

コツコツできた試しがない、そんな小学生でした…皆様はいかがでしたか? 大人になると先生から出される「宿題」はなくなり、少し懐かしく思っていたり… そこで、今年の夏は"大人の夏休みの宿題"を

自分に課してみようと考えています。

「映画を | 作観で、感想文を作文用紙 | 枚分」「 | 週間ラジオ体操参加」 などなど・・・子供の頃は嫌々だった宿題も

大人になった今なら、ワクワクしてくるのはなぜなのでしょうか。

お子さんがいらっしゃる方は、「パパ(ママ)はこんな宿題を頑張るつもりだよ!」 と伝えておくと、お互いモチベーションになって一緒に頑張れそうですね。 皆様は今年の夏をどのように過ごされますか?

メルマガ担当 A



7月の花

「サルビア」

- *紅葉時期…6月~11月
- *花言葉…尊敬 知恵 良い家庭 etc.

「岐阜では、鮎釣り解禁しました!」 IKO社員の休日を大調査!

- 今回、企画にご協力いただいたのは、技術部のMさん。
 - 「子供のころ、夏になると川や水たまりで小魚や沢蟹を採ったり、
 - 川へ飛び込んだり、泳いだりした経験があるかと思います。
 - 鮎釣りも、生きた魚を扱う、朝から晩まで川の中を歩いたり、泳いだり・・・ まさに大人の水遊びです。
 - 是非、頭の柔らかいうちに、体の動く若いうちに、挑戦して欲しいと思います!」

「友釣り」の方法

● まずは、おとりとなる 「オトリアユ」を購入し セットします。

2 「オトリアユ」に 体当たりしてくる鮎を



3 釣り上げた鮎を今度は 「オトリアユ」として

セットします。 🚤

故に「循環の釣り」と言われます。



鮎はなぜ、体当たりしてくるのか?

鮎は、初夏から秋にかけて、石に付着したコケを食べて成長します。 鮎は大食漢で、鮎の多い河川へいくと、夕方には全て食べられてしまうほど。 日中、鮎はコケの争奪戦にあけくれており、目の前に現れた同業者(オトリアユ)には、

体当たりやかみついたりして追い払おうとするのです。

鮎釣り 持ち物チェックリスト

竿の種類・長さ・重さを目安に、始めは 比較的安い9m以下で250g程度のものから。

☑ おとり お客さんの出入りが多い店を 使うようにしています。

☑ 鮎缶

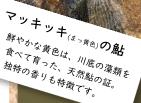
購入した鮎を入れたり、 場所を変える際に使います。

☑ 鑑札 遊漁の許可証。 ふるさと納税の返礼として入手できる地域も

☑ 仕掛け







IKO

鮎釣り ルーティーン

19:00

天気予報チェック

23:00

家事・就寝

可能な限り家事をして、就寝

5:30

起床・天気チェック 朝食やトイレを済ませます。

7:00

出発

途中のコンビニで、 お茶や弁当を購入し食料補充!

8:00

8:30

鮎を購入・釣り開始

休憩・昼食

おとり屋で仲間や店主と 雑談をしつつ、鮎を購入。 川へ出勤し、準備。

いざ、釣りを開始します!

12:00

購入したお弁当を食べます。

13:00

釣り再開!

17:00

釣り終了・帰宅

川から退勤し、 帰宅後はまた家事をします…



▶ 釣りやすい場所

鮎は、足首くらいまでの浅いところでも、 流れが緩やかなところでも…どこでも釣れます。 支流といった小河川から始めると、 徐々に釣れるようになります。

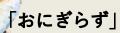
釣れることも大事ですが、まずは安全に。 特に気を付けて欲しいのは、温度と転倒です。 事故は、川へ出入りする際に起きやすいです。 漁協やおとり屋さん、地域住民が用意した 通路、橋のたもと等から川へ降りましょう。

また、足首位の浅いところから、 徐々に入りましょう。 鮎釣りは、川を下りながら釣る人が多く、 場所はどんどん生まれて、消えます。 始める際に、近くの人に声をかければ、 お互い気持ちよく釣りができます。



●適当でOK!簡単!おいしい! お弁当れしぴ

鮎釣りのお供に、栄養補給も出来ちゃう強い味方♪ 手を汚さずに作れる!昨晩のおかずを詰めるもヨシ! 食欲そそる、簡単なおにぎらずの作り方をご紹介します。



〈材料〉 2個分 1膳分 ご飯 板海苔 1枚 お好みの具材 適量

★ オススメ具材 コンビニで買ったお惣菜、卵焼き、 ウインナー、レタス、スパム、 ほうれん草 etc.



1. 大きなラップの上に、 板海苔を置いて、 ひし形の形にご飯を 均等に盛り付け。



2.1.の上に好きな具材を 重ね、最後に再度ご飯を 盛って、具材を挟む。



3. 板海苔の四つ角を中央に 向かって折り込み、 ラップでぎゅっと包む。 食べやすいよう半分に カットして出来上がり!

ホームページ:https://www.ikont.co.jp/

ムービーライブラリー: https://www.ikont.co.jp/product/movie/index.html

採用事例: https://www.ikont.co.jp/product/industry/index.html

製品選定サポート: https://www.ikont.co.jp/product/support/index.html

ご不明な点はお気軽に┃┃・取扱販売店にご相談ください。

バックナンバ-公開中!

SHOW ROOM

MECHATRONICS SITE

お問い合わせ先