

タオの教え「求めない」シンプルな生き方

人の生活は見違えるほど便利で豊かになった。なのに人々は安らかな幸福を感じられない人が激増している。ああしてほしい、こうしてほしい、欲望がからみあって、われ先にと競争をして必死に頑張ってきた物質文明の進化に、人が追いついていくことが難しくなってきた。 <中略> 物質文明の生活をシンプルにすること、それにはまずあなたの心の中をシンプルにすることだ。心をほどいて、気楽に楽しく生きる人間学を最初に唱えた思想家が老子であり、荘子である。そうした老荘の思想（タオ）のひとつひらで、安らかに生きる知恵と勇気が与えられる。

境野 勝悟 著「タオの教え」まえがきより

大阪の理事長として、全麺の理事となり、初めての理事会にて全国製麺組合連合会の副会長を任命された。大変名誉なことで重責、不安いっぱいであるが、頼まれごとは試されごとと思ひ引き受けた。帰ると私の机に、境野先生からの贈呈本が届けられていた。

私のとても尊敬する先生は、いつもおだやかで笑顔が素晴らしい。それに比べ私など、気に入らないことがあると、すぐに文句言いたいし腹もたつ。誰の責任だ！と追い込んでしまうと、自分の思い通りにならないことがあると、気に入らないタイプのちいさな自分である。実に心の狭い一面を持つと思ひ、反省しかりある。

先生の振る舞いを見て、教えを聞き、先生の顔を浮かべただけで、気持ちが落ち着き、心が改まるであるから不思議である。さっそく一部を読ませていただいた。冒頭のまえがきだけで副会長の不安が取れた感じである。

誰の意見にもこやかに、おおらかに、寛大に聞く。これはムズカシイことだ。しっかりと自分の意見を持つ人ほど難しい、なぜなら、それにこだわりすぎるからである。

「至人シジンは己オノレ無し」生命の根本の自然、大宇宙の活動エネルギー「道タオ」によって、すべてが生かされていることをよく自覚した人、至人には、自分が守らなくてはいけない主義や主張はない。大自然、大宇宙の生命エネルギーは、ひとつの考えをもたない。善悪の判断もない。主義、主張のひとつかけらもない。だから「道」を悟った至人は「己なし」。つまり自分の我意、我見を持たないのだ。したがって、いつも、寛大な心で、人の意見にうなずき、素直な心で、誰とでも話し合いができる。

境野 勝悟 著「タオの教え」より

引き受けたことは全力を尽くすのが私の主義だ。人がなんと言おうと、しようとも構わず、心に決めたことを、最大限に成し遂げようとするのが、私の生き方である。でもよく失敗する、よく人に迷惑をかけるようだ。寛大な心で、人の意見にうなずき、素直な心で、誰とでも話し合いができるとは、まだまだいかない。ごめん、笑ってやってください。元気で明るく、嬉しく楽しく頑張っています。

大阪の理事長もろくにまっとうできていないのに、全麺連、副会長も…。頑張るしかないと思っています。皆様のご協力とご指導をお願い申し上げます。

大阪府製麺商工業協同組合 理事長 太田 年明

全麺連より

全麺連より多くの書類案内等が届いています。
お気軽に、事務局にお越しご覧下さい。

- 日本のデフレ
長期化の原因は？
- 丸亀製麺 夏季限定メニュー
設電の夏にピッタリ！
- 加工食品の表示一元化への議論
消費者庁「分かりにくい」受け
- 食品用フィルムやシート値上げへ
樹脂高転嫁の動きを加速
- 「ちゃんぽん」の新商品続々
完全食品で注目

理事会 報告

7月19日（木曜）

午後3時～5時 事務局に於いて

出席理事支部長	11名・委任状3名 欠席 3名
出席者	相談役、事務局 計14名
組合員の動向	組合員 55社 賛助会員 56社

■ 開会挨拶

理事長 太田年明

■ 報告事項

- 1・全麺理事会報告の件
- 2・忘年会、新年会、総会の日時・場所の件
- 3・事務局夏季休暇 8月14日（火）・15日（水）の件

■ 上程議案事項

- | | |
|-------------------|------|
| 1・ホームページ内容説明の件 | 可決 |
| 2・稲荷遷宮工事の件 | 可決 |
| 3・青年部40周年の件 | 可決 |
| 4・製麺会館・福利厚生・事業計画案 | 継続審議 |

※事務局は8月14日（火）～15日（水）
夏季休暇をいただきます。何卒よろしくお願い致します。

イトアンド株式会社

東支部

代表取締役

文野 直樹

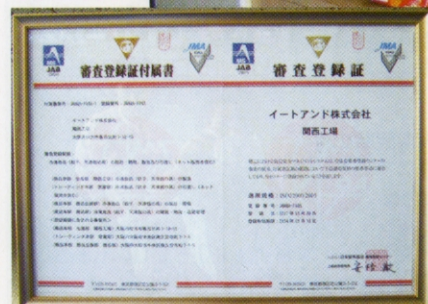


出羽さんと 餃子の神様



- イトアンドさんは大阪王将を経営する会社であり、よってこや、太陽のトマト麺等のラーメン店から農場経営、海外まで展開をされている大きな企業です。今日は枚方にある関西工場におじゃまをし、生産部責任者の出羽様にインタビューをさせていただきました。
- 企業理念として、「時代の変化を的確にとらえ、夢と楽しさと命の輝きを大切に、食文化の創造を通して、生活文化の向上に貢献します」とあります。まさに社名に現れた「食：EAT」+「&」の発想は、お客様に「おなかいっぱい幸せを」与え、食だけにとどまらない幸せへの夢、楽しさと命の輝きに取り組む総合フードビジネスの会社です。
- 関西工場では1Fで冷凍ギョーザ、2Fで餃子の具、3Fで麺と皮を製造されています。安全、安心のためにキャベツは全て国産の契約農家さんより購入しています。多様な生活スタイルに合わせた魅力ある業態の水平展開が今後の目標であり、埼玉にある関東工場を現在群馬に新工場を建築中であり、完成すると北海道、岡山、関西と合わせた生産体制が整います。
- 改善のための打合せはかせません。毎週行っています。工程管理やOSにも取り組んでいて、ライン間での指示もチェックを欠かせません。毎日続けることの大切さを身に染みて解っていますから、品質向上に対しても、一人一人のお客様にたいして努力することが大事です。また、はがき、メール等でのお客様の声には嬉しく思います。
- 大好きな餃子のおいが漂うようななか、階段を降りようとすると、ギョウザの神様であるにしきのあきらの等身大の看板に出会って、ついにんまりしてしまいました。実に清潔にされている工場であった。

ISO22000



おいしさをずっと、400年。 **東ヒガシマル醤油**

「関西の味を支える、ヒガシマル」

当社は、創業以来400年以上、兵庫県龍野の地で変わらず醤油を造り続けています。淡口しょうゆの歴史は340年余。その間、素材の味と色を生かす淡口しょうゆの持ち味とだしの相性の良さは、ずっと関西の味を支えてまいりました。この、淡口しょうゆとだしのコンビネーションは、淡色つゆの関西うどんにとって、切っても切れない存在であると自負しています。

「醤油の醸造技術と、だしの抽出技術」

淡口しょうゆの一番の特長は、その淡い色あい。私たちの醤油造りには、菌の研究、醸造技術の向上、製造工程の改善はもちろん、醤油造りに欠かせない水である、鉄分が非常に少ない揖保川の伏流水を利用できる環境であることも大きな役割を果たしています。この伏流水(軟水)は、だし作りにも使用しており、厳選した原料を、独自の技術「高気密だし抽出法」で抽出することにより、本来の風味をあますことなく引き出し、関西風のまろやかな香りと味を作り出しています。現在、しょうゆをはじめ、しょうゆ加工品、つゆ、だしなど数多くの商品を幅広く揃え、お取引先様からのご要望にお応えしています。

■会社概要

創 業 天正年間(1580年頃)
創 立 1942年3月5日
代 表 者 代表取締役社長 竹内宏平
事業内容 しょうゆの製造販売、各種液体調味料の製造販売、
各種粉末調味料の販売

事業所

本 社 / 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永100-3
TEL:0791-63-4567(代表) FAX:0791-63-4585
大阪支店 / 〒550-0002 大阪市西区江戸堀1丁目5-3
TEL:06-6441-2575 FAX:06-6445-2606
東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目2-14
TEL:03-3551-0198 FAX:03-3551-0728

経営理念

1. お客様からは
「ヒガシマルの商品があつて良かったなあ」
2. お取引先からは
「ヒガシマルと取引して良かったなあ」
3. 全社員からは
「ヒガシマルに勤めて良かったなあ」
4. 地域には
「ヒガシマルという会社があつて良かったなあ」と
心から言われる会社づくりを目指します

U R L <http://www.higashimaru.co.jp>



本工場全景 (手前を流れるのが揖保川)

組合員の皆様、賛助会員の皆様には平素より格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

私ども奥本製粉は、大阪府貝塚市で昭和12年に設立、昭和21年から小麦製粉業を行っている小麦粉メーカーでございます。現在では製菓・製パン用、惣菜用等のプレミックス、パスタ、食品添加物等もお客様のご要望に合わせて開発し、製造販売をしております。

さて、弊社の新製品、高級中華麺用粉「中華魂(ちゅうかだまし)」と「五穀豊稔 ローストグラハムファイン」をご紹介します。ラーメン業界では、つけ麺ブームもあり、麺へのこだわりに対するニーズが多様化しております。そのような中で、不変的な大きなニーズである麺の『色調』と『食感(硬さ)』に加え、更に『硬さ』と『茹伸び抑制』にもこだわった小麦粉「中華魂」を開発しました。変色も少なく、色調に優れた麺に仕上がります。一方、国産小麦を独自製法で焙煎し、細かく粉碎した製品「五穀豊稔 ローストグラハムファイン」は、小麦粉の一部(5~10%)を置き換えて頂くだけで、力強く香ばしい風味と特有の甘みを有した透明感のある面に仕上がります。また、一般的な小麦粉と比べ、食物繊維が多く、ミネラル、ビタミン類も豊富です。特に麺の風味を重視するつけ麺や、香ばしさが求められる焼きそば・焼きうどん用の麺に向いております。

弊社では、これからも皆様のお役に立てるよう頑張っておりますので、今後とも宜しくお願ひ申し上げます。

奥本製粉 株式会社

〒597-8515
大阪府貝塚市港15番地

電話 072-432-0811(代表)
電話 072-432-0490(営業)
FAX 072-432-0543(営業)

<http://www.om-group.co.jp/>
代表取締役社長 田中 富男



このページは、賛助研修会員さまのご紹介ページです。掲載は、研修担当理事よりお願い申し上げますが、会員さまよりの要望も承りますので、ご希望の方は、事務局までご連絡ください。

また案内パンフ等も同封して、組合員様に送りますので、60部ほどをご用意いただければ幸いです。

"大阪府製麺商工業協同組合HP" 間もなく完成!

組合のホームページを開設準備中です。

麺に関する盛りだくさんの情報等をお伝えしていきたいと思っております。ご期待ください!



組合員 意見 要望書 受付

組合員様、賛助研修会員様からの意見、要望をもっとお聞きしたいと思います。
常時受け付けします。事務局まで電話、FAX、メールで、まもなくホームページでも可です。

1・こんなことをしてはどうか? 1・こんな調査をしてほしい 1・わたしは、このように思う

お願いします。建設的な意見を求めています。

我々は褒められたら嬉しく、もっともっと頑張りたいです。

指摘、お叱りも前向きに受け取りますが、出来ないときは許して教えてください。

理事一同は大阪製麺組合を日本一の素晴らしい組合にしたいと考え目指しています。

ご指導、ご協力をお願いします。

理事長 太田 年明

大阪府製麺商工業協同組合

事務局 柳 美千子・前外間 直美

〒550-0012 大阪府大阪市西区立売堀 1丁目12番14号

電話 06-6532-1715 FAX 06-6532-1719

Email seimen@titan.ocn.ne.jp

掲載誤り等は事務局まで連絡ください

組合員ならびに賛助研修会員は常に増強補充中です。
ともに助け合い、情報の共有を進め、麺の普及に努めましょう。

皆様方のご発展に組合は協力をおしませぬ。

加入は事務局までご連絡ください。