



ニッシン工業便り



第15号 2021/11/1 発行

☆-★-☆-本メールは、過去に名刺交換をさせていただいた方へ送信しています-☆-★-☆



こんにちは！

ニッシン工業の松村です。

寒くなると焼き芋が食べたくなりますね！

おいしい焼き芋の仕組みが分かれば、家でも簡単に作れると思い調べました！

結論から言うと、さつまいもが甘いのは酵素がでんぷんを糖化するから！

例えば白米をよく噛んで食べると甘みを感じるとはいますが、

それは唾液に含まれる酵素が、白米に含まれるでんぷんを糖化していることで感じられる甘さなんです。

まず、買ったばかりのさつまいもは1～2週間ほど置いておきます。

買ったばかりよりも置いておいたほうが、糖化が進み、甘くなるんですって。

そして調理する際は酵素が活性化する70度前後で加熱することで、

一気に糖化が進み、あの美味しいさつまいもになるようです。

自宅で作る際は、さつまいもをアルミホイルで包み、土鍋に入れて焼くそうです。

その際、土鍋は空焚きになり、割れやすくなりますから注意してくださいね。

★ — — — ★ — — — ★ — — — ★

技術部の紹介

★ — — — ★ — — — ★ — — — ★

今回はニッシン工業の技術部をご紹介します。

技術部は男性3名・女性3名の6名で業務を行っています。

珍しいと思いますが、部署内の半分が女性なんです！

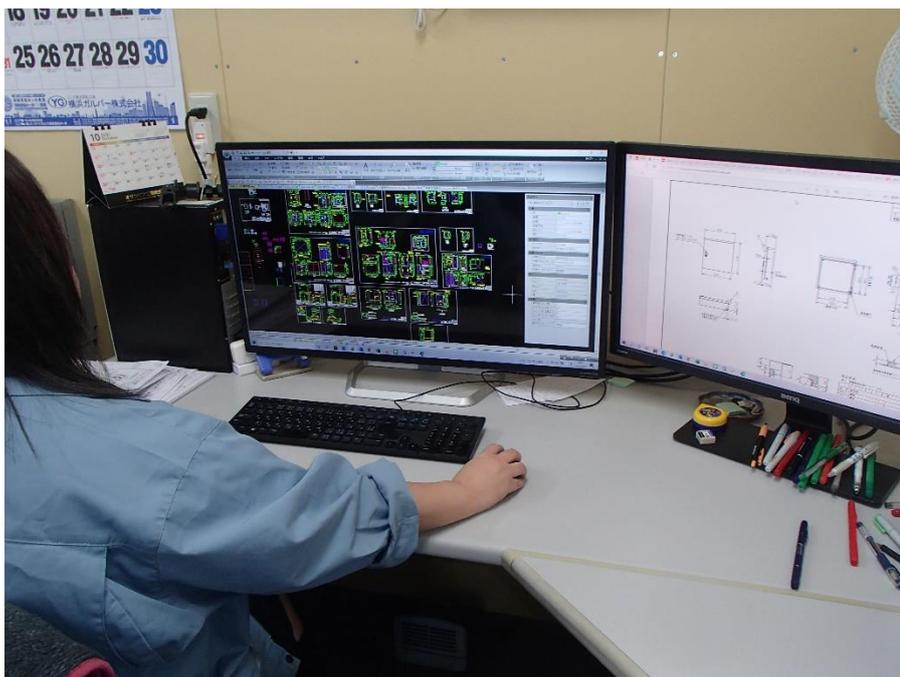
女性が多く、細かい部分に気づいたり、伝え方が柔らかかったりするところが、

技術部の雰囲気がいい理由なのだと思います。

工場の職人さんも修正を依頼する際に男性社員相手だと「明日やるよ」といった対応でも女性社員からの依頼だとすぐに対応してくれるそうですよ。

また、若手からベテランまで幅広く在籍しており、

とても風通しのいい環境だと思います。



仕事内容は、空調機・熱交換機的设计です。

お客様へ提出する承認図の作成や、工場で製品を作るための製作図を描いています。

インタビューで見に行った時もパソコンで図面を作成していましたよ！

2画面使って、大きい方で図面を作成、小さい方では資料を確認して

効率よく作業されていました。

画面が2つを使いこなして仕事している姿は、いつ見てもカッコいいと感ずますね！

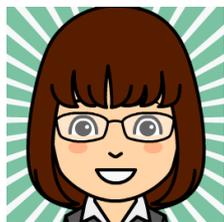


技術部は昨年、事務所内が密にならないよう、中二階へ引っ越しました。

新しい事務所はコロナ対策として対面にならないように座席を設置しています。

広い半個室のようなデスクは集中力が上がりそうですね！





最後まで読んでいただき、ありがとうございました！

この頃、大学芋をよく作ります。

ポイントは電子レンジでチンせずに、ちゃんと油で二度揚げすることです（笑）

ホームページは [こちら](#) です！

※ご不明な点は下記へご連絡願います。

=====

株式会社ニッシン工業 相模原工場

〒252-0244 相模原市中央区田名 4546

T E L : 042-762-8211 F A X : 042-762-8222

=====