



「こんにちはは鈴木工業です」
3年ぶりに規制のない、とはいえ夏の抜けがない、そして暑い夏がやってまいりました。みなさまいかがお過ごしでしょうか。ウイズコロナの時代、でも節電、節水も大事。さらに物価高・いろいろなと気を配らなければいけないことはありますが、今年ならではの楽しみ方ができたらいいですね。
今回はご紹介記事も社員の投稿記事も、若い方々の内容になっています。そのパワーをお借りして、エネルギーを夏を乗り切りたいものです。

鈴木工業 はこんな会社です

若者支援活動について

鈴木工業では、スポーツを通じて若者の健全な成長を支援する活動を行っています。今年も仙台城南高校を訪問し、バスケットボール部へ練習用ボールを寄贈致しました。仙台 89ERS では 2021-2022 シーズンより「NINERS HOOP」×「SDGs」を始動。ナイナーズがつなぐ「地域」と「未来」というコンセプトでの様々な取り組みに、SDGsがプラスされより積極的な活動が行われています。今回の寄贈はその一環としてご協力いただき、当日は志村社長、岡田選手にもご参加いただきました。鈴木工業は、これからも地域社会のお役にたてるように活動を続けてまいります。そして、地域の若者の健全な成長と、悲願のB1昇格を果たした仙台 89ERS を応援しています。



VOSCUORE SENDAI
ヴォスクオーレ仙台 みんなで応援しよう!

ヴォスクオーレ仙台は、仙台市をホームタウンとするフットサルクラブです。
イタリア語で「BOSCO」・・・社(森)を表す =「BOSCOCUORE」
「CUORE」・・・勇気や志を表す

頭文字を勝利の象徴である「V」に
また「VOS」はラテン語であなたたちという意味
地域に根ざすクラブを表しています

かけ合わせた造語「VOSCUORE」(ヴォスクオーレ)
当社もゴールドサポートカンパニーとして活動の応援をさせて頂いております。ぜひアリーナに足を運んで、みんなで応援しましょう。
がんばれ! Voscuore Sendai! (ヴォスクオーレ仙台!)

① 貧困をなくそう

前回から始まりました、SDGs 2030年までの目標として、2030年までに「絶対的貧困」をなくし、「相対的貧困」を少なくとも半分に減らし、貧しい人たちが特に弱い立場にいる人たちが平等にサービスを受けられるように、災害に合うことを減らせるように、生活を守るための仕組みづくりや対策を行うことを目標としています。

「地球上のあらゆる形の貧困をなくそう」というのが、一つ目のゴールです。あらためて「絶対的貧困」生きる上で必要最低限の生活水準が満たされていない状態のことです。世界では、6人に1人(3億5600万人)の子どもたちが、一日当りに使えるお金が約200円未満という「極度に不十分な暮らし」を暮らしています。

【相対的貧困】その国や地域の水準の中で比較して、大多数よりも貧しい状態のこと。日本の相対的貧困率は15.6%で、7人に1人の子どもがこの状態に置かれています。

また、経済的なことだけでなく、教育や仕事、食料、安全な水、病院、住居などの必要な物やサービスがない、または受けられないこと、さらに自分の意見を

② 飢餓をゼロに

ふたつ目のゴールは「飢えをなくし、誰もが栄養のある食料を十分に手に入れられるよう、地球の環境を守り続けながら農業を進めよう」です。

2030年までに「絶対的貧困」をなくし、「相対的貧困」を少なくとも半分に減らし、貧しい人たちが特に弱い立場にいる人たちが平等にサービスを受けられるように、災害に合うことを減らせるように、生活を守るための仕組みづくりや対策を行うことを目標としています。

この目標では2030年までに、だれもが一年中安全で栄養のある食料を、十分に手に入れられるようにし、食料の生産性と生産量を増やしたり、持続可能な食料生産の仕組みを作ることなどが掲げられています。

③ 気候変動に具体的な対策を

世界では、7人に1人(約9億2500万人)が、食べ物を食べられない状態が続きます。特に途上国など、自分たちが身近な環境や資源を用いて毎日の食生活や生計を得ている人々にとって、環境や生物多様性を守りながら農業の生産量を増やすことは、飢餓や栄養不足をなくすためにとても大切です。

この目標では2030年までに、だれもが一年中安全で栄養のある食料を、十分に手に入れられるようにし、食料の生産性と生産量を増やしたり、持続可能な食料生産の仕組みを作ることなどが掲げられています。

わたしたちができること
わたしたちができることはなんでもよいです。まずは、知ること。そして身近な支援団体とつながることです。お金を寄付するのではなく、読み終わった本やあまったおすそわけできるような、様々な活動を通して、自分ができることを、ぜひ調べてみてください。そして普段から、必要な分だけ買って、食べ残しを減らして、必要に応じて食品ロス対策も行っていくようにしましょう。

営業部ゴリゴリマツチヨメンになりたーい！のひりりごと...

私は最近サウナにはまっており、以前は熱く苦しんでいただけで良かったのか、と苦手意識をもっていました。しかしサウナ好きの友人と銭湯に行つた際にその思いは変わりました。友人の指示に従い、サウナに約十分、その後風呂に約一分、そして外気浴を行いました。

すると頭がポツカーンとする感覚(脳内麻薬)が私を襲い、そこから私はサウナから抜け出せなくなり、熱く苦しんだ。皆様に私と同じように、熱く苦しんだというイメージをもっている方もいると思えます。サウナ後風呂に入らないから、サウナ後風呂に入れば、その脳内麻薬を体感してみようか。

ある日の朝、急にツーリングに行きたくなった。昨今は外出自粛が続いていたため、庭でホコリをかぶりがちになっていたバイクを引っ張り出す。目的地は決めていない。跨って出発するまでが億劫な乗り物なのでぐずぐずしてはいけない、乗らない理由を探し始める前に勢いで出発するのだ。

バイクで颯爽と風を切って走る——イメージの中では、実際のところ熱や風と戦っている。信号で止まった瞬間に日差しとアスファルトの反射、エンジンの熱気で汗が噴き出してくる。走り出したとたんにメッシュジャケットの中を風が抜けて汗が引いていった、次の信号までの短い時間だった。もっと止まらずに走れる道を探しに行った。郊外に向かって走っていると同じ事を考えていたのかバイクとよくすれ違ふようになってきた。ダラダラと当てもなく走り続けているのがこれがなんと楽しい。目的地も計画もないのでとにかく気になった道に入っていく。途中で遭遇した他のバイクと少しの間一緒に走る。特に挨拶をしたわけでもないのに妙な一体感を感じてしまう。昼ごろになって道の駅の看板を見つけて立ち寄ることにした。同じ車種のバイクがあると横に並べたくなるのだが今回は残念な気がなかった。ずらっと並んだハーレーから少し離して駐輪した。ハーレー乗りはバイク乗りとは同じようで若干違う。別に敵ではないのだがとにかく違うのだ。温泉があったので汗を流し、再び汗だくでバイク帰路につく。来た道を戻らずに適当に進む為、だいたい何時も道が分らなくなる。帰る頃にはクタクタになっているのだがちょっとした探検をした気分だ。夏は汗だくになるし冬は雪で乗れなくなる不便な乗り物だけれども、今日も乗ってしまった。他人には勧めないが、楽しい。なによりツーリング先で食べるアイスは、とても旨い。



パパと息子。レベル1 業務部 佐藤大画



こんにちは！4月から正社員として採用していただきました、佐藤大画です！題名から少し外れてしまいますが、私を見ていても中身まで知らない人が多いと思うので自己紹介をします！
若手県生まれ若手県育ち、格闘技好きで、小中高と柔道をしていました。自慢では無いですが、インターハイも出場決定する実力でした。自慢ではないですが！趣味は、飲食店で働いた経験から料理です。カレーが好きな料理なのでカレーばかり作っています。特技は、ケーキのデコレーションです(笑)前職は運送業を6年間していましたが、妻が妊娠し家族との時間を大切にしたいと思い、転職を決心しました。令和3年2月、鈴木工業に契約社員として採用していただき、家族との時間をたくさん作ることができ、令和3年6月には元気な男の子が生まれました。名前は士曜(ショウ)です。今年で1歳になり、ちびっ子は不思議な事をたくさんします。帽子は被りたがらないのに風呂浴では洗面器を被ったり、めちゃうちゃ豚そうにしていたのに布団では目がギンギンに覚めていたり、急にすしざんまいポーズを何度も何度も披露してきます。鈴木工業に入社して1年、パパになって1年、息子人生が始まって1年でパパと息子。レベル1です。社員としてパパとして家族でガンガンレベルUPしていきます！！



はしやすめ

今回のしやすめは、暑い夏！元気いっぱい働きたい！遊びたい！

そんな時はうなぎ 2 豚肉 を食べよう！！

うなぎ

まずは、重量感ある蓋を開けると、あの光り輝く眩しい黄金の絨毯が引き詰められた幸せの四角形、そして甘いタレが炭火で焼かれ、まあ香ばしく漂い、まずは視覚と嗅覚にうなぎ蒲焼メガトン級パンチを浴びせられ・・・、よ、よだれがダラリ状態になりそうな、あこがれのうなぎ重様でも今回は、よりお手軽にうなぎを食べるため、かわら版編集チームは、会社近郊にある回転寿司屋さんなどを回ってみてうなぎの握りを頼ってみましたよ



○杜の市場 海宏 (5巻400円)→

うなぎの風味、タレとご飯のバランスも良かったです、にぎりには、うなぎの皮がなく、するするいけちゃいます。



←○きらら寿司さん

うなぎきゅうり海苔巻 (6巻150円)

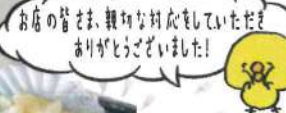
うなぎのこってりした味に、きゅうりのさっぱり感が

とてもマッチ！お吸い物を付けてくれました！！



○はま寿司さん うなぎ握り (1皿162円)→

うなぎが海宏さんよりすこし薄いかな、って気もしたけど、2貫食べれば、食べごたえ十分、そして定員さんの接客がとても良かったです。



←○魚べいさん

特大うなぎ握り (1皿210円)

うなぎの握りは、蒲焼の切り身がドン、さすが特大うなぎです、その存在感と柔らかさ、間違いなしの美味しさでした。

今回はお手軽な握りを中心に食べ比べましたが、うなぎのタレってすごいね！！

山椒も、旨さ増し増しです。

そして、やっぱりうなぎはお米に合いますね～、大好きなうなぎですが、高タンパクで栄養価も高いので、たまに食べるのがいいでしょうかね



おつきは、ふにゃにくっ

元気になるパワーの源、ビタミンB1が豊富な豚肉と一緒に揃えてみました。豚肉を美味しくがっつり食べるなら、とんかつでしょう...、いつも行くお店のとんかつを準備しました。

○アサノ精肉店さん→

小田原にある老舗のお肉屋さん、豚肉だけではなく仙台牛も岩手のいわい鶏の美味しいお肉の品揃えは抜群、お店手作り惣菜の中から注文してから揚げしてくれるロースかつとヒレかつをゲット！きつね色に輝くロースかつは驚くような厚みはないものの、柔らかい中にしっかりと肉の旨みと油部分の甘味のバランスがよく、また衣も手作りならではの、サクサク柔らか脂っこくないので、たくさん食べられてしまう危険なとんかつです

←○スーパーつかさ屋さん

マーブルポークひれかつ

知る人ぞ知る、こだわりのスーパー

つかさ屋さんから、ブランド豚のマーブルポークヒレかつです、スーパーのお惣菜とは思えないほどのクオリティの高さ、衣は薄く、肉の味が濃い、食べごたえ十分なヒレカツです。恐るべしマーブルポーク！



暑い夏を乗りこえよう！



おいしいよー♡