

### 中国で水ビジネス相談会

環境科学国際センター 参加企業募集  
環境科学国際センターは、今夏、中国・浙江省の嘉興市で現地企業や行政関係者向けに水ビジネスの技術相談会を開く。上海市と杭州市の中間にある嘉興市は、製紙工場などが多く立地する。水質汚染が課題で、浄化技術のニーズが高い。

このイベントは、2010年に始まり3回目。今回は、「工場・生活排水対策」と河川・湖沼環境保全技術がテーマで、同センターが持つ技術の研修や、参加する企業の技術や製品紹介の展示会、技術相談会などを開く。地方政府や企業との交流会もある。

開催は7月29日～8月1日。参加企業の渡航費は自己負担で、会場費も支払う。申し込み期限は28日。問い合わせは同センター(0480・73・8333)へ。

得の額に応じて、所得税と住民税の控除も受けられる。町は寄付金で町内の農家からコメを買い上げるため、農家は安定した現金収入を得られるようになる。

【大宮】大宮駅西口・JACK大宮ビル1階 048・640・1100 7月からの新設講座◆よみはじめ「枕草子」 国語学者の岡田人篤さん。第2水曜11時◆月1回でゆっくり楽しむ俳句 俳画野いばら会理事の水上美登さん。第2水曜13時◆お勤め帰りのプリザーブドフラワー Flower Sweet主宰の石川千恵さん。第2金曜19時◆やさしいハ

### 「風吹けば止まる」武蔵野線「混雑で遅れ」埼京線

3月のダイヤ改正から3か月。JR東日本は県内の乗客が多い武蔵野線と埼京線で「よくするプロジェクト」と銘打ち、乗客の声を生かす取り組みを進めている。「風が吹けば止まる」武蔵野線と「混雑がひどく遅れやすい」埼京線のイメージ改善につながる。

武蔵野線は新松戸駅と府中本町駅を結ぶ路線として1973年に部分開業し、今年で40周年を迎える。宅地開発による利用増を見込み、貨物列車の線路に電車を走らせた。最近では、東京メカグループと名付け、京浜東北線や私鉄をつなぐ役割を果たしている。

JRによると、寄せられる苦情で多いのが、強風による遅れや運休だ。江戸川がある三郷―南流山間と、荒川をまたぐ北朝霞―西浦和間などが障害になる。特に台風や春先の猛烈低気圧といった悪天候が原因で、

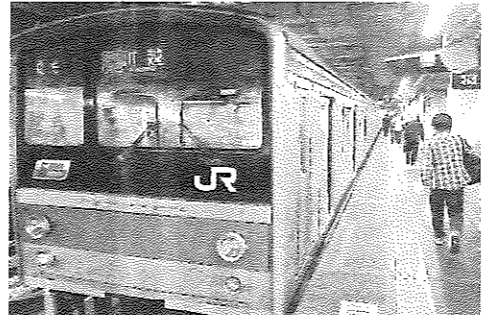
発生している。だが、2007年以降設置した防風柵が効果を発揮し、最近では遅れが減って遅れも短くなった。これまで

東所沢駅だけだった折り返し設備も、昨年開業の吉川美南駅に設置。トラブルがあっても、途中で折り返し運転できる場所を増やした。

一方、埼京線の乗客の悩みは朝夕ラッシュ時の混雑が激しく、遅れが目立つことだ。「乗客が多い駅で乗り降り時間がかかり、遅れにつながる」という。ここで手を打ったのは、車幅を広げ、定員が1割多い新型車両の導入だ。夏以降、順次本数を増やす。

また、沿線には若い家庭が多い。ベビーカーの乗り降りを楽にしようと、新車両は床を5センチ低くして、ホームと車両の段差を小さくした。JR東日本広報部は「今後も乗客の意見を聞きながら、改善を進めたい」と話している。

### JR東イメージ改善作戦



●武蔵野線(南浦和駅) ●埼京線(新宿駅)

### 防風柵、広い新型車両

今年5月29日～6月4日に東京都内で開かれたイベントでは、特に玄米が好評だった。加工した白米は炊飯器で約10分で炊けるため、それに合わせた炊飯器の開発も進めている。同社は加工したコメの販売に力を入れる方針で、14年度に1億3000万円、16年度に4億7000万円を売り上げるのが目標だ。

山川社長は「今もこの技術に数社が興味を示している。県北から農業活性化のモデルを発信し、地域に喜んでもらいたい」と話す。

味わってほしい」と話していた。

### 蒸気で熱しコメおいしく

### 本庄の企業が加工技術

本庄市の食品加工機械製造販売会社「T・M・L」(山川裕夫社長)が県などとともに、最適な温度の蒸気でコメを加工する技術を開発した。甘みやうまみを最大限に引き出すのが特徴で、来年度から本格的な販売に乗り出す。山川社長は「環太平洋経済連携協定(TPP)に参加しても生き残れるよう、国際競争力を高める柱にしたい」と胸を張る。

コメの水分は70度近くになると、食べられる状態に変化する。しかし、

100度前後になると、栄養分が変化し、おいしさが損なわれる。



同社が開発した「ソフトスチーム」技術は、70～80度の蒸気で加工し、甘み成分のブドウ糖やうまみ成分のアミノ酸を普通に炊いたコメより増やすことに成功。玄米は普通に炊いた玄米の約13倍のブドウ糖、約3倍のアミノ酸が検出されたという。また湿度100%の状態でも加工することで、細胞組織を壊さず、酸化が起きにくくなった。

同社は早稲田大先端生産



ソフトスチーム技術の加工機械のそばで、加工された玄米を持つ山川社長(本庄市西富田)

珍来総本店(本社・草加市高砂) 清水秀逸 社長 47

### ①/オフィス

1928年創業の中華料理、ラーメンチェーンで、草加市などの直営4店舗が中心核です。4店の従業員で、一定の技量があれば、のれん分けを認めています。こちらは職人を育てており、セントラルキッチンで作る、素人だけの加盟店に卸すことはしていません。

### 職人育て、のれん分けも

2013年6月期の売上は9億7000万円の見込みで、うち直営4店舗の売りが55%を占めます。残り

は八潮市内にある製麺工場の麺やギョーザの皮など食材の売り上げです。毎日約5000食の麺をグループ店に出荷しています。