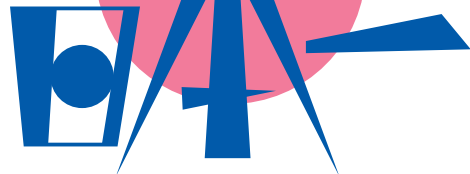


四日市の



このコーナーでは、公認のものから非公認、詳しい統計のあるものからないものまで、四日市が日本一と思われるものを紹介します。

不織布の生産高

紙おむつなどに使われる不織布ってご存じですか。
国内最大の不織布の生産工場が四日市にあります。

平成23年度生産量約26,000トン



不織布が使われている紙おむつなど



不織布の機械と市川さん

不織布のことなら！

サンレックス工業株式会社(朝明町) 市川^{こうし}功史さんに、お話を聞きました。

Q. 不織布とはどのようなものですか？

ポリプロピレンなどの樹脂を原料とし、繊維を織らずに熱で接着したり絡ませることでシート状にしたものを不織布といいます。

不織布には水をはじき、肌触りがいいが、破れにくいという特徴があり、紙おむつの立体ギャザーやバックシート、マスクなどの衛生用不織布として使われています。

Q. 全国でのシェアはどれくらいですか？

親会社である三井化学(株)グループ全体で紙おむつなどの衛生用不織布の全国でのシェアは約50%あり、その半分を当社が占めています。

完成した衛生用不織布は、直径がおよそ15~20ミクロンという細い糸が使われており、大変薄いものです。1巻で長さは約100km、重さは4トンになります(左写真の白いロール状のもの)。1日に100~150トンの不織布を生産しています。

※1 ミクロンは長さの単位で1ミクロンは1mmの1000分の1になります



完成した不織布

知っとく情報

不織布はさまざまなところで使われています。

不織布は通気性の良さからクリーニングの袋や、レスキュー隊員の作業服(感染防止衣)、農作物を寒さや霜、病害などから守るためのシートに使われるなど生活のさまざまな場面で活用されています。また、油を吸いやすいという特徴を生かして、川や海に流出した油を吸着するために使われたり、ベッドのスプリング部分同士が擦れ合うときに発生する音を防止するためのポケットコイルにも使われています。



不織布を使ったレスキュー隊員の作業服の例

有料広告掲載欄

くわしん

平成24年10月1日(月)~平成25年3月29日(金)

カーライフローン

【適用金利】

5年以内 年1.70%~年3.00%
5年超8年以内 年2.70%~年4.00%

※ 詳しくは、右記店舗窓口までお問い合わせ下さい。

■お使いみち

新車・中古車の購入、車検・車の修理費用、免許取得費用他、お車に関する資金。

■ご融資金額

500万円以内

■ご返済期間

3ヶ月以上8年以内

 **桑名信用金庫**

四日市西支店
351-2577

生桑支店
332-8181

羽津支店
332-2233

大矢知支店
364-3311

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。

おせち料理に挑戦!

地元食材を使ったおせち料理を食卓に加えませんか。



ヘルスメイトの皆さん
食生活改善ボランティアとして、地区市民センターなどで、調理実習を通じた教室を開催しています

おせち料理は新年を祝い、豊作を祈願して食べる料理が起源で、三が日は家事から解放するという意味で保存の効く料理が中心になったと言われています。このような風習を引き継いだ上で、地元の食材を使ってもらえるようにレシピを考えました。

四日市の おいしいレシピ

四日市ならではのメニューや地元で生産された農産物のおいしいレシピを紹介します。

～おいしいレシピ～

なます～ミカン味で～



四日市の
ミカンは…
市内では河原田地区が代表的な産地ですね。

材料 (4人分)

ダイコン5cm、ニンジン5cm、キュウリ5cm、ミカン1個、塩少々、酢大さじ1、砂糖大さじ1、しょうゆ小さじ1/2

作り方

- ①ミカンを横半分に切り、皮が破れないように中身を出して、出した実を絞る
- ②ダイコンとニンジンは細切り。キュウリは斜め輪切りにして細切り。ダイコンとニンジンはそれぞれ塩少々をもみ込み、しばらく置く(ダイコンとニンジンの割合は5:1くらいがおすすめです。ニンジンが多すぎると仕上がりが紅白にならないので加減してください)
- ③ダイコンとニンジンがしんなりしたら水分をしっかり絞る
- ④ボールにミカンの絞り汁、酢、砂糖、しょうゆを混ぜて、そこへダイコン、ニンジン、キュウリを入れてあえる。なじませて、10分ぐらいでおいしく食べられます。(漬ける時間は好みで)
- ⑤くりぬいたミカンの皮の中に④のなますをいれて出来上がり

こちらもおすすめ

ハクサイ巻き



四日市のハクサイは…

県内の出荷量1位(平成22年1,150トン)で、国の「指定産地(※)」にも選ばれています。

※国が野菜の安定供給などを維持するために指定する産地

材料 (3人分)

ハクサイ5～6枚、キュウリ1.5本、ニンジン1.5本、塩少々、かけ汁(砂糖大さじ1、しょうゆ小さじ2強、酢大さじ1/2、ごま油少々)

作り方

- ①熱湯に塩少々を加え、ハクサイを茹でて冷ます
- ②ニンジンとキュウリを6～7mm角の棒状に切り、ニンジンはサッと茹でる
- ③巻きすを広げ、ハクサイの厚みを均等にして広げ、その上にニンジン、キュウリを交互に並べ巻く
- ④2～3cm幅に切り、煮立てたかけ汁を上からかけ、味をしみ込ませる

有料広告掲載欄

入ってよかった

建労 四日市支部

随時加入者
募集中

三建国保

組合独自の建設労働者の健康保険
出産育児一時金(42万円)
葬祭費(本人10万円・家族7万円)
高額療養費、施設利用補助、無料健康診断の開催
人間ドックに対する補助(3万円)
脳ドックに対する補助(2万円)など

三重県建設労働組合四日市支部 四日市市ときわ5丁目1-8 ☎(059)354-1531(代)

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。