

天星 Magazine

[テンボシ マガジン]

vol. 9

Jan. 2023

No.

01 編集長オオツカの

ご近所探訪記 file #04

浜北で創業し 86 年。

地元密着型のギフトショップ。



大塚：本日はシャディサラダ館 新原店（カネヘイ酒店）さんへお邪魔しています。

河合：祖父の代より、お店を続けておりまして、今年で創業 86 年となります。

大塚：サラダ館という店名の後に「カネヘイ酒店」とありますが、元々は酒屋さんだったのでしょうか。

河合：そうです。酒販免許の自由化を見越して、20 数年前にサラダ館の加盟店となりました。現在はギフトとお酒を主として販売しています。

大塚：店名の「カネヘイ」というのは何か由来があるのでしょうか。

河合：祖父が貴布祢の酒店、カネヘイ（現 - 野末商店様）で丁稚奉公したことがあり、その後、独立する際に「カネヘイ」の名をのれん分けでいただき

いたことが由来です。今はもう由来を知っている方も少なくなりました。

大塚：お爺様の時代より、脈々と受け継がれてきた店名なのですね。歴史があるお店を営む中で感じるやりがいを教えてください。

河合：当店の品物やサービスを利用されたお客様から、「良かった」「助かった」「ありがとう」の言葉をいただいた時ですね。商人として一番うれしい瞬間ですし、一生懸命に働いた甲斐があると感じられます。

大塚：実は、取材をご了解いただいた後に、近隣の方から是非カネヘイさんを取り上げてもらいたいと依頼がありました。地元の方々にとても親しまれていますね。

河合：よくご来店いただく方はこの地域の方が多いですね。その中には、

シャディサラダ館 新原店
住所：浜松市浜北区新原 3875-1
電話：053-586-2529

河合 健吾 さん

祖父が開いた「カネヘイ酒店」の 3 代目として、お酒の販売、併設しているサラダ館のギフトの販売を行っています。



ご近所の方が手作りしている干支のお人形！

干支の人形などの手芸品を手作りしてくださる方がいて、毎年、当店で販売させていただいているんですよ。十二支を揃えようと、毎年楽しみにされているお客様もいらっしゃいます。本当に、地元の方々から可愛がっていただいている、ありがたい限りです。これからも、地域密着型のサラダ館、新原の酒店として、地元の方々を一番に、お店を続けていきたいと思います。

No.

02 天星 News Topics

この度、結婚して
オオツカになりました。



編集長
オオツカ

優良運転者賞の受賞！



静

岡県安全運転管理協会 浜北地区より、営業2課の渡邊が優良運転者として表彰されました。本表彰は安全運転管理者選任事業所において、業務用車両を運転する職務にある者のうち、交通法令を遵守し多年にわたり無事故無違反の運転者であって、事業所の模範として安全運転の推移に多大（顕著）な功労があると認められる運転手へ送られる表彰となります。弊社では、以前より年間を通して、安全運転に関する教育や講習、啓発活動を行って参りました。仕事に対する責任感、安全意識の向上を図り、会社全体での無事故無違反を目指しております。優良運転者賞を受賞した渡邊のみならず、全社員一丸となって、今後とも安全運転に努めて参ります。

漏油事故の

実地訓練について



弊

社は年間を通じて様々な訓練を行っています。その中でも、特に力を入れているのは「漏油事故の対応訓練」です。今回は地震の発生時に、200ℓの油が漏れる事故が起きたという想定の訓練を実施しました。災害時の社内即応体制や緊急対応手順を確認しました。

この他にも、平常時の漏油事故の発生を予防する活動など、万が一に備えた安全意識の向上を常に心掛けています。油を漏らさないことを第一としながら、どんな事態が起きても適切に対応ができるよう、今後も訓練を実施して参ります。

No.

03 「旬」な天星スタッフご紹介！



渡邊
隆

Q 最近のトピックスは？

最近始まったわけではありませんが、休日はずっと趣味のバイクや車の整備を行っています。私はバイクや車が好きで、バイクを11台、車を4台ほど所有しています。台数もさることながら古い物ばかりなので、乗って楽しむ！というよりも、整備に掛っている時間の方が長くなっています。1台の整備が完了しても、また新たに整備しなければならない車両が出てくるので、いつまで経っても終わりがない状態です！（笑）

Q これからの抱負をお願いします！

免許を返納するまで無事故無違反を継続することですね。現時点で30年以上も無事故無違反を貫いているので、それならば最後まで極めて行きたいと思います。

年を重ねるごとに、若い頃よりも運転の技術や咄嗟の判断力が落ちているかもしれません。若かったあの頃とは違うのだと、しっかり自覚して、今まで以上に慎重な運転を心掛けて、これからも安全運転を続けていきます。

Q

お仕事内容は？

タンクローリーでお客様から廃油や切削水などを回収しています。袋井市、森町、掛川市、菊川市のそれぞれ全域、海側から山間部まで縦に長いエリアを担当しています。



新村
晴美

Q 最近のトピックスは？

私事にはなりますが、3人の子のうち長男と長女が去年、今年と続いて結婚したことがトピックスです。家にはまだ次男がいるのと、長男は近くに住んでいるので心境に大きな変化はありません。ですが、長女は県外に出てしまっていたので気軽に会えなくなってしまいました。子どもたちの結婚はとてもうれしい反面、少し寂しくも感じている今日この頃です。

Q これからの抱負をお願いします！

今現在、天星に勤めている方やこれから勤めることになる若い子たちが、より働きやすいと感じられる会社にしていかたいといいなと思っています。私が入社して21年間、天星が積極的に働き方改革へ取り組んでいたのを見てきました。なので、一社員として、社内の雰囲気をさらに良くするために貢献していきたいです。安心して長く働いていけるといいですね。

No.

04

天星の「スゴ技」【ろ過再生技術・Part 2】

前

号でご紹介した「コンクリート剥離油」の精製における「吸着」の工程。今号では、その次の工程である「ろ過」についてご紹介させていただきます。

前工程の「吸着」で、油中の微細な不純物を吸着した後は、吸着材ごと不純物を油から取り除いていきます。この工程が「ろ過」となります。ろ過の原理は様々な分野で活用されていますので、皆さんにも馴染みがあるのではないかでしょうか。例えば、コーヒードリッパーや空気清浄機、浄水器など、液体や気体から固体分を取り除く必要がある場合に、ろ過の原理が活用され

ています。

上記の例と同様、弊社ではフィルタープレスという装置を用いて、油に含まれている不純物を「ろ布」を用いて除去しています。

ろ布とは、流体の中から固体の物質を取り除くために使用される布です。不純物を含む油をろ布へ向けて圧送することで、ろ布を通り抜けられない大きさの不純物を捕まえていきます。本工程によって、油中に含まれている不純物が除去され、純度の高い油として生まれ変わります。これが弊社の販売させていただいている「コンクリート剥離油」となります。



コンクリート剥離油に変身！

油の不純物を除去して

No.

05

環境保全 Report 【環境測定のご報告】

産

廃施設更新の説明会

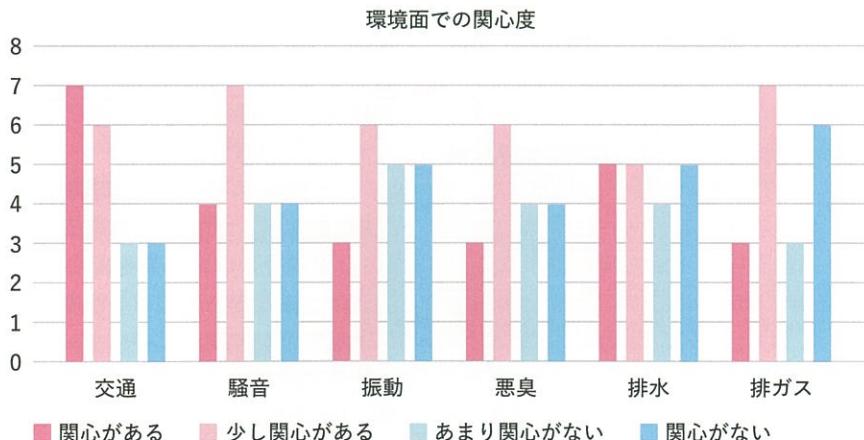
先日回覧板でお知らせいたしました産業廃棄物処理施設の一部更新に関する住民説明会を12月上旬に実施しました。これは「浜松市廃棄物処理施設の設置等に係る紛争の予防と調整に関する条例施行規則」に則って行っています。

当社の計画について、前後の法的手続き、施設の概要、環境予測の結果等を説明させていただきました。

More Topics

□ 環境アンケートの実施

弊社の近隣住民の方を対象とした環境アンケートを実施いたしました。今回のアンケートではご意見、ご要望のほか、日頃より弊社の事業活動において関心を持たれている項目を調査いたしました。ご回答いただいた内容を参考にさせていただき、今後も弊社の取り組みを発信して参ります。



環境測定結果

項目	騒音	振動	悪臭	放流水
実施日	(2022.10)	(2022.10)	(2022.10)	(2022.9～2022.11)
測定結果	○	○	○	○

No.

06 星 四季の おたより

A close-up photograph of a light-colored wooden box filled with a large quantity of dried, light-colored beans, possibly chickpeas or lentils. The beans are piled high, filling most of the box's interior. The box is placed on a surface covered with more of the same beans. The lighting highlights the texture and color of the beans and the grain of the wood.



No. 07 天星二都物語

Episode.2 【和菓子の世界で今もライバル？桔梗信玄餅 VS 小豆餅】



山梨営業所がある
笛吹市の魅力を
ご紹介します！

武 田信玄と徳川家康の両雄が激突した「三方ヶ原の戦い」以来、因縁浅からぬ関係の甲州と遠州。両者の“ライバル関係”は、今も「和菓子」という意外な分野で延々と続いているのです。

武田信玄は「風林火山」の旗印の下、圧倒的武力で諸国を蹂躪(じゅうりん)し、「甲斐の虎」と恐れられた戦国最強の武将。今でも山梨県を象徴する人物として、その名を知らぬ人はいないでしょう。

そんな信玄が上洛を目指し、遠江国、三河国に同時侵攻したのが元亀3年（1573年）。総勢3万の武田軍を三方ヶ原の地で迎え撃ったのは、当時29歳の若き徳川家康でした。しかし、家康の軍勢はわずか1万5000。戦場での駆け引きも老練な信玄には遠く及ばず、家康はあっという間に敗北し、命からがら浜松城に逃げ帰ったのです。

その途中、腹が減った家康は道端の茶屋で小豆餅を求め、夢中で食べました。そこへ敵の追っ手が迫ってきたため、慌てた家康は錢も払わずに店から逃走。これに怒った茶屋の老婆が逃げる家康に追いすがり、餅代を支払わせたという伝説が残っています。この時、家康が食い逃げした場所が「小豆餅」、代金を取られた場所が「錢取」という地名になったといわれています。

この伝説にちなんで、御菓子司あおい（浜松市東区）が生んだ和菓子が「小豆餅」。風味豊かな粒あんを柔らかい餅粉で包み、きな粉やもろこし粉をまぶした上品な味わいです。このほか、あおいでは小判型の和風マドレーヌ「銭取」も販売。「小豆餅」とともに浜松土産として人気を呼んでいます。

一方、信玄ゆかりの和菓子といえば、桔梗屋（山梨県笛吹市）の「桔梗信玄餅」が全国的に有名。山梨県では昔からお盆

の時期に、きな粉と黒蜜をかけた「安倍川餅」を仮前に供えて食べる習慣があり、これをアレンジしたのが「桔梗信玄餅」です。また信玄が戦場の非常食として、砂糖入りの餅を食べたという伝承もあるようです。

かたや天下人・家康好みの「小豆餅」、
こなた最強武将の名を冠した「桔梗信玄
餅」。現代の「和菓子版・三方ヶ原の戦い」
で、果たして軍配はどちらに上がるので
しょうか？



御菓子司あおいの
浜松銘菓「小豆餅」

山梨名物のおなじみ 「桔梗信玄餅」

＜発行＞

天星製油株式会社

検索



<HP>

〒434-0003
静岡県浜松市浜北区新原 3833-1
TEL : 053-586-9911
<http://www.tenboshi.com/>

天星 Magazine vol.9 2023年1月号