



山内ニュース

山内機械株式会社

本社 〒763-0082 香川県丸亀市土器町東7丁目 営業所 〒761-1704 香川県高松市香川町川内原1536-1
 TEL(0877)24-6133 TEL(087)815-8181
 Eメール m.yamauchi@mx.niji.net Eメール t.yamauchi@mx.niji.net
 お役立ち情報満載のURL <http://www.d51.co.jp>
 * * * * 山内ニュースVol.487 2012 / 2月20日 * * * *



2012
3月弥生

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3 ひなまつり
4	5 啓蟄	6	7	8	9	10
11	12 お水取り	13	14	15	16	17 彼岸の入り
18	19	20 春分の日	21	22	23 彼岸あけ	24
25	26	27	28	29	30	31



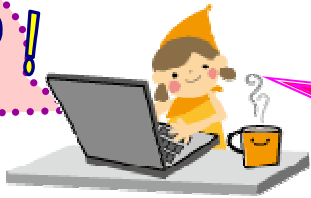
3月17日は
休業いたし
ます。

弊社の中古マシン専門部署である、「スリーRマシンセンター」のホームページをご存じでしょうか？

「特選中古機情報」や「お買い得中古機情報」など、新しい情報が載っております。

急にこんな中古機が欲しいと思ったら是非クリックして下さい。

ご存じですか？!



我が社のホームページが
新しくなっております。

<http://www.3r-machine.com/>

検索

ポチッと
ね!

例えば、この「山内ニュース」も遡って閲覧することが出来ますし、より豊富な中古機の情報も盛りだくさんに掲載致しておりますので、ぜひアクセスしてみてください。

中古機械お買い得情報



整備
塗装
済



整備
済

2台同機種です



整備
済

桑原 両頭式横切丸鋸盤

型式 / K S H - 1300
仕様 / 横切り出来る長さ 1400mm
主軸モーター 2.2kw

価格 ¥315,000.- (税込)

協和 ペティワーク 小型精密軸傾斜横

型式 / P W - 300 A L
仕様 / 200v 0.75kw

価格 ¥189,000.- (税込)

2012 マキタフェア 丸亀 時: 3/24 (土)・25 (日) 所: 丸亀市民会館 中ホール 3万円以上で
24日/午前10:00~午後6:00*25日/午前9:30~午後4:00 豪華商品が当たる抽選会開催

味覚障害は嗅覚障害!?

インフルエンザがまだまだ猛威をふるっています。聞くところによると、一旦治ったものの再び罹る人も多いとのことですから、一度罹ったからもう大丈夫と安心せずに十分ご注意ください。

ところで、インフルエンザだけでなく、一般の風邪でも罹患している間は多少の差はあれ食べ物の味がおかしくなるといいますが如何でしょう。余程味の濃いものでないとか何をたべているのか解らないばかりか、好物さえ美味しく感じられませんか。これは、病気のせいで、舌の上皮にある味を感知する味蕾などがやられているためですが、じつは嗅覚にも原因があるのです。

脳の中に臭いと味覚を識別する中枢があって、そこへ鼻の粘膜にある嗅覚受容器と呼ばれる特殊な神経細胞が信号を送ります。脳はこの信号を翻訳して、いままでに経験して記憶されている様々な臭いを認識し嗅ぎ分けるのだそうです。

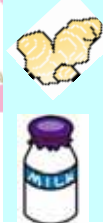
味覚も又舌の上にある何千個もの小さな味蕾にある味覚受容器を刺激します。近くにある神経線維は味覚を司る脳神経(顔面神経と舌咽神経)につながっています。脳は嗅覚と同じようにこの信号を翻訳して味として認識



健康の雑学

するのです。そもそも味蕾には甘み・塩味・酸味・苦み4種類に基本の味を感知することが出来、これらが組合わさって、味の広がりが生み出されるのです。話が少々逸れますが、基本の4つの味の他に「うま味」という概念を発見世界に認識させたのが東京帝国大学(現 東京大学)の池田菊苗教授でした。そもそも「うま味」は日本や中国・ベトナム、タイといった東南アジアの料理において極めて重要な味で、日本の学者は経験的に他の4つの味以外の存在に早くから気がついていました。1908年に出し昆布の中からグルタミン酸が、1913年に鰹節からイノシン酸を小玉新太郎が発見、さらにこの後シタケから抽出されたのがグアニル酸でした。かつて、欧米の学者からは日本の学者が主張する「うま味」の存在など一笑に付されていたのです。が、2000年に、舌の味蕾にある感覚細胞にグルタミン酸受容体が発見されるにいたり、「うま味」が認知されたのです。欧米諸国ではこの「うま味」に相当する表現が無かったため、便宜上「umami」を代用しているそうだが、今では各国語の表現も試みられているようです。で、元に戻って、高齢者になると約40%の人の嗅覚が顕著に衰えてきます。嗅覚が衰えるのは味覚に障害を及ぼすだけでなく、危険な状況(例えば火事や危ない薬品など)が感知出来なくなる恐れもありますから、普段から気をつけなくてはなりません。

まだまだ寒いので・・・生姜で血行促進を
「生姜ミルク紅茶」はいかがでしょう・・・
小鍋に水200ccを沸かし、沸騰したら火を止めて
ティーバック2袋入れ、フタをして3分蒸らす。
牛乳、粉黒糖を入れて温め、カップ注いで、おろし
生姜を入れ、シナモンパウダーをふる。
(生姜は皮のままおろすと温め効果がアップする)



材料(2人分)
水200cc、紅茶ティーバック2袋
粉黒糖(ハチミツでも可)大さじ1~
1杯半、おろし生姜1欠け、シナモン
パウダー少々