



# 人とひととのつながりを大切に！ 14' 3月春爛漫 第41号

## もくもく通信

発行元 株式会社 永谷木材  
〒611-0041 宇治市積島町一丁目-8  
TEL 0774-23-8150 FAX 0774-23-8151  
<http://nagatani.biz>

### 第41号発行に際して

代表取締役社長 永谷 英樹



#### 【高知県産材セミナー参加にて】

梅の花もちらほらと咲き、桜のつぼみをほころばせ春の訪れが待ちどろしい季節になりました。3月の9日・10日と城南木材製材組合の仲間と高知県にて「高知産材産地セミナー」に参加して来ました。全国でも有名な地域産材を多用している「梶原(ゆすはら)町」の見学です。梶原町の人口は3709名で、森林率は91%。主な産産は森林経営とゆす生産と坂本竜馬と幕末志士ゆかりの地としての観光地ですが、人口減少による過疎に悩み行政との取り組みをして公共施設を地域の高知産材を使用するこ



とで木材産産と観光を相乗効果として環境に配慮したエコタウンを目指している。2日目は高知県産材原木市場やプレカット工場の視察などと高知県木材産業課と高知県木材協会の方も交えて高知県の取り組みと課題や京都産木材の課題などを話し合いました。環境にやさしい町づくりを目指すことは木材の使用率を上げることの必要性を感じた2日間でした。



木造集成材の橋

#### 【2013年住宅着工】

2013年の新築住宅着工戸数が昨年比11%増の98万25戸でした。増加は4年連続で景況感の改善に加え住宅ローン金利の低さや建築資材の先高感が建替えや分譲住宅及び分譲マンションの購入意欲を引き起こしたのと消費増税をにらみ住宅購入を早めに買う動きが広まった。



庭の桜が咲きました

### 営業部

富田 恭二

3月15日(土)～16日(日)にパナソニック京都SRにてSR体験フェアを今回は5社の工務店様に協賛頂き開催いたしました。



消費税アップ前の駆け込み需要も落ちつきつつあり、なかなかお客様の動員には苦戦するだろうと予想しておりましたが、私の個人的な予想です。ご協賛いただきました工務店様においては内容の濃いお客様をご動員いただき大変感謝いたしております。

本来であれば新商品もラインアップされている予定でしたが、昨今の設備機器の納期遅延等の影響を受け残念ながら今回は新商品をご覧いただくことができませんでした。誠に申し訳なく思います。

この状況も落ち着き新商品の展示・販売が開始されましたならまたご案内させていただきます。



### 催し物情報

- 「2014春 京都南タカラフェア」  
4月19日(土)・20日(日)  
10:00～17:00  
タカラ京都南ショールーム



- 「丸産業すまい展」  
4月19日(土)  
滋賀県竜王ドラゴンハット



させていただきますので宜しくお願い致します。  
また、皆様の潜在顧客様を顕在顧客様へと変えていくため今後も継続的に開催していきたいと思っておりますので、引き続きご協力の程よろしくお願ひ申し上げます。



KESSの環境改善目標で、古紙のリサイクルを掲げているのですが、対前年比重量1パーセントアップの目標に対し、実績は10パーセントのダウンと非常に悲惨な状況になっていきます。社員が自宅から新聞紙・雑誌・ダンボール等を持って来てくれてはいるのですが、重量としては、カタログ・養生のダンボール等が高い比重を占めているのが現状です。3月末が最終ですので、ご協力いただける物がありましたら是非共よろしくお願いたします。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
目標値	980	616	1060	1919	586	980	556	1202	1252	394	313
実績値	710	1090	410	690	570	1710	410	850	1390	540	430
達成度	72.4%	176.9%	38.7%	36.0%	97.3%	174.5%	73.7%	70.7%	111.0%	137.1%	137.4%



松本 圭介

昨年11月に安井君が退職し、代わりに私が配送の段取りなどをさせていただくことになりました。最初は、何日も先の予定など戸惑うことばかりで、皆様にご迷惑をおかけしたかと思いますがようやく慣れてきました。まだまだ沢山覚えないといけないことがありますが、お客様にご迷惑がかからないようがんばつていきます。思います。よろしくお願いいたします。

おもしろいと思います。お願いいたします。



## あさりと菜の花の緑茶パスタ

あさりのだしと菜の花のほろ苦さが組み合わさった新緑の春の味です。

カロリー：498Kcal（1人分）

調理時間：30分

### 下準備

- ・あさは立て塩（分量外）につけてアルミホイルなどでフタをし冷暗所に置き、砂だしをする。流水でこすり洗いし、殻の汚れを落とし水気を切っておく。
- ・菜の花は、ため水の中でしっかり洗い根元のかたい部分を除いておく。
- ・スパゲッティーは塩（分量外）を入れた熱湯でタイミングを見て茹でておく。

### 作り方

1. フライパンにオリーブ油・にんにくを入れ弱火にかけて香りを出す。
2. あさり・菜の花・プチトマトを入れて炒め、白ワインをふりかけフタをしてあさりの口が開くまで加熱する。
3. 水気を切ったスパゲッティー・パスタの茹で汁を加え絡め、粉末緑茶・塩で味をととのえる。
4. 器に盛り付ける。



### 材料（2人分）

あさり	160g
菜の花	100g
にんにく	（みじん切り）1/2片
プチトマト	（縦半分）4個分
オリーブ油	大さじ2
白ワイン	小さじ4
スパゲッティー	160g
パスタの茹で汁	大さじ2
粉末緑茶	大さじ1
塩	少々

ポイント・お好みでいただく際に粉末緑茶をさらにふりかけても良いでしょう。

