



R5 健康スポーツのつどい冬季大会開催

今日は2月18日。例年であれば家から一歩も外へ出たくない寒さのほすです...



開会式で冬季大会がスタート!



本大会の結果次第で年間順位が決まるため、白熱した試合になりました。

Table with 2 columns: Category (世帯数, 人口, 男女) and Value (1,510, 4,094, 1,996/2,098).

芝沢小学校体育館の扉を開けると既に沢山の方が集まっており、皆さん久しぶりで会話が弾んでいました...

- 令和5年度 総合順位: 優勝 殿町会, 準優勝 蘇我町会, 第3位 和田町会

楽団ケ・セラの皆さんによる生演奏に感激!

初めてのケ・セラだったので、ときどきしながら見に行きました。1曲目から完成度の高さに驚きました...



今年も楽団ケ・セラのすばらしい演奏に聞き入る参加者

でした。5月18日は21回目の定期演奏会があるそうです。大盛り上がり間違いなしですね。

手芸講座 —ダイヤモンドビーズでキーホルダー作成—

2月27日ダイヤモンドビーズアートキーホルダー作りに参加しました。講師は西原町の西村先生です。



講師の細やかな手ほどきを受ける受講者

文化講演会を窪田空穂の生家で開催



窪田空穂の新たな一面を知ることができました。

誰にでもステキな作品が出来る簡単アート。集中した時間を過ごせました。中 M・T

窪田空穂記念館冬季文化講座として、和田にご縁のある元市立博物館館長の窪田雅之さんの講演がありました...

松本臨空工業団地 株式会社イーアイテック 紹介



松本市和田地区の皆様、こんにちは。

世界中の人達は、人間でないときけない仕事に専念し、余暇を楽しむ社会を目指し、その実現に寄与するため、お客様の製品検査や製造工程に合わせて、一品一様のFA機器を開発・設計し製造しています。

FA (ファクトリーオートメーション) 機器とは、製造における生産ラインや検査を自動化する機械のごとく、人間の作業に比べ長時間の稼働を可能にし、均一な品質で効率のよい製品づくりに貢献しています。コーティング機など人体に有害な有機溶剤を使用するものは、排気までを密閉空間で行うため、健康への影響が少ない安全な装置でもあります。

またその製造装置は、一つに数千〜数万の部品を必要とします。そのため、協力会社をはじめ、取引先や地域の皆様のご協力なくしては弊社の事業は成り立ちません。弊社は1986年に創業し、

その4年後に、松本臨空工業団地に移転しました。皆様にごえられ、業績拡大により、2014年に松本臨空工業団地内での移転、2023年12月には同地にて増築工場が竣工となりました。



【本社工場】

創業者含む当時の設立メンバーがエアーコンメーカール出身であったことから、熱・流体制御における独自の技術をもって冷凍機の開発に取り組み、現在の弊社の主力製品の一つとなりました。今後は、自然冷媒を使用した冷凍機の開発を目標としています。この冷凍機を組み入れた低温検査装置や、コーティング機などと組み合わせた生産ラインが現在の販売の主流で、増築工場竣工によって、より長い工程ラインの製造・検査装置を製造することが可能になりました。

正社員の約7割がエンジニアという、技術者集団である弊社の仕事は、技術者がのびのびと力を発揮できる環境を作りたいという創業者の思いから、同じエンジニアが打合せから設計、製造、現地調整までを

一貫して担当します。一人ひとりが製品に対する責任感とモノづくりの楽しさを肌で感じながら、高いモチベーションとプライドを持って仕事をし、それに魅力を感じるエンジニアが日本中(中国やベトナムも含む)から集まっています。最近のニュースでは、松本市立博物館の企画展に、弊社も出展いたしました。松本地域の「モノづくり」の一端を担う企業として、市内の歴史ある企業や作家の方々と共に、展示させていただいたことを非常に光栄に思います。弊社はこれからも、世界中の人々が余暇を楽しめる社会になることを目指し、創業当初から大切にしてきた、エンジニアが一つの装置を一貫して担当するという体制は変えず、より強靱な基盤づくりや、研究開発による環境負荷軽減のより一層の推進、沢山の小さな改善と大きな改革を積み上げて、皆様のお力とともに、よりよい製品づくりに努めてまいります。

弊社最新情報は、公式HPをご覧ください。



【低温検査装置】

白菜キムチ漬け・チャプチェづくり講座に参加して

2月23日(金) 韓国料理店「アリラン」にて、白菜キムチ・チャプチェづくり講座に参加させていただきました。講師の菅沼先生と井口先生が用意してくださった塩漬け白菜の葉の一枚一枚の間に、ヤンニョムの材料と大根やニラなどの野菜を混ぜた物を塗りつけて、外側の葉で丸く包んだらできあがりです。常温で2日間なじませた後は、冷蔵保存してお好みで食べて良いそうです。

次のチャプチェは、材料の説明をしながら目の前でつくってください、できあがり参加者の皆さんでご馳走になりました。本場の味は、とてもおいしくて白いご飯が食べたくなりました。

太子堂 渡辺



男性の受講者も加わり味見。さすがにプロのキムチは美味しい。

編集後記

〜館報編集委員の2年間を振り返って〜

和田地区の皆様、公民館報全市版・和田版をご清覧いただき、編集委員一同心より感謝申し上げます。早いもので令和4年4月、第1回の館報編集委員会から2年が過ぎました。正直なところ素人集団が館報なるものを編集できるか当初不安でいっぱいでした。しかし、いざ始めてみると手前味噌ではありませんが、各町会の委員の方々も積極的に記事のテーマ選定・取材奔走・原稿書き・投稿まで成し遂げていただき、最終号まで無事発行することができました。「良い記事だね」とお声を掛けていただいたこと、大変励みになりました。2年間ありがとうございました。

館報編集委員長 窪田 潔



館報編集委員の皆様、大変お疲れさまでした。