

丁寧な熱心な作業も技術の一つです！！

流入・中継ポンプ槽に堆積する油脂分の処理 その② 新規開発中

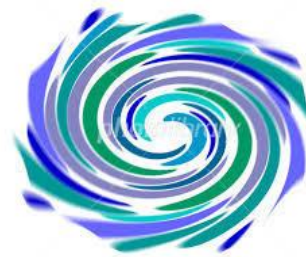
ディスプレイ排水処理システムを採用の集合住宅には、中継ポンプ槽や流入ポンプ槽設置の箇所が数多くあります。そのポンプ槽は、油脂など堆積物で閉塞し度々発報、緊急対応の費用や油脂除去費用を発生させています。新規開発中の自動洗浄型ポンプシステム「グリス・バスター」は、ポンプ槽を現場でリニューアルします。そして、煩わしい油脂分処理の問題を解決し、メンテナンス費用の軽減を図ります。

改修工事概要

グリス・バスターは最終実証テスト中です！



中継ポンプ槽・運転前



社内テスト運転中

堆積油脂ゼロのポンプ槽が実現できます！

- ・ポンプ槽内に、渦巻き水流を発生させながらポンプ運転します。
- ・ポンプ槽内に堆積する油脂分及び一時貯留キッチン排水を全て洗浄しながらポンプUPします。
- ・堆積油脂分が大幅に減少しメンテナンスの頻度が縮小されます。

水物語 No67 初物は七十五日長生きする、それほんと…！！

暑い夏がようやく終わりました・・・初めて食べる茄子の味、初めて食べるきゅうりの味、「初物は75日長生きする」と言われますが、水気と香気を含んだ夏野菜はことさら、みずみずしさが身に沁みわたって、命が伸びるかに感じます。

江戸の人は競って初物を好みました。日常的に食べられる茄子やキュウリも無理にしても買ったようです。初物で最も人気のあったのは「初鯉」で中村歌右衛門が三両で買い大部屋の役者に振舞ったエピソードはよく知られているところです。

二番目は初鮭、三番目は初茄子、四番目は初茸とされ江戸期を通じて不動だったそうです。なかでも茄子は「一富士二鷹三茄子」と詠われるように、駿河の特産品縁起物として好まれ、魚は初鯉、野菜は初茄子というほど、江戸時代から「初なりの茄子」は献上品とされ、かなり珍重されていました。

この初物人氣が「早出し」と呼ばれ、野菜の促成栽培のきっかけとなりました。やがて江戸近郊でも盛んにつくられるようになり、現在の江東区砂町にあたる砂村が生産地で知られ、茄子、きゅうり、いんげん、などを高級料亭では先取りして食べられるようになりました。

私たちの味覚の問題だけでなく、初物、初なりには特別な生命力が秘められているように感じます。いわばビールが一番搾りのようなもので、濁りの無い純粋な生気が漲っていることを、昔の人は自然な味わいの中で感じ取ってきたのでしょう。正月恒例の豊洲市場鮪初セリ、初物高値もこのあたりに由来しているのでしょうか？

「ふたりして 秋茄子を食う 仲の良さ」
いのちの味を誰かと分かち合って食べることが、人生最高のご馳走です。

株式会社クリーンテックサービス東京

和文文化研究家 高月美樹先生のコラムからの引用です。

