SJ SEIKOSHA JOURNAL

2011.9 Vol.11

誠晃舎ジャーナル

誠晃舎ではホームページ制作ソフトウェアがなく、Webの専門知識がなくても、インターネットの環境があれば簡単にお客様が更新できるCMSサイトをご提案しています。

近年、エンドユーザーのディスプレイがワイド型・スクエア型、画面サイズも多種になってきました。それに伴い、Webの世界ではどのディスプレイにも対応（同様に表示される）出来るように工夫しています。
また、携帯電話・スマートフォン対応の専用サイトや、通販専用サイトなど目的別で複数開設する企業が増えました。
Webサイトで一番肝心なのが、「アクセスされるかどうか」です。
どんなに良いデザインでも、google・yahoo!などの検索エンジンにランキングされず、アクセスされなければ意味がありません。
誠晃舎では、SEO対策にも力を入れています。
自社サイトを作って、「効果がない」「更新していない」「お金がかかるから社内で更新作業を行いたい」といったことはありませんか？
一度、お気軽にご相談ください。

アイディア・デザイン　どの分野においても「アイディア」と「デザイン」は力を発揮してくれる心強いパートナーです。こんな商品があったらいいな、こんなデザインだったらもっと素敵だな…そんな頭の中のアイディアやデザインを、誠晃舎のデザイナー陣がカタチにしてご紹介します！

～新潟の食～

レンコン

レンコンはハスの地下茎が肥大したもので秋から冬にかけて旬を迎えます。輪切りにすると多数穴が開いていることから「先の見通しが良い」とお祝い料理に欠かせない食材です。

新潟県の主な産地は中之島（長岡市）、五泉市です。特に中之島の大口地域は、古くからレンコンに最適な土壌とされており、60年以上も栽培が続けられ、『大口れんこん』という全国有数のブランドに成長しました。『大口れんこん』は、真っ白な切り口と、サクサクしながらもやわらかな口当たりで大変人気が高い品種です。近年、レンコンに含まれる成分が花粉症に効果があるとされ注目を集めつつあります。

「レンコンのはさみ揚げ」

材料（3～4人分）
- レンコン……300g
- ☆タネ
  - 鶏挽き肉……250g
  - 木綿豆腐……1/2丁
  - 卵白……1/2個分
  - 塩……小さじ1
  - こしょう……適量
  - 片栗粉……小さじ2
- ☆衣
  - 小麦粉……大さじ5
  - 卵黄……1個分
  - 水……100cc

作り方
1. レンコンは水で洗って皮を剥き、1cm程の厚さに切り水に浸しておきます。
2. ボウルに鶏挽肉、木綿豆腐、卵白、塩、こしょう、片栗粉を入れ、手でよく練り混ぜます。
3. レンコンを2枚1組にし、レンコンの間にタネを挟みます。
4. はさんだタネに衣につけ、160℃に熱した油にいれ、両面に色がつくまで揚げます。

＊レンコンの上に大葉をのせ一緒に揚げても美味しいです。

Photo by Sakai

新潟市歴史博物館 みなとぴあ

所在地　新潟県新潟市中央区柳島町二丁目10番地

みなとぴあは、1972年に「新潟市郷土資料館」として開館しました。

当時の本館は重要文化財である旧新潟税関庁舎を転用していたため博物館としては狭かったそうです。そのため重要文化財保護と博物館の拡大のため、移転新築工事が行われました。その際、新潟市歴史博物館に改称し、税関庁舎は綺麗に改修され、昭和初期に建てられた旧第四銀行住吉町支店が移転・復元されました。現在、一般公募で選ばれた『みなとぴあ』の愛称で親しまれています。

新築された博物館本館は、旧新潟市県庁をモチーフに建てられ、明治時代にタイムスリップしたかのような錯覚に陥ります。館内は映像や体験コーナー、ジオラマなどでわかりやすく新潟の歴史を紐解く事が出来るものとなっています。ワイナリーが運営するレストランも併設されており、ファミリー、カップルで毎日賑わっています。信濃川を眺める素敵な観光スポットに訪れてみてはいかがでしょうか。

猛暑も一段落し、日が暮れるのが早くなると、読書をはじめようと思う方、多いのでは。
でもどんな本を読もうか迷ってしまいます。本屋でお勧め本を手にとってみたり、口コミや売れ筋ランキングをチェックするのも手ですが、今回は文学賞に注目してみました。賞を獲った作品なら面白さもお墨付き？調べてみると意外にたくさんの賞が…。発表月と開催数でピックアップしてみました。

1月　芥川賞・直木賞（年2回）(145回)
3月　ブクログ大賞（2回）
3月　吉川英治文学賞（45回）
4月　本屋大賞（7回）
5月　山本周五郎賞（24回）
5月　三島由紀夫賞（24回）
6月　群像新人文学賞（55回）
6月　大宅壮一ノンフィクション賞（42回）
7月　芥川賞・直木賞（年2回）(146回)
7月　江戸川乱歩賞（57回）
8月　ファンタジア大賞（23回）
9月　日本ケータイ小説大賞（5回）
10月　文藝賞（47回）
10月　このミステリーがすごい大賞（10回）
11月　すばる文学賞（34回）
12月　司馬遼太郎賞（14回）

●新潟県の自治体が主催の文学賞
3月　小川未明文学賞（20回）　上越市
10月　坂口安吾賞（6回）　新潟市　※文学に限らない

選考方法も著名な作家が選考したり、読者の投票で決まったり。出版社が主催のものや自治体が主催のものまで性格も趣旨もさまざま。
お気に入りの賞を見つけて片っ端から読んでみるのも、秋の夜長の有意義な過ごし方かもしれませんね。

SEIKOSHA

株式会社誠晃舎
〒950-0948　新潟県新潟市中央区女池南2丁目1番16号
TEL(025)283-2525　FAX(025)283-2944
U R L　http://www.sks-net.co.jp
E-mail　hello@sks-net.co.jp
有限会社 スタジオ誠晃舎
〒950-0948　新潟県新潟市中央区女池南1丁目9番2号
TEL(025)283-7662　FAX(025)283-7662

編集後記●ランニングを始めたいと思い、ナイキの FREE RUN という靴を購入。「ハダシのようなフィット感。ハダシ同様の足の動きを実現することで、普段使われていない筋肉を刺激し、足そのものを鍛える。」とのこと。試しに履いて走ってみると確かにいつもと違う感じ。なんでもアフリカのマラソン選手が幼いころからハダシで走っていたから走るのが早くなったという考えから生まれたのだとか…。この秋はランニングの秋！になりそうです。（鈴木）