

りゅうかい

2016
No. 277



春季号



- ◆ トップエッセイ「我が愛しのマルガリータ」
沖縄荷役サービス(株) 常務取締役 阿野一郎
- ◆ 平成28年度琉球海運(株)入社式
- ◆ 会社創立66周年式典・永年勤続者表彰
- ◆ 平成28年度短期経営計画示達・本支店幹部会議
- ◆ 第13回那覇港利用推進協議会
- ◆ 沖縄国際物流モデル合同説明会&相談会
- ◆ 安全管理体制強化研修
- ◆ 第49回永年勤続優良従業員表彰
- ◆ 沖縄急送物流センター保税蔵置場許可取得

- ◆ グループ便り
- ◆ 人事関連
- ◆ 台湾航路乗船研修
- ◆ 支店(OFF)探訪
- ◆ うーじとーし(サトウキビ刈り)体験
- ◆ 健康づくり講座
- ◆ ぼくもわたしも新1年生
- ◆ かわいい天使誕生・乗船見学会
- ◆ 三ヶ月会・編集後記他

夢とくらしと文化をはこぶ
琉球海運株式会社

琉球海運グループ

沖縄港運株 宮古港運株 八重山港運株 沖縄荷役サービス株 株 沖縄急送
(株)沖縄輸送サービス (株)九州輸送サービス (株)きょうはい 国際輸送株 琉海リース株

俺のま～さん飯 めし

一度沖に出てしまえば、携帯の電波もテレビの電波もない船では、食事が大きな楽しみの1つです。なかなか垣間見る事の出来ない船での生活を知るために、司厨長が腕をふるって作る食事を取材したい!あわよくば食べたい!ということで始めたコーナーです。

第2回は、上原司厨長のま～さん飯を教えて頂きました。今回のメニューは「オムライス」。オムライスといえば子供から大人まで万人に愛される定番メニューです!

Q 今回の料理でこだわり・隠し味はありますか?

A 卵に生クリームを入れ、焼くときにバターを使っている。ケチャップライスにはチキンの変わりにポーク(ランチョンミート)です。

Q なぜ船舶の司厨長になろうと思ったのですか?

A もともと船が好きで、以前から船のコックになりたかった。

Q 地上のとの大きな違いは?

A 船舶では7時、11時、16時に料理を作るが、仕事の都合上みんなが食事をする時間がバラバラなので、作った2時間後に食事をする人がいたりする。料理を作る側としては、できたてを食べてあげたい気持ちがあるので慣れないところ。

Q 皆さんに美味しい味わってもらうために日頃行っていることは?

A 船には毎週、カレー、そばの日がありますが、それ以外は献立をかぶらないようにしている。おかずはもちろんだが、味噌汁も朝は白味噌、昼夜は赤だしなど使い分けたりしている。実は、味噌汁とお米が一番気をつかうかも。

~取材を終えての感想~

まず、オムライスをだされたときの卵からほんのり香る、バターの香りがたまらない!生クリームとバターがプラスされた卵は、まるやかな味わいで卵がギリギリ固まるくらいの半熟すぎない半熟"ふわとろ"な食感です。チキンの変わりに入れたポークはケチャップライスとの相性もよくて、しっかりと沖縄を感じる味わいでチキンとはまた違う美味しさでした!

バターの香るふわとろオムライス

司厨長 上原さん

今回取材に応じていただきました司厨長の上原さん、ありがとうございました。次回もお楽しみに!
(このコーナーは船員の皆様のご協力で成り立っています。取り上げて欲しい一品がありましたら、ぜひ情報をあ寄せください。)

*『ま～さん』とは、沖縄の方言で『おいしい』を意味します。

●発行所:琉球海運株式会社 企画部 那覇市西1-24-11 TEL(098)868-8165 FAX(098)868-8561 発行日:平成28年4月25日 印刷:潮印刷

時は昭和の終わりに近く、まだ街に人の活気が満ち溢れ賑わっていた頃。

場所は、久茂地のとある雑居ビルの一角、ふらりと覗いた初めてのBar。

今でも鮮明に記憶に残る強烈な印象。

スラッと伸びた細く白い足、その上から漂うほのかな甘酸っぱい香り。白い貴婦人と呼ばれるだけあって、見た目もエレガントで美しい。そつと口づけると甘酸っぱさが広がり、唇をなめるとき鹽のからさがしみてくる。それが、私がマルガリータと出会った最初の印象でした。

その頃の私は、お酒といえばウイス

トリップエッセイ



「我が愛しの マルガリータ」

沖縄荷役サービス株式会社
常務取締役 阿野 一郎

キー「ジヨニ赤」、どこへ行つても飲むのは「ジヨニ赤」と決まって、その辛さがすごく好きでした。

その日は、行きつけの店からの帰りに以前からちょっと気になっていた

Bar、普段はなかなか入る事のないBar、酔つた勢いでなんの躊躇もなくふらりと入り、あたかも常連のごと

オーダーの仕方がよく分からぬ。すくカウンターへ進み自然と腰掛けた。

までは良かつた。が、Barは初めて、

やいませ」の言葉の後に「メニューをどうぞ」と差し出した。メニューは一

つ一つ写真付で、見たことも聞いたこ

とも無いカラフルなお酒がビッシリ載

つていた。唖然とした。酔いもさめた

ような気がした。メニューに載つてい

るかどうか分からぬが、普段飲みなれているウイスキー「ジヨニ赤、水割りで」とオーダーした。マスターら

しき人の「かしこまりました。」の一言でホッと一安心。

そして、今度はゆっくりとメニューをながめてみた。色鮮やかな写真が縦横きれいに並び、その一つ一つがカクテルメニューだった。数の多さにもビ

ックリしたが、その美しさにも感嘆した。そして、その中で特に目を引くものがあつた。周りの色鮮やかなカクテルの中にあつて、ひときわ白く清楚にたたずんでいる。これは飲んでみたい、まずは飲んでみよう、すぐにオーダーした。(マスターらしき人はやつぱりマスターでした。)

私の目の前に、スツーと二本指で差し出されたカクテルは、メニューの写真以上に美しいカクテルだった。スラーッと伸びた白い足をつまみ、そつと唇に寄せてみた。甘酸っぱい香りがスリッと胸の中に広がった。そのまま口に含むとキリッと冷たくのどを刺す。グラスの淵の塩が唇に残り、それが舌先にふれると、また一口欲しくなる。

それが、私とマルガリータの最初の出会いでした。

そして私はマルガリータの虜となり、そのBarにも幾度となく通うようになりました。マスターとも気心が通じるようになってきた頃には、私も少しおり、マルガリータをオーダーするにも、多少のわがままが言えるようになります。ベースのテキーラを最初「オレ

ー」二杯目は「クエルボ」とか、レモンよりはライムがいいとか、シェイクは氷が崩れないようにシェイクして味を崩さないでと言つたと思えば、次は思いつきシェイクしてアイスダストがグラスに浮かぶようにしてと言つたり(実はこれ、すべてマスターから教わった飲み方です)。一つのマルガリータでも、いくつもの楽しみ方がある事を教わりました。

でも、このBarでマルガリータだけを飲んでた訳ではありません。たしかメニューには百種類くらい(うろ覚えですが)のカクテルがあつたと思いませんが、すべて私の喉を通つて行き、私の体の中でエネルギーとなつております。

久茂地の雑居ビルの一角から始つた私のカクテル・Bar人生ですが、街場のBarからホテルBar、沖縄から北海道、台湾・香港・上海といろんなBarを巡り千杯以上のカクテルがわたしの喉を通り過ぎました。

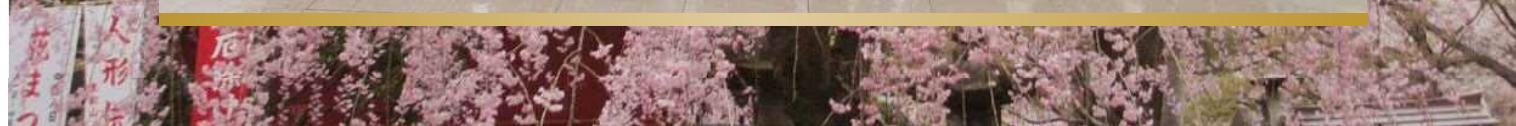
Bar巡りをする事は、もちろんカクテルやお酒を楽しみに通うのですが、Barマンや他の常連客との会話を楽しみ、老若男女を問わず仲良くなれる

楽しみもあります。また新人Barマンの成長を見る楽しみ、オリジナルカクテルを最初にテスティングする楽しみ、ひいきのBarマンがカクテルコンペに出席し、それを他の常連客と応援しに行く楽しみ、と次から次へと楽しみが湧いてきます。

あれから三十年余りの時が過ぎ、私もBarのドアを開く回数もめつきり減りました。最初の店のマスターはすでに引退しており、その頃かけだしだった新人Barマン達が、今ではそれぞれ自分の城を構え立派に活躍しています。たまにそのBarのドアを開きカウンターに一人座る時があります。成長したBarマンの顔を見るのが好きです。きれいなシェイカーさばきを見るのが好きです。新しいカクテルに出会うのが好きです。Barの雰囲気が好きです。やっぱり人生、楽しい事が好きな事がたくさんあるつてのが一番かなと思う今日この頃です。

そして、今でもBarでの最初の一一杯はやはり「我が愛しのマルガリータ」を手に眺めることから始ます。余談ですが「愛しのマルガリータ」の名称は楽曲のタイトルにもなつております。

平成28年度 琉球海運株式会社 入社式



～新たな船出を祝して～

平成28年4月1日(金)、本社会議室において平成28年度入社式が挙行されました。今年度は、陸上職員4名・海上職員5名が入社しました。

入社式では、山城社長より新入社員それぞれに辞令が交付され、祝辞が述べられました。また、新入社員を代表して屋良朝飛さんより答辞が述べられました。

H28年度の新入社員と入社式の様子を紹介します。



辞令交付式のようす

沖縄急送物流センター保税蔵置場許可取得

平成28年2月29日に沖縄地区税関本関にて保税蔵置場許可書の交付式が行われました。簡単に保税蔵置場を説明すると、円滑に輸出入通関手続きを行う為の場所としてご理解下さい。保税と付くように輸入関税や消費税を留保する事ができます。“沖縄急送物流センター保税蔵置場”での主な目的は外国貨物のバンニング、デバンニングやそれに伴う保管業務や物流加工業務となります。また、

当センターの特徴を活かし定温（25℃）、冷蔵（5℃）、冷凍（マイナス25℃）の各温度帯での作業や保管ができる為、一般雑貨のみならず食品や原料等の扱いも可能となります。今後当センターを利用し琉球海運グループの外航部門の発展に力になれるよう努力してまいります。

普久原



交付式の様子

名 称	沖縄急送物流センター保税蔵置場
所 在 地	浦添市伊奈武瀬一丁目555番地30
面 積	447平方メートル（常温、冷凍、冷蔵）
許可期間	平成28年3月1日～平成29年2月28日迄
備 考	※旧RKKグループかりゆし定温センター



保税蔵置場の様子



高雄港入り口はかなりの狭さ



なかなか壯觀

グループ報編集担当の筆者も台湾航路乗船研修へ参加したので、簡単にご報告します。今回は、外航船への乗船や台湾の港湾などの視察が、貴重な機会となると考えて参加しました。

台湾航路に就航するみやらびⅡは九州・先島・台湾と寄港先が多くあります。まず目の当たりにしたのは、外航船ならではの規則を守りつつ業務をこなし、短いスパンで入出港を繰り返すハードな乗組員の仕事でした。陸上職員として、現場の実態に理解を示すことも重要だと感じました。

また、台湾航路における貨物の動きも大いに興味がありました。みやらびⅡによる輸入は、台湾からのローカルカーゴと台湾以遠からのフィーダーカーゴに分かれています。貨物量はフィーダーカーゴが大部分を占めているとのことでした。台湾内での産業の空洞化でローカルカーゴを増やすことは難しい一方、フィーダーカーゴの競争は比較的激しく、高雄以遠からの外航船社の戦略次第でその動向が左右される実情もあるといいます。今後、台湾航路の競争力を高めるために、台湾-鹿児島を結ぶ唯一の船社として売り出していく方針があることです。

最後になりますが、このような貴重な機会を提供して下さいましたことと、お世話になりました乗組員の皆様ならびに現地代理店職員の皆様に感謝申し上げます。

村田&仲里



当社の使用するヤード



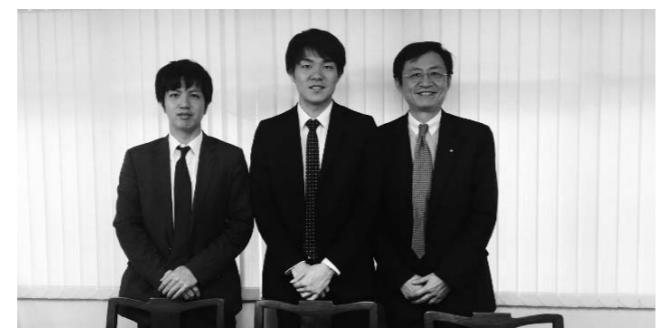
フィーダーカーゴ



高雄港にて停泊中



荷役を待機する特殊車両



お世話になりました

台灣航路乗船研修

3月に台湾航路乗船研修が実施され、本社陸上職員が2航海に分けて計4名参加しました。これは外航船での業務や台湾航路の実情を理解することを目的として行われました。研修参加者からの報告です。

これまで部署や業務内容の違いから、外航の「現場」へ行く機会がほとんどありませんでした。今回の研修を通して、高雄港の現状、外航船で働く船員の方々や現地代理店である永安船務の皆様との交流等、外航の「現場」を経験することが出来ました。

外航船では、税関上の手続きやルールを遵守するために多くの時間を割いており、船員の方にかかる負担の大きさを感じました。しかし、その難題に日々取り組む船員の皆様の努力を目の当たりにし、私も世界に挑戦する「国際企業」を支える人材になれるよう、運航管理のルールや税関手続に関する知識、現地の慣習等を学んでいく必要性を感じました。台湾という異国之地で、永安船務をはじめ、現地の荷役会社等、多くの支えがあって当社の海外航路が成り立っていることも肝に銘じて日々の業務に取り組んでいきます。

最後に、この様な機会に恵まれたこと、そして今回の研修でお世話になった皆様に心から感謝いたします。

上間



訪船には申請・許可が必要です

本船は入出港が多く、宮古入港も早朝であるため纏まった休息が取れなかった。小職も出来るだけ乗組員と同じような生活をするように心がけたが、航海当直中は眠気がひどく辛く感じられた。本船は他の社船とは異なり停泊中も舷門に人を配備し簡単に人が出入り出来ない状態で、保安の観点から船内は施錠されている箇所が多く不便に感じた。外航船である理由から入港に際し事前に提出すべき書類もあり、簡単にスケジュール変更が出来ないため、動静を決定する際には船舶部・営業部ともに極力早めに対応することが必要との事であった。



石垣港にて出国手続

高雄着後は陳所長にアテンドして頂き台北まで移動した。夕食までは時間があったので市内を観光し台北101を訪れた。夕食は陳所長に中華をご馳走して頂いた。研修4日目の朝には永安専務を訪問し、陳社長の父である陳会長と職員の方に挨拶をし、台湾を後にした。

新垣