

パシオン通信 夏号



三年ぶりの夢の国 システム開発部 S・T

みなさまのようにお過ごしでしょうか？私は相変わらず家で引きこもってます。テレワークが続き用事がないと家から出るタイミングがありません・・・。



「入口」

ということで3年ぶりに家族（甥っ子も入れて）夢の国に行って参りました。コロナ禍で行くのは初めてだったので、チケットが予約制になっていることを知らず、事前に調べておいてよかったです。

前に行ったときは“美女と野獣”と“ベイマックス”のアトラクションがなかったので先にこの2つに乗ることになりました。

まず美女と野獣に乗りました。割と最近できたばかりなので、120分くらい待ちました。

甥っ子のベビーカーも押してたので、ここで一気に体力がつかかけました・・・。

途中で扇風機があったので涼しかったのですが、風圧がすごくて逆に家族は寒いと言っていました。



「美女と野獣」

城は近くで見るとクオリティが高く、待たかいたがありました。

アトラクション自体は、最初城の玄関のような場所に案内されて物語のあらすじを聞くのですが、CGなどに凝っていてとても楽しめました。

次にコーヒーカップに乗って移動するのですが、人形のクオリティが上がっていて、昔作られたアトラクションの人形とは別格でした。

音楽と人形の踊りもマッチしていて美女と野獣の世界に引き込まれるのでとてもお勧めできるアトラクションです。

コーヒーカップに乗って4部屋移動するだけのアトラクションでしたが、楽しめました。

美女と野獣で2時間半近く使った



ので、昼食の時間になりました。

昼食は、不思議の国のアリスがモチーフのレストランに入りました。

このレストランでは、ハンバーグとステーキとデザートを中心にしています。

(肉類メインなのは不思議でした)

私はハンバーグとイチゴのムースとライスを注文しました。



「昼食」

(ライスは別売り) イチゴのムースは思ったよりおいしかったです。ほかにもデザートの種類はあったのでそのうち制覇したいと思います。

次にベイマックスのアトラクションに乗りました。家族は横に揺られる系の乗り物が苦手みたいなので一人で乗ることに・・・。

これは40分くらいで乗れたのですが、思っていたのと少し違うアトラクションでした。

なぜかという、ハイテンションな音楽が流れて、ベイマックス風のアトラクションが回り始め横に大きく揺れ始めたからです。

昼食をとったばかりで乗るアトラクションを完全にミスりました。

甥っ子もいるので、最後はイースターのパレードを見て帰りましたが、卵にうさみみを生やした生物がかわいかったです。

帰宅するころにはへとへとだったので、横浜駅直通にバスに乗って帰りました。電車に乗るより早いしあまり高いので横浜近い人にはお勧めです。



目次

三年ぶりの夢の国	1
鉄道旅プレイバック ～四国鉄道 乗り放題旅 2013新春～	2～3
ツーリングに出掛けよう	3
濃くてお高くとまったアイツ	4

鉄道旅プレイバック ～四国鉄道乗り放題旅 2013新春～ システム開発部 O・M

ここ二年半程、ほぼ引き籠り状態の為、最近のネタが皆無な状態です。そのため、今回は9年前に四国を巡った旅をプレイバックしようと思います。(なお、本文の内容は2013年1月当時の内容ですので、現在とは異なる部分があります。)

○2013年1月2日(水) 東京～(車中泊)

お正月気分真っ只中の新年2日目の21時半過ぎに、東京駅のホームに立っていました。5日に京都で所要があり、それならば今までやったことがなかった四国の鉄道を乗り倒そうと。普通は考えませんが、そう思い立ったのですから仕方ありません。ただ、単純に飛行機や新幹線で ビュンと四国に行くのも何か味気なく感じたため、久しぶりにアレに乗ろうじゃないかということで冒頭の夜の東京駅となった訳です。

ホームに出てしばらくすると、今日のお宿がホームに入ってきました。サンライズ瀬戸・出雲。



「東京駅のサンライズ瀬戸・出雲」



「サンライズ 瀬戸 高松行」

東京～岡山間は1つの列車として走り岡山で切り離して、それぞれの目的地(高松・出雲市)に向かう、2022年現在では日本唯一の定期寝台特急です。

今回はB寝台個室(シングル)の切符を購入しました。早速部屋へ入って荷物を置いてベッドでくつろいでいると、今日のサンライズ瀬戸・出雲は満席との車内アナウンスが。年が明けてもお正月期間は下り列車も混雑するのですね。



「B寝台個室 (シングル)室内」

22時ちょうどに東京駅を発車し、横浜、熱海、沼津、富士と停車して、富士駅を出発した後の24時過ぎに就寝しました。

○2013年1月3日(木) (車中泊) ～高松～徳島～牟岐～海部～甲浦～徳島～阿波池田～高知～多度津～松山

前回乗った時より列車が結構揺れてあまりよく眠れないまま午前5時過ぎに起床。起きてほどなく姫路駅に到着。冬の早朝ですから外はまだ真っ暗です。姫路発車後は岡山、児島、坂出と停車して、午前7時半頃に終点の高松駅に到着しました。ここで次の列車まで約1時間ほど時間があつたため、まずは駅構内にある連絡船うどんで朝ごはん。元々宇高連絡船内で

販売していた当時のうどんの味を再現したそうです。(連絡船うどんは2021年11月に閉店)



ここから四国鉄道乗り倒しの旅が始まりますが、今回購入したのは「四国フリーきっぷ」で、JR四国内全路線と土佐くろしお鉄道の一部区間、一部のJR四国バスが 3日間乗り放題で、特急の自由席にも乗車できる切符です。高松～徳島～牟岐～海部と特急列車と普通列車を乗り継いで海部から安佐海岸鉄道の列車に乗車しました。

安佐海岸鉄道は四国の南東部の徳島県と高知県にまたがる路線で、この当時、駅は海部、宍喰、甲浦の3駅のみ、沿線には目ぼしい観光名所もないため、開通当初から赤字続きという、何故開業したのかよくわからない路線です。そういう路線ですので逆に興味が湧き、一度乗ってみようと思った次第です。

列車は気動車一両のみの運行ですが、トンネルに入ると天井に張り巡らされたLEDが点灯して、イルミネーションがとても綺麗でした。海部から甲浦まで11分の小さな旅です。甲浦駅の周りは田んぼと小高い山と点在する民家しかなく、何もすることがないため、所在なく乗ってきた列車が折り返すのを待っていました。



「安佐海岸鉄道車内」



「甲浦駅」

この後、徳島まで元来た経路を戻り、徳島から阿波池田、高知へと乗り継ぎました。本来の予定では、高知で「はりまや橋」を見に行こうと思っていたのですが、高地到着は18時前だったので外はもう真っ暗。ということで断念し、また折り返しの列車の発車時刻までただ待っていました。

高知駅を18:30過ぎに出発し、本日宿泊のホテルのある松山まで向かいます。途中の多度津駅で乗り換え時間4分の予定が、高知から乗った特急が2分ほど遅れたため2分間での乗換時間で走ることを余儀なくされました。この疲れと、この日朝早く目を覚ましたこともあり、松山行の特急の車内では、ほぼ爆睡状態でした。

○2013年1月4日(金) 松山～宇和島～若井～窪川～高知～多度津～高松～岡山～そして京都へ

この日はまず、松山駅8時過ぎの特急で宇和島まで行きました。この時乗車した特急が「アンパンマン列車」で、車体や内装のいたるところにアンパンマンのキャラクターが描かれ、車内アナウンスもアンパンマンの声というこだわり様です。宇和島までの途中で山間部



「アンパンマン列車」



「雪の伊予中山駅」

3ページに続く



2ページより続き を走るのですが、そこでは雪が積もっていました。前日の高知へ向かう時にも山中は積雪しており、四国で初雪を見るという、在住者でなければレアな体験をしました。

宇和島からは予土線に乗車しました。乗車した列車は「海洋堂ホビートレイン」という名前の列車で、普通列車なのですが、車内にフィギュアのショーケースがあり、恐竜やらエ○アンゲリオンのフィギュアやら、見たことのないキャラクターのフィギュアやらが飾られていました。予土線は四国で一番乗客の少ない路線なのですが、お正月期間ということもあり、青春18きっぷを持った乗客が多く乗車し、立っている人もチラホラいました。



「ホビートレイン車内」

ただ、この予土線に乗車する場合に注意しなければいけない点がひとつあります。予土線は宇和島駅～窪川駅間ではなく、窪川駅の一つ手前の若井駅までで、若井駅～窪川駅間は土佐くろしお鉄道という別会社の

路線という点です。

で、青春18きっぷは土佐くろしお鉄道では使用できない為、別途運賃が必要となります。この日も車掌さんの車内改札で、土佐くろしお鉄道区間の切符を持っていない乗客がそこそこいました（自分の購入した四国フリー切符は、上記区間もフリー区間に含まれるため、問題なし）。

窪川からは高知に乗り継ぎで多度津まで特急列車に乗車しますが、これが見事にUターンラッシュに巻き込まれました。窪川では何とか座れましたが、高知からは2時間ほどデッキで立ち状態となりました。その後、疲れ果てながら多度津で降り、そこから高松まで快速列車、座りたいので快速マリンライナーは高松から乗車し、岡山へ向かい、当初の予定では京都まで在来線で行く予定でしたが、あまりに疲れていたため、新幹線で京都に向かいました。

今回の四国鉄道旅は、観光名所に一か所も寄らずに、列車に乗るだけとなりましたが、自分の中では楽しかったの、それはそれで良しとしています。ただ、今度はゆっくり観光しながらめぐりたいなあとも思います。



ツーリングに出掛けよう システム開発部 T・K

こんにちは！バイクを買ってからもうすぐ一年、毎週ツーリングを楽しんでいます！

今回は、バイクの魅力を皆様にお伝えしたいと思い、このような記事になりました！では、この一年間で起きた印象的な思い出を3つ紹介したいと思います！

その1 【旅先での風景が綺麗すぎる！】

やはりバイクと言えば自分の知らない土地に気軽に行けることですね！

私は特に海が好きで、

- ・三崎口からの海
- ・木更津の海
- ・山中湖からの富士山



「三崎口からの海」



「山中湖からの富士山」



「木更津の海」



「伊豆方面からの海」



- ・伊豆方面からの海も綺麗ですね～！



「伊豆方面からの海」



「栃木のいろは坂」



「華巖の滝」

- ・栃木のいろは坂
 - ・華巖の滝
- もいいですよ～！
次はどこに行こうかなー！

その2 【野生の猿、鹿、狸が怖すぎる】

猿、集団でいる。とても怖い。顔が真っ赤すぎ。鹿、道路すぐ隣の林に至近距離で遭遇した。ビビりすぎて心臓飛び出た。狸、夜道で死骸を発見。その500m先でまた死骸を発見。スピード緩めた。さらに500m先、3匹目が暗闇から勢い良く飛び出した。もし、スピード緩めて無かったら…。

その3 【苔だらけの湿った道路が怖すぎる】

軽井沢へ向かう道中、仲間がカーブでスリップしてガードレールに体当たり。いくつかのパーツが飛び散る瞬間を目撃、トラウマになりかける。だが幸いにも怪我は無し。楽しい旅行が一変、地獄の空気に。修理費は7万円くらいだったらしい。

では、良いツーリングライフを！



濃くてお高くとまったアイス
システム開発部 T・Y

みなさん、コロナ+猛暑という過酷な環境下、いかがお過ごしでしょうか。エアコンなしでは生命の危機すらある中で、この間までホットで飲んでいたコーヒーもすっかりアイスコーヒーになってきたのではないかと思います。「コーヒー」ということで、今回はteamsでの社内ミーティング時にも少しお話した「エスプレッソマシン」について書いてみようと思います。

ことの始まりは去年末、年末に家具家電を買い替えたり新たに買う習性のある私は、今年もその守勢に従い電気屋を練り歩いていた所、コーヒーメーカーのコーナーにたどり着きました。コーヒーは割と飲むことが多かったこともあり、日常で手間をかけずに美味しいコーヒーが飲めたら充実しそうだなどと思いき、今年はこのにするかと品定めをしていました。するとなんとそこには1万2万円のコーヒーメーカーが並ぶ中、15万円もするコーヒーメーカーが鎮座していました。いくら自動とはいえ15万円は一体何がどうなっているのかと思い店員さんに話を聞いてみた所、豆の挽き目やお湯の温度、抽出の時間など様々な項目が設定できる他、自動でカフェラテなどのメニューも作ってくれるとのことでした。コーヒーメーカーだけでもそんなに幅があるのかと知った私はネットでさらにもっとマシンのあるのかを調べていった結果、30万円もするマシンが発売直後から品薄の大人気らしいという話を聞きつけました。詳細を調べるとメニューの幅も豊富で洗浄機能もついていて手間が少ないとのこと、少し高いけど大人の贅沢としてはいいかもと思い購入を考えました。その後なんやかんやあって、翌年3月には10万円のコーヒーグラインダー(コーヒー豆を挽くマシン)と50万円のエスプレッソマシン(手動)が部屋に置かれる結果となりました。手間がかからないで美味しいコーヒーが日常に欲しいと言っていたのにこいつは何を言っているんだという感じですが、一応「どうせなら高い自動のマシンにしよう」「手動のマシンはもっと高いのか?」「手動は作る楽しみもありそうだし趣味にしても面白そうだ」という思考の変遷を経てこの結論に至っています。それにしてもこの値段はやりすぎだろという意見にはうなずくしかないわけです。

そんなわけで家にお迎えすることとなったマシンおよびエスプレッソのお話に移ります。「エスプレッソマシン」と言ってもあまりピンとこないと思います。実際私も品定めをしていた時はコーヒーを入れるマシンという括りでしか知りませんでした。濃くて少量というイメージのエスプレッソですが、そもそも普通のコーヒー(ここではドリップコーヒーとします)と淹れ方が異なります。挽いた豆にゆっくりとお湯をかけて淹れるドリップコーヒーに対して、エスプレッソは

挽いた豆をフィルターにぎゅうぎゅうに詰めて、密閉してお湯をかける、つまり水圧で押し出して無理やり豆からエキスを染み出させて作ります。こちらはお湯をかけてから淹れ終わるまでの時間はわずか20~30秒と短時間で



【詰めた粉の出がらしは固まります】

す。時間は短いですが凝縮されて出てくることドリップ1杯とあの少量のエスプレッソ1杯では使っている豆の量はエスプレッソの方が多量なこともあって、あの濃い味が出るわけです。これを考えると量に対して高いというイメージのあるエスプレッソも、相応の材料費がそのまま価格に出ているんだなと納得できますね。そのエスプレッソを淹れるマシンですが、お湯を90度前後まで温める、125度あたりまで温めて水蒸気を作るあたりが主な機能になります。エスプレッソを淹れるお湯と、よくラテを作るのに使われるあの泡状のミルクを作る為の水蒸気を作るわけです。なのでやればラテアートも作れたりします。もっとも、私はまだろくに描けないですが・・・。機能としてはこれだけなので、エスプレッソ自体の出来は使う人によることになります。高いマシンを使っているんだから美味しくなるんでしょと思いたい所ですが、ここがエスプレッソの醍醐味です。使う豆、マシン、豆の焙煎度合い・挽き目・量、押し込む力の強さ、お湯の温度・出す時間、気温、湿度、気圧etcこれだけの要素が折り重なってエスプレッソという飲み物はできています。豆を挽いて、それをフィルターに詰めて押し固めるそしてマシンにセットして抽出します。同じ設定で淹れたとしてもその日の環境や自分の力加減や丁寧さで味がガラリと変わってしまいます。ひどいと渋柿にレモンの酸味を足したような地獄のドリンクが出来上がります。本当にこんな味が出ます。あのコーヒー豆から。しかしこれらをうまく調節してやることで、砂糖由来のものとは違う甘みと、コク、程よい苦味を持った一品にもなります。それを調節して美味しくしていく楽しみがエスプレッソマシンの魅力だと思います。これで美味しい一杯ができた時はなんともいえない幸福感があります。

やれマシンが50万だ10万だと言ってきましたが、廉価なものでは2,3万円で売っているものもあります。しかしそちらはフィルターの企画が独自のものであったり、余計な細工があったりするため、思い切って高いものを買いました。それでも1個人が使うだけなら30万もあれば事足りるんですが・・・。手入れもこまめにしないといけないので日々の清掃と定期的なメンテナンス込みで魅力を感じた方は是非どうでしょうか(50万はいりません)。



はるばるアメリカからやってきた35kg



側面が無駄に光ります



左：一般的な企画のフィルター
右：廉価なものの独自規格

本紙はパシオン社員の親睦を目的にした社内報です。パシオンをご理解下さる関係者に限定配布しております。本趣旨にもとるご利用、お取り扱いのご容赦いただきますようお願い致します。

〒221-0052

横浜市神奈川区栄町1-1
KDX横浜ビル7階

電話 045 (450)1921
FAX 045 (450)1922

ホームページもご覧ください
<http://www.pasion.co.jp>

発行責任者：総務部

S・M