

わがチラ裏ブログより転載

<http://www.ma-2.com/blog1/>

ふちんかん

11111km 20140325

愛車・アテンザの総走行距離が11111kmとなった。

10000km の段階でトリップメーターを0にして、このタイミングを狙って停車。

さらに気温も偶然 11℃となり、見事に1ならび達成。

この調子で、22222km は 22℃で、33333km は 33℃で達成したいものだ。その先は…



アテンザ リコール 20140406

リコールの案内が来ていたので、近くのディーラーへ。プログラムの書き換えに40分ほどかかった。

ついでに iDM のステージ開放とスリーフラッシュターンシグナルの追加をしてもらおう(無料)。iDM ってのは、エコとスポーティーの両方を達成しないと高評価にならないというマツダ独自の運転評価システムである。なかなか強敵なのだが、普段気づかなかった自分のブレーキやアクセルの癖に気づかされたりして、なかなか面白い。

さてこの日はちょうど同色・同グレードのアテンザの納車(初老のご夫婦だった)と重なった。販売・整備のスタッフが大勢、新車の出発を見守るために店外に出てお見送り体制になったところを、リコール明けの私の車が先に出庫する状況となった。勘違いか予行練習なのか、丁寧にお辞儀をされて手を振られての出庫となった。ちょっと奇妙な感じがした。



✿ 便乗値上げ 20140420

消費税の増税から今日で20日目。

今まで税込みの商品が、消費税増税に伴う外税表示許可に便乗して、税別・同価格で販売される例が目立つ。

たとえば2000円だったものが、外税で2000円で売られている。これは消費者側からすると、増税分3%上昇どころではない。8%の値上げになっているのだ。

内税2000円⇒外税 $2000 \times 1.08 = 2160$ 円

店側の販売価格を計算すると、

内税2000円の本体価格は $2000 \div 1.05 = 1905$ 円 これが外税で2000円で販売されると
 $2000 \div 1904.7 = 1.05$ 5%の上昇

つまり店は今までより5%高く販売しているということになる。

こんな機会でもないとデフレスパイラルから脱却できないといわれれば、店側の理屈も分からないでもないが、もう少し消費者目線での価格設定にしてもらいたいものだ。

いままでは1980円とか97円とか、大台の一手手前の価格表示が多く、概算もしやすかった。

しかし今のように単体価格が大台手前で表示されると、税込み価格(支払い価格)を求めるのに位上がりの計算が増え、しかも8%とややこしい。

せめて外税8%を加えるとちょうど大台(2000円とか100円とか)になるような価格設定にできないものか。

さらに細かい話だが、ネットでの買い物で良く付くポイントも、今まで内税価格に対してつけられていたのに、今では本体価格のみを対象に付くものが多く、地味に損してる感があるのも癪である。

✿ 川西加茂の桃畑 20140406

川西の南部、加茂地区は桃の名産地である。

この時期になると、雲雀丘の高台からは、桃色の絨毯のように見えていたものだが、近年は宅地化が進行し、近くを通らないと気づかないようになってしまった。





ハマチ…どうしてこうなった 20140506

連休最終日、買い出し先で見つけた丸のままのハマチ。

捌いたことはないが、250円なら失敗したとしてもあきらめられる金額だ。

ということでチャレンジ!

サイズは想像して下さい。

重量は700g。



こんな値段では漁師もハマチも浮かばれませんなあ…

さて、家に帰って、ネット動画で捌き方を学んで、にわか調理師誕生!

意気揚々と調理に取りかかる。途中経過もできるだけ撮影するぞ、とカメラもセット。



で、次の写真が

いきなり最終回



…刺身予定が切り落とし集の出来上がり。

ムリだった。頭を落とすまでは何とかできたのだが、中骨に包丁を入れることすらママならず、3枚におろせなかった。ザク⇒刺身なんてとうてい無理ムリ。

ということで作戦変更。もう場当たりの背骨から身を切り離すことに。

切り離れた身から皮を剥ぎ、可能な限り小骨を取り除き、小皿一枚分の切り落としを集めることに成功。200gくらいか?

残りのあらを赤だしにでも入れれば大名汁になったろうが、もう戦意喪失。ケガしなかつただけ良しとしよう。

これまで、各種カニ・生きた車エビ・イカ・殻つき牡蠣などを相手に台所で格闘してきたが、敗北感では一番という今回のチャレンジだった。



沸騰の様子が見える電気ポット 20140518

水を加熱されると100℃で沸騰し水蒸気に変化する。このとき体積が1700倍になる（これが沸騰中の泡）。

水蒸気が空気中で冷却されると小さな水滴に戻る（これが湯気）。

中学1年生の物質の三態でも、中学2年生の気象でも扱う、大切な現象だ。そんな説明をする時に使われる教科書に載っているガラス製のやかん、以前から欲しかったのだが、どうも海外製しかないらしく値段がとてもお高い。

そこでガラス容器の電気ポットで代用することにした。

もちろん、やかんの方が、明示的にバーナーやコンロで「加熱」しているので、説明に適しているのだが、便覧の写真やお話で終わるよりはずっといい。電気エネルギーを熱エネルギーへ変換する例としても使えるので、楽天で購入した。Estale ガラス製電気ケトル 3000円也。



徐々に沸騰していく様子が目の当たりにできる。実物に勝る教材はないのだ。

通電時に点灯する青色LEDが、なんとなくコンロの炎のようにも見えて、良い。

↓ 沸騰している様子 ↓



完全に沸騰すると通電しなくなる。

ほったらかしでも良いという（当たり前だが）電気ポットの利点だ。これがやかんとバーナーだったら、話を中断してバーナーの火を弱める作業をしないといけない。むしろ電気ポットにして良かったかもしれない。

