

「あつという間の一ヶ月」

Nissin Brake Ohio

酸化物であるドロスを減らすプロジェクトの実験を行いました。キャストイングには、8つのマシンがあり、番号が振られています。マシン番号3から6までのマシンを使用しました。このプロジェクトは新しく設計したパンを使用し、どのくらいドロスを減らすことができるかというプロジェクトです。

このパンは表面積が小さくなっており、質量を減らすことと熱が逃げるのを防ぐことを目的で設計しました。計6回のドロス回収と質量の計測を行いました。ドロスの質量と数を計測することが目的です。火曜日と木曜日の11時半から12時の間にそれぞれのマシンのドロスを回収しました。前半の3回の計測では、新しいパンを5番のマシンにセットし、従来のパンを3、4、6番のマシンにセットしました。後半は、新しいパンを4番のマシンに、従来のパンを3、5、6番にセットした状態でドロスの回収と計測を行いました。各マシンのドロスの質量を比較し、新しいパンがどれくらい質量を減らすことができているのかを調べているところです。

また、同じマシンで、パンを変える前と後を比較し、変化を見ます。これからデータを比較する作業に入るところです。途中でパンの場所を変更した理由は、データの変動が大きすぎるためです。このことから言えるのは、パンの形状以外の影響が大きいということです。それを突き止めるため、変更しました。これに伴い、12月に制作した、機械の下に設置されているボックスがどれくらいドロスをとれているのか、計測結果をもとにこれから計算していくところです。



レードルからのドロス（酸化物）を取るボックス

日本食パーティー

アメリカ人の友達を呼んで日本食パーティーを行いました。私たちは、お好み焼きとおでんを作りました。また、友達に、お好み焼き作りを体験してもらいました。日本食を初めて食べる彼らは、お箸を使うのに苦労していました。

魚嫌い子もいたのですが、おでんの魚のすり身をぺろりと食べていました。私がおもうに、オハイオ州が内陸であるため、新鮮な魚が食べられないため嫌いな人が多いのではと思います。

食を通して、また仲良くなれた気がします。日本食の味が合うか心配でしたが、美味しいと言ってくれてとても嬉しかったです。これを機に、日本のことに興味を持ってくれると嬉しいです。



別の日に友人 Sam の家族と一緒に日本食「お好み焼き」と「鍋料理」を作りました。みんなで一緒にご飯を作る時間がとても幸せでした。自分の文化である日本食を通して、アメリカ人の友人の「美味しい！」と喜ぶ顔を見ることができ嬉しかったです。

また、一緒にご飯を食べる日が来るのを楽しみにしたいと思います。

