第310号
発行：2025年7月
株式会社パシオン

パシオン通信　夏号

役員人事、ご挨拶

2025年5月30日をもって、パシオンの役員人事が以下の通りになりました。
（敬称略）

W・M　取締役就任

Y・K　取締役退任、顧問就任

T・J　執行役員、総務部部長就任

この度、取締役を拝命いたしましたWです。
パシオンは創業から紆余曲折はありましたが、社員の皆様、お客様、関係各位に支えられ30期を迎えております。大変に有難うございます。
現在のIT業界は、業務アプリケーション作成や各種ITサービスの提供など様々な分野にすそ野を広げています。また、それを実現するための技術的分野も生成AIなど新たな技術が次々に出てきている状況です。パシオンはこれからの時代をどのように進んでいくのか、また社員のキャリアパスをどのように築けば良いのか、課題は沢山ありますが、これまでの30年の経験を生かしながら、将来に期待を持てる会社を目指して更なる成長ができるように微力ながら尽力してまいります。
引き続き、宜しくお願いいたします。　W・M

この度、パシオンの総務部業務に携わることになりましたT・Jと申します。
これまでの関連会社の総務部勤務の経験を活かし、総務部の業務効率だけでなく、社員の皆様が働きやすい環境をサポートして参ります。
パシオンの発展に貢献して参りますので、どうぞよろしくお願いいたします。　総務部　T・J

この度、取締役を退任し顧問になりました。
長い間お世話になりありがとうございました。
今後は私が行っていた業務（総務・経理・採用等）の引継ぎを行いながら、新体制の下もうしばらくお世話になる予定です。
引き続き、どうぞよろしくお願い致します。
Y・K

ダイバーシティ表彰

2025年6月19日に行われた神情協の2025年度定時社員総会にて、第19回ダイバーシティ表彰が実施されました。
Nさんがリーダーシップ賞を、
Oさんがベストパートナー賞を
受賞しました。

～2025年度　セキュリティ目標～

全社員のセキュリティ意識向上

5月のセキュリティ教育で委員会メンバーより今年度の実施事項が共有されました。今年度もよろしくお願いいたします。

目　次

役員人事、神情協受賞 セキュリティ目標	1
休日の過ごし方	2
私のホームベーカリー生活	2,3
水耕栽培	4

休日の過ごし方　システム開発本部第2部　課長　F•R

何にしようかな！
そうだ！長男と次男が通っている地元のサッカー少年団の試合に見に行こう。
走れ！もっと走れ！体をいれろ！負けるな！と無意識と大声が出て、それからは練習と試合を見に行くことが休日の日課となりました。

長男が小３の時に、通っている学校で少年団が主催する体験会に参加したのをきっかけにサッカーを始め、次男も長男の影響で小２の時に長男と同じサッカー少年団に入団しました。
私もアシスタントコーチとして、子供達の練習時と試合時のサポート対応等を行っていました。困っていることは、同じことを何回も注意してもなおらないことかな。あと試合が重なった場合は、どちらに行こうかな？これがすごく悩みます。何とか文句言わないように頑張っています。それと試合場が近い場合は、往復２０km以内であれば走って行って応援する事も結構あります。

子供達のおかげで、日産スタジアムで子供達の試合とサッカーの天皇杯を無料で見ることもありました。
プロの試合はさすがに迫力がありましたね。

少年団の役員も３年連続やっています。会計を３年間やりました。入金と出金対応が結構大変です。平日でないと対応出来ないこともあります。今年迄で会計の仕組改善をして、来年に他の保護者に引継ぎしようと思います。

今年、長男が中１になり３月で卒団しました。現在はジュニアユースで頑張っています。次男は小５で今でも頑張っています。

子供達が中学校を卒業する迄、この日課を継続出来るように体力をつけて頑張ろう！
嫁にはたまに文句いわれますけど。
今年の夏休みに家族で嫁の実家（中国）に行きます。これで多少許してくれるかな！

私のホームベーカリー生活　システム開発本部第1部　C•Y

今年は米が高くなって、我が家のような米主食派は結構懐が痛い。無理に高い米を買うより、中国の饅頭が食べられたらいいなと思った。中国の饅頭は日本で売られている饅頭と違って、中にあんこ、肉がない純粋な物です。どんなおかずにも合うし、少量の油で焼いて、クミン、塩、唐辛子などの調味料を撒いて焼肉よりもおいしい。朝食としてパンより糖分、油が少なく、とても健康的だと思う。

人参長ネギ花巻

怠け者の私は、普段仕事の後にご飯を作るのが一番便利だと思って、ずっと饅頭の作り方は学んでいなかった。両親が来た時買った小麦粉はもうすぐ賞味期限切れそうなので、この際に学んで作ろうと踏ん張りはじめた！

粒入りあんぱん

人気アプリ「小紅書」(RED note)で饅頭の作り方を調べたら、結構方法をシェアする人が多い。ふわふわ卵肌の伝統饅頭や彩りのカボチャ饅頭やバラ饅頭もある。食欲が沸いてきた～～
それから、私の週末は外食から内食に変わって、たのしいホームベーカリーの生活が始まった。

白玉饅頭

初めは白玉饅頭を作った。パン作るのは強力小麦粉に対して、饅頭は中力小麦粉が一番向いている。それがない場合、薄力小麦粉もいいが、塩少々入れると弾力が増し、噛み応えがいいそうだ。また、水の代わりに牛乳とミルクパウダー入れるとさらに甘味が増して、食パンのような甘味が出る。さらに牛脂入れると、化粧されたようにすべすべ肌の白玉饅頭ができる。饅頭は一見シンプルだが、他の料理より技術が必要だ。なぜなら、十分に発酵しないと饅頭が大きくならない。硬い食感になったり、十分に発酵しても、排気の段階で不十分だと、蒸した後の饅頭がデコボコになってしまったり、失敗しやすいポイントが多い。そこで、原理を理解し、2つのポイントを押さえれば、きれいな白玉饅頭を作ることができる。

ポイント1つ目:発酵

待つ時間が気温により変動され、夏が短く、冬が長く、発酵時間は30分から2時間までの差がある。早く発酵したいと温度調節しても、発酵温度が40度超えると、酵母菌が死んでしまうので、発酵温度に一番いいのは35度前後だ。発酵時間は一定の基準がないから、生地が発酵前の1.5倍から2倍になることが目安だ。よくやる技はペットボトルの蓋に生地を平らまで入れて、その生地が蓋の2倍高さまで膨らんだらOKだ。

シフォンケーキ

ココナッツパン

ポイント2つ目:排気

生地がせっかく膨らんで軽くなったが、排気しないと、空気の穴が中にいっぱいあり、蒸した後の表面にもデコボコになってしまう。だからここは結構力が必要だ。一般的に生地を均等に10個を分けた後、生地を1つ1つ、昔の手洗い洗濯のようにゴシゴシ生地が破れるようにこねることが必要だ。1個に対して、2分かかる。こねる作業が終わると、運動後のように汗をかくことが多い。同じように発酵、排気の過程が必要なのはネギ花巻、餡まん、肉まんなどもある。

チーズパン

最近中国本土の肉まんが恋しく、手間はかかるが、美味しくできたときの満足感も半端ない！5月から6月にかけて、週末はもちろん、平日の夜でも、手作りパン、インドナン、シフォンケーキ等を作って、ハマっていた。一回こねた生地で、半分は餡まん、半分は肉まんを作って、ほぼ一週間の朝食が出来た。朝お弁当も作る私にとって、時間とお金の節約にもなった。

インドナン

ホームベーカリーにハマった私は、時間かけて料理を作る楽しさを味わえて、とても充実だ。家族もこの趣味がかなりいいなと感心している。息子はいっぱい食べて大きく成長出来たらいいなという願いを込めて、これからも腕を磨き続けます。

あんまん

水耕栽培　システム開発本部第1部　N・A

在宅ワークとなってから始めた水耕栽培ですが、なんだかんだと今日まで続いています。
始めたきっかけとしては、「葉物野菜の値段の高騰」や「在宅で弁当が不要になった」ことで中々進んで野菜を食べる機会が減ったことです。丸いレタスではなく、サニーレタスのように葉が広がる品種なら少しずつ食べれば野菜室での保管も不要かな、と考えました。

今では色々と育てていますが、最初に育て始めたのはサニーレタスです。ダイソーなどの100均で種が売っており、育てるのが簡単！とネットで見かけたこともあり、ペットボトルとスポンジで育て始めました。暑さには弱いですが寒さには強く、冬には屋内・屋外の両方で育てて食べ比べもしてみました。屋内で育てた場合は色も食感も柔らかくなります。これが屋外の場合ですと色は濃い緑となり肉厚でシャキシャキした食感になります。100均で購入した種は意外と数が多いので、食べ比べはおすすめです。今年は割と大きく育てることが出来て、葉のサイズがなんと自分の手と同じです。このサイズになると5,6枚収穫すれば簡単に2,3人前のレタスサラダが作れます。4株ほど同時進行で育てたのですが、収穫が追い付かず下の方の葉が萎びてしまったのが残念でした。

他には、小ネギ・パセリなど薬味になるものを育てています。小ネギは「再生栽培」の為、スーパーなどで売っているものの下20cmほどをコップに入れて液体肥料を少し入れる、これだけです。後は日の当たり場所に置き、数日おきに減った分の液体肥料を足す、とかなり簡単です。1週間ほど経てば、薬味に使える程度の収穫が可能です。今年の夏は素麺の薬味に活躍してもらおうかと思います。

パセリは種からですが、こちらも手がかかるのは最初だけです。ペットボトルで育てていますが、芽が出るまで1週間以上かかるので心配になりますが、土の代わりに使用したスポンジを突き出るほどに根が伸びれば、以降は楽です。週に1回、液体肥料をやる程度のお世話で済みますし、乾燥させれば1ヶ月ほど保存が可能です。

今後はちょっと変わった品種のレタスなども育てて、食べ比べしたいと計画中です。何かおすすめの野菜などがあれば教えてください。宜しくお願いします。

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、お取り扱いはご容赦いただきます様お願い致します。

〒221-0056
横浜市神奈川区金港町1-7
横浜ダイヤビルディング25階
電 話　045（450）1921
FAX　045（450）1922
ホームページもご覧ください
https://www.pasion.co.jp
発行責任者：総務部　U