

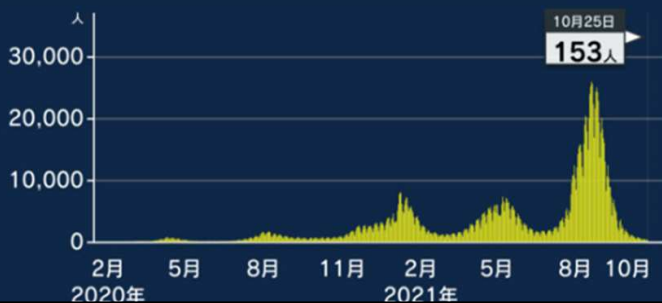
2021年10月のTLG

コロナ感染が終息に向かってます

2019年10月に中国武漢で発生した新型コロナは猛烈な勢いで世界中に感染し、政治、経済、文化までも変えてしまいました。2021年の春から日本でもワクチンの接種が始まり、6カ月たってやっと感染が下火になってきました。10月25日現在の報告ですが、全国での新規感染者数は153名、東京都17名、神奈川7名、千葉3名、埼玉3名と1都3県で30名です。

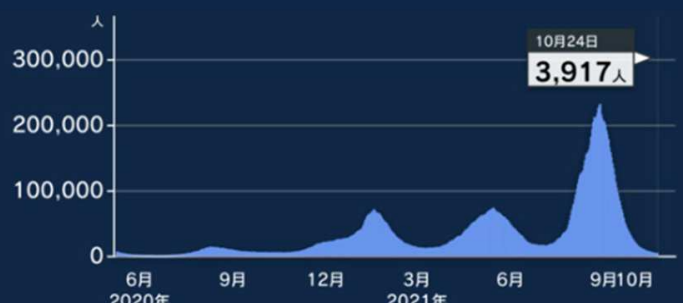
下の感染者グラフでもわかるように第1波から第5波までとは明らかに違う減り方です。このまま完全終息に向ってほしいと強く思います。

国内の感染者数（1日ごと）



8月20日全国で25,858人の感染者⇒10月25日は153人

入院中や療養中など



8月29日全国で231,596人の入院者⇒10月24日は3,917人

感染終息の要因と思われるのはワクチンの接種が広まったことによるもののようです。ある科学者によると生物は急激な進化をすると、環境の変化についていけなくなり、そこで多様性を持った対応ができない場合は壊滅するそうです。ウイルスの場合は細胞レベルまで進化していないから生物とは言えませんが、この進化絶滅の法則は当てはまります。ウイルスにとっては、ワクチンの登場が環境の変化だったのでしょう。元々ウイルスは高等ではありませんから、一旦進む(増殖)方向にバリアができると、そこで止まってしまう、逆に言うと、バリアがないと急激に増殖するものらしいです。人類はこのワクチンというバリアを作って広めるのに2年を要したわけですが、ウイルスは進化しなくて一方向でしか増殖できなかった。こういうことを書いていると目覚ましい発展を遂げる新興企業がマーケットの変化に対応できなくなって廃業倒産していく姿が重なります。写真のコダックも、ポラロイドも一時期、業界の覇者でしたが、デジタル化という環境の変化に対応できなくて市場から消え去りました。一方、同じ写真業界でも富士フィルムは印画紙の焼き付け技術を応用して、今や医療分野や化粧品・薬分野で目覚ましい発展を遂げています。これは多様性を持って進化をした例です。私達ルミナスグループは今までの25年間、数々の逆境や環境の変化に直面してきました。その都度、工夫に工夫を重ね知恵を出して生き抜いてきました。今回のコンテナ物流の停滞、半導体不足による生産停止、コロナによる東南アジアからの部品ストップ、原材料の高騰、今まで経験したことのないすさまじいほどの逆風です。これがアフターコロナです。CASEやEV化による既存部品の廃止など厳しい状況が今後も強まるでしょう。これをピンチと見て逃げ出すか、チャンスととらえ、進化するか我々、個々の力量が問われています。

考える！



◦ + ◇ 練馬区スイーツ特集 ◇ + ◦

営業部灯体グループの鈴木です！

10月と言えばハロウィン、ということで私が住んでいる練馬区の名物スイーツをご紹介します♪

和菓子

～練馬大根最中本舗 栄泉～

来年で開店から50年を迎える
練馬大根最中本舗 栄泉さんです。

練馬区特産の練馬大根を使用した
お菓子の製造・販売をしています。



名物は練馬大根が入った白餡の大根最中！

甘さ控えめの白餡の中には大根の甘露煮が。
野菜がスイーツに...？と思われるかもしれませんが
白餡の甘さとよく合い、大根の味はまったく気になりません。
大根餡以外に、大納言つぶし餡、白餡もあります。



〈練馬大根ようかん〉

緑 … 大根の葉を使用

白 … 大根の蜜煮を使用

〈練馬大根のひみつ〉

練馬大根は、東京都練馬区の特産品です。

びりっとした辛みが特徴的で、たくあんや大根おろしなどに最適です。

また、大変栄養が豊富で根の部分には消化酵素のジアスターゼが
多く含まれ、食物の消化を促し、腸の働きを整える作用があります。

葉にはビタミンCやカロチン、カルシウム、鉄、
食物繊維などが含まれています。

※収穫のできない時期は、練馬大根でない大根を使用する場合がございます。

登山や旅行に
散歩の友に
つれていってね。

大根ようかんには、大根の葉と身の甘露煮が使用されています。
こちら大根の味は気にならず、素朴で優しい味わいです。

大根は使われていませんが、
大根の形をした練馬大根饅頭も
甘さ控えめのこし餡でぱくぱく食べられてしまいます。