



明けましておめでとうございます。今年も、皆さんに喜んで頂けるようなニュースレターを発行します。

このニュースレターは、電子入札用ICカード購入をして頂いたお客様、当社とお取引のあるお客様、私と名刺交換して頂いた方へお送りしています。

IT関連の情報やニュース、気になる製品等をお伝えいたします。お気軽にお読みください。
宜しければ社内回覧などをして頂くと励みになり、嬉しくなります。

意外と知らないキーボード変換術!

「あれ? この文字ってどうやって変換するんだっけ?」ととまどった経験ありませんか?
そこで、意外と知らないキーボードの変換テクニックをご紹介します!

★意外と知らないキーボード変換術

・「々」の変換の仕方

今まで、「々」を出すときに「代々木」と出してから代と木を削除して「々」を出していた、また他の面倒くさい変換の仕方をしてきた方へ。下記のいずれかを変換すると「々」が出ます。他にも、下記日本語で「ゞ」などの記号が変換されます。

「おなじ」or「くりかえし」or「どう」



・記号などの変換の仕方

企画書や資料などを作成するときにかかせない矢印やマル、シカクなどのアイコン表示も日本語を変換して出すことができます。

「やじるし」=「→ ↓ ↑ ←」 ※みぎ、ひだり、した、うえ、などで変換も可能

「まる」=「○ ●」、「しかく」=「□ ■ ◇ ◆」、「さんかく」=「▽ △ ▲ ▼ ▽」

「ほし」=「☆ ★ ※ *」、「かっこ」=「【】 [] () ◇ 《》 []」など

「こめ」=「※」、「おす」=「♂」、「めす」=「♀」、「しめ」=「♂」、「おんぷ」=「♪」

「すうじ」=「① ②・・・⑱ ⑳ I II・・・IX X・・・」など

・特殊な文字の変換の仕方

顔文字の口によく使われる「凵」ですがどうやって変換するのでしょうか? 実はこれ、ロシアの文字なので「ろしあ」と打つと出てきます。他にも、下記のような文字も変換できます。

「ろしあ」=「Б 6 Г Д Ё Ж И П」など、「ぎりしゃ」=「Δ δ ε θ θ 三 ξ Φ」など

・地図記号の出し方

地図記号も日本語で変換できます。

「ゆうびん」=「〒」、「まんじ」=「卍」



・数学的な記号の出し方

「すうがく」を変換すると見たこともない暗号のような記号が盛りだくさん。

「すうがく」=「√ ∞ ∴ ∇ ∂ ∫ ≡」など

「けいさん」=「∞ + - ± × ÷ = ≠ < > ≤ ≥」

「たんい」=「° ' " °C ¥ \$ € £ %」

・かお文字の出し方

「かお」=「m()m (^`)/ (>_<) (^`)/」など



いかがでしたでしょうか? 今後の資料作成時などにぜひ活用してみてください。

※上記、変換はwindows標準の「MS-IME」での変換となります。また「ATOK」「ことえり」などの、日本語入力システムによっては変換できない場合もあります。さらにパソコン環境によっては文字化けして表示されることもありますのでご注意ください。

～ 「Made in PRC」ってどこの国？ ～



「PRC」は、中華人民共和国の英文表記「People's Republic of China」の頭文字を取ったもので、この表示は中国産を意味している。日本では、「Made in China」と表示するのが一般的だが、あえて浸透していない「PRC」を用いる真意はどこにあるのか。中国産を敬遠する消費者の目をごまかし、売り上げを伸ばそうとする確信犯的行為との専門家の指摘もあります。**皆さんも注意しましょう！**



～ 実は福岡発祥な食べ物を紹介！ ～

福岡県発祥の食べ物といえば、言わずと知れた「とんこつラーメン」を思い浮かべる人が多いと思います。しかし、今や全国的に知られる食べ物で、意外にも福岡県発祥のものがたくさんあることをご存知でしょうか？ 実は意外と知られていない福岡発祥の食べ物をご紹介します。

1: うどんは福岡発祥です。



うどんと言えば香川県を思い浮かべるかと思いますが。ところが、実はうどんの発祥は福岡県なのです。鎌倉時代の高僧である聖一国師（しょういちこくし）が1241年に中国の修行を終えて帰国した際、従来日本とは違う製粉技術を持ち帰り伝えたことで生まれたのが、現在みなさんがよく食べている「うどん」です。

福岡市博多区にある彼が開いたお寺「承天寺」には、そのことを示す「饅頭蕎麦発祥之地」という石碑があります。ちなみに石碑にも書いてある通り、蕎麦も同様にこの地が発祥だとされています。



2: 年越し蕎麦は福岡発祥です。

うどんと同様に蕎麦も福岡発祥だと前述しましたが、実は「年越し蕎麦」の習慣も福岡発祥です。鎌倉時代に中国からやってきた貿易商人の謝国明（しゃこくめい）が、聖一国師と年末に町民に蕎麦がきを振る舞ったところ、翌年から多くの人が福に恵まれたため、「福そば」と呼ばれたものが定着し、そばの全国への伝播とともに広がったと言われています。



3: 饅頭も福岡発祥です。



聖一国師が製粉技術とともに伝えたのがうどんと蕎麦と、そして「饅頭」です。彼が托鉢で親切にしてもらった茶屋の店主に「甘酒饅頭」の製法を教えたものが、やがて全国に広がったと言われています。承天寺にはそのことを示す「御饅頭碑」という石碑が、さきほどのうどんと蕎麦の石碑と並んで建っています。ちなみにこの聖一国師は、全国的に知られるお祭り「博多祇園山笠」を生み出した人だったりもします。今どきで言うなら「聖一国師マジでパねえ」です。

実は発祥じゃないというものを紹介。福岡のお土産の代表選手「辛子明太子」。実はこの辛子明太子は福岡県発祥ではなく、山口県下関市が発祥です。元々は朝鮮半島で作られていたスケトウダラの卵の塩漬けに唐辛子を一緒にいれて作られていた、いわばキムチの作り方で製造されていたものです。

福岡県には他にも、「焼きうどん」や「焼きカレー」など、発祥の料理が沢山ありますが、今回紹介したものは意外と知られていない“発祥”だったと思います。これでみなさんも、「今日から福岡通ったい！」

～ 編集後記 ～



お正月は実家の熊本で家族揃って新年を迎えました。初詣では藤崎八幡宮に行って来ました。その後、ショッピングセンターの恒例の初売りへ。母にダウンのコートをプレゼントしました。ダウンのコートは軽くて暖かいので肩が凝らないねと喜んでいました。今年87才の母には、元気で長生きして欲しいと思いました。 記 奥村