

ちょっとした、得する！耳寄り情報

Vol. 74

## てんこもり



発行：丸ス産業株式会社「てんこもり」編集部  
TEL：0574-72-1318 FAX：0574-72-2739

明けておめでとうございます。  
今年もよろしくお願い申し上げます。

メニョー  
その1ぶらり道の駅  
を訪ねてジビエ好き必見！道の駅  
「夜叉ヶ池の里さかうち」

今回ご紹介するのは、揖斐川町の国道303号沿いにある道の駅「夜叉ヶ池の里さかうち」です。岐阜県と滋賀県の県境に近く、美しい山々や清流に囲まれた自然豊かな場所にあります。この自慢は、坂内産の鹿肉を使用した

ジビエ料理です。敷地内の加工施設にて適切な処理後、30分以内に冷蔵保存するという徹底した衛生管理を行っています。鮮度抜群の生肉を最高の状態で調理しているため、鹿肉の本当の美味しさを堪能できます。私の一押しメニューは、見た目のインパクトも抜群な「ダムカレー」です。カレーは旨味たっぷりの鹿肉がゴロゴロ入っています。鹿の角をイメージしたヤングコーンが彩りを添えるライスと、豊富な種類の野菜と鹿肉ソーセージが、皿を囲むように盛り付けられています。ボリューム満点で、大人も子供もワ

メニョー  
その2伝統漁法「築漁」  
に挑戦！

「郡上鮎」を通じた地域貢献と雇用維持への取り組み

丸ス産業株式会社は、昨夏より日本の伝統漁法である「築（やな）漁」への取り組みを開始いたしました。今年で2シーズン目を終え、事業として確かな一歩を踏み出しています。この事業のきっかけは、一人の社員の発案でした。5月～10月の閑散期における社員の安定的な雇用を維持するとともに、近年深刻化



クワクすること間違いなしの一品です！売店では「鹿カレー」や「鹿ジャッキー」のほか、地元・揖斐高校が監修した「鹿肉餃子」も販売されています。ジビエ好きな方はもちろん、低脂肪・高タンパクな食事を求める健康志向の方

にもびったりの施設です。お近くにお越しの際は、ぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか？



☆住所 岐阜県揖斐郡揖斐川町坂内広瀬306番地 ☆  
TEL 0585(53)2262  
☆営業時間 9時～16時  
(12月1日～3月10日の冬季時間)、冬季定休日 水曜日・木曜日(12月17日～3月12日の期間) by 竹内

している担い手不足を解消し、古くから続く築漁の技術を未来へつなぐための挑戦です。当社が携わる築場（莉安やな）は、郡上市南部の長良川に位置します。清流で育まれた「郡上鮎」は、全国的にも高い評価を受けています。築漁とは、産卵のために川を下る「落ち鮎」を捕らえる伝統的な漁法で、晩夏から秋にかけての奥美濃の風物詩です。川の中に木や竹、石などを用いて「すのこ状」の足場（築）を組み、川の流れを誘導します。群れをなして下る鮎を一気に捕獲するダイ

ナミクな漁法であり、一度に大漁となる日もあります。今シーズンの漁獲量は、約34000尾に上りました。私たちはこの豊かな恵みを最高の状態で届けるため、液体急速凍結システム「凍眠（とうみん）」（株式会社テクニカ（株）を導入しました。この技術により、天然郡上鮎の鮮度を損なうことなく保存・加工することが可能となりました。現在、このこだわりの「冷凍郡上鮎」を販売中です。ぜひこの機会にご賞味ください！商品のご注文や詳細については、下記までお気軽にご連絡ください。皆様からのお問い合わせを心よりお待ちしております。☆TEL 0574(72)1318 by 小酒井



ニョー  
メその3美味しい  
お店のご紹介

中津川市役所からすぐの場所にあるTADACHI屋さんをご紹介します。ランチタイムに店の扉を開けると、明るく開放的な空間が広がっています。



こちらのランチメニューは、心温まる「和ランチ」と、ボリューム感のある「洋ランチ」の2種類があります。私はいつも、スパゲティーがメインの「洋ランチ」をいただきます。

日替わりのスパゲティーがお目当てで、毎回趣向を凝らした一皿が登場するので、何度通つても新しい美味しさを発見できるんです。魅力はスパゲティーだけではありません。

一皿に添えられたサイドメニューの充実ぶりには、いつも驚か

ランチサービス 日替わりランチ		
和ランチ	※ドリンク付	¥900
	※ドリンク無	¥800
洋ランチ	※ドリンク付	¥900
	※ドリンク無	¥800

※ドリンクは450mlドリンクの中からお選びください

ニョー  
メその42つに1つ  
の種マイナンバーカードと  
トークン認証技術

令和7年12月2日より、マイナ保険証の提示が原則となりました。マイナ保険証の導入は、年間数百万件に及ぶ保険情報の誤りや不正使用を根本的に解決し、無駄な費用を削減することを大きな目的としています。マイナンバーカ



されます。シヤキシヤキのサラダと、じんわり染みるスープ。さらに、嬉しい驚きをくれるサインドイッチに、ほっとする味わいの小皿。これらがギョツと詰まったプレートは、見た目の華やかさはもちろん、お腹も心も満たしてくれ

る大満足のボリュームです。中津川でランチに迷ったら、ぜひ一度足を運んでみてください。きっとあなたも次回の「日替わり」が待ち遠しくなるはずですよ。by 島崎

ードの認証プロセスで利用される仕組みは、一般のトークンベース認証と類似しており、強固です。現在普及が進んでいるスマートフォンに搭載されたマイナンバーカード機能も、認証の仕組みは同じです。スマートフォン内に鍵（秘密鍵や公開鍵）の情報が安全に格納され、スマホの生体認証（顔認証、指紋認証）によってロックが解除され、オンライン認証のためのトークンとして機能します。マイナンバーカードの認証は、ウェブサイトなどで使われるアクセスイトなどと使われるアクセスイトクンとは形が異なりますが、暗号技術に基づいて本人を証明するデータという点で、トークンベース認証の高度な形態であると言えます。「トークンベース認証技術」とは何でしょうか？そう疑問を持つ読者のために、別の物に例えてみましょう。新しいホテルの電子カードキーを経験したことがありますか？あの仕組みが、ウェブサイトに

おけるトークン認証の優れている点をよく表しています。従来の認証システムが「鍵穴と錠前」だとすれば、トークン認証は「電子カードキー」の仕組みです。今時のホテルは、エレベーターで降りるときに電子カードキーを要求されます。あの仕組みどうなっているんでしょう？まず、ホテルに到着すると①チェックイン時にフロントで予約を確認します。これはウェブサイトでIDとパスワードでログインするのと同じです。②次に、フロントから宿泊期間だけ有効なカードキーを受け取ります。（ウェブサイトで、短い有効期限とユーザー情報を含むデジタル署名付きのトークンが発行されます。）

③自分の客室ドアにカードキーをかざします。（ウェブサイトにだと、保護されたリソース（例えばネットバンク）にトークンを添付してリクエストを送ります。）④ドアのセンサーは、カード内の情報（部屋番号、有効期限）を読み取り、マスターシステムに問い合わせることなく有効性を判断してドアを開けます。（ウェブサイトでは、これがステートレス（サーバーが状態を記憶しない）な検証です。）トークン認証の最大の特長は、ステートレス性です。「ステートレス」とは、サーバーが常にユーザーの状態を監視せずとも、ドア（リソース）自身が鍵の有効性を判断できることを意味します。限定的なアクセスカードキーは、自分の部屋のドアしか開けられず、宿泊期間が過ぎると自動的に無効になります。ホテルが100棟に増えても、中央のデータベース（セッション情報）に負荷がかからず、各ドアの独立した認証システムだけで運用できます。こうやってみると、「ホテルの電子カードキー」と、かかりつけの歯科にある端末にかざす「マイナ保険証」がセキュリティの仕組みとして非常に似ていることに気づきます。まさに、トークン認証技術の応用例です。凄いですね。by Fat ありがとう



トークンの期限が切れてる！

笑顔あふれる一年  
とまりますように