

株式会社アムズデザイン

所在地/旭市口の404-1

電話番号/62-8505



釣り人の夢を背負う 造形師

株式会社アムズデザイン
長濃 篤史さん

株式会社アムズデザインは、釣りざおやルアー(疑似餌)などの設計と開発を行う、全国的なシェアを誇る釣り具メーカーです。

釣りの楽しさを多くの人に広めるため、釣りの魅力を届けるものづくりに日々取り組んでいます。

—どんな仕事をしていますか

主にルアーの開発を担当しています。パソコンのソフトで形をデザインし、3Dプリンターや加工機で作った部品を組み立てた後、塗装して試作品を作ります。

理想のルアーを作るために、できるだけ海や川に行き、試作品の動きや魚の反応を確認するよう心がけています。全国各地にいる協力者がさまざまな場所で試して得たデー

タと、今まで培ってきた経験を頼りに、何度も試作品を修正していきます。納得のいく物ができるまでには200回以上作り直すこともあります。根気強く作業しています。

—仕事のやりがいは

試作品のデータを取るために、夜中に現場へ行ったり、遠征したりすることもあるので大変ですが、自分が作ったルアーで、お客様が釣りを楽しんでいる姿を見たときや、釣れた魚をうれしそうに報告してくれたときは、やりがいを感じます。

—今後の抱負は

世に残り続けるルアーを開発したいです。長年にわたって人気を誇るルアーを作れるよう、さらに知識や技術を積み重ねて、今後も一切妥協することなく仕事に取り組んでいきます。



デザインを考える



ルアーを塗装する



ささ身は、鶏肉の中でもタンパク質の割合が高く、脂肪の少ない部位です。タンパク質は筋肉や臓器、血液、皮膚、髪の毛の材料になり、体の成長や免疫機能の維持に欠かせません。肉や魚、卵、豆類、乳製品など、さまざまな食品からバランス良く取りましょう。

vol.188 鶏ささ身の炒めもの

1人分の栄養価 エネルギー107kcal、食塩相当量0.8g



材料(4人分)

- 鶏ささ身……………3本
- 酒……………大さじ1/2
- ニンジン……………1本
- 小松菜……………1束(200g)
- ごま油……………大さじ1
- 酢……………大さじ2
- しょうゆ……………小さじ1
- ④砂糖……………大さじ1/2
- コンソメ(顆粒)……………小さじ1
- おろしニンニク……………小さじ1
- 白いりごま……………適量

作り方

- ①鶏ささ身は酒を振りかけてラップをかけ、500Wのレンジで3分加熱する。粗熱が取れたら、手やフォークで細かく割く。
- ②ニンジンは皮をむいて千切りにし、ラップをかけて500Wのレンジで3分加熱する。
- ③小松菜は3cm幅に切り、ゆでておく。
- ④熱したフライパンにごま油をひき、①～③を入れて全体に油が回るまで炒める。混ぜ合わせた④を加えたら火を止める。
- ⑤器に盛り付け、白いりごまをかけたら完成。

岡旭市保健推進員協議会共和支部(☎63-8766・健康づくり課健康支援班内)

データシート

火災・救急 【8月】 令和7年の累計 火災 2件 (24件) 救急 289件 (2,201件)	交通事故 【8月】 令和7年の累計 事故件数 156件 (1,184件) 死亡者数 0人 (1人)	人のうごき 【8月の移動】 転入 132人 出生 15人 転出 145人 死亡 60人	【9月1日現在】 人口 61,257人 (▲58人) 男 30,384人 (▲27人) 女 30,873人 (▲31人) 世帯数 27,573世帯 (+16世帯)
--	--	--	--