



香南市は企業の誘致と雇用対策に取り組んでいます。
その中でも、市内に根付いた元気な立地企業に依頼し、会
社の紹介をしていただきました。

株式会社ミネルバ

かぶしきがいしゃ
みねるば



高知工場

- MINERVA**
Sensor & RFID
- 本社工場 香南市香我美町下分684-1
 - 支店 東京支店・大阪支店
 - 代表者 代表取締役 小森正治
 - 社員数 40人（内高知工場29人）
 - ホームページ <http://www.minerva-kochi.com>

世界の紙幣・貨幣を識別！

ミネルバは、1982年に大阪市心斎橋にて電子部品の販
売を目的として設立された会社です。

「精神（こころ）と技術（わざ）で社会に貢献し生活の向
上を図る」を社是とし、26年間磁気センサーの開発・製造・
販売をして来ました。

特に、硬貨・紙幣の真偽（本物か偽物か）の判別用セン
サーに力を入れ、各国の紙幣・硬貨の識別センサーを製
造しています。また、最近の電子マネー導入による市場
環境の変化に対応すべく、電波（RFID）を利用した事業に
も積極的に取り組んでいます。国内だけでなく海外にも
関連会社を設立し、グローバルな事業展開を目指してお
ります。

社名の由来「ミネルバ」はローマ神話に登場する発明
を司る女神です。女神にあやかり知識集団として社会に
貢献します。

～開運!お金の鑑定団

磁気センサーは磁石の力(磁力)と
磁石の性質(極性)を利用して
硬貨を判別(識別)します。
日本で流通している
硬貨の判別方法は…!



大きさの判別

- 大きい方から
- ① 500円
 - ② 10円
 - ③ 100円
 - ④ 5円
 - ⑤ 50円
 - ⑥ 1円



材質の判別

材質は5種類
1円…アルミ
5円…黄銅
10円…青銅
50円…白銅
100円…白銅
500円…ニッケル黄銅

厚みの判別

- 厚い方から
- ① 500円
 - ② 100円
 - ③ 1円
 - ④ 50円と5円
 - ⑤ 10円



電子マネーとは？



お金の価値をデジタルデータで表現したもので、クレジッ
トカードや現金を使わずに買い物をしたり、インターネット
を利用した電子取引の決済手段として使われています。
一般的には専用のICチップにお金と同じ価値をデータと
して記録するICカード型電子マネーが使われており、これ
によりスーパーやコンビニでの支払い、鉄道やバスの切符
として利用されています。

おまけ

ポケットの中の硬貨、
目を閉じて手だけで
それぞれのお金がか
かるかな？

穴が空いている硬貨は
5円と50円だよ！

健診へ
行こう!



寒さ忙しさに負けない 冬の健康管理

なにかと忙しくなる年末年始。過労に睡眠不足で体
調を崩し風邪をひきやすくなります。また、忘年会・新
年会で飲み過ぎ、食べ過ぎによる体重増加も心配され
ます。いつも以上に、体調管理に気をつけましょう。

風邪予防には

●風邪に負けない栄養管理

主食・主菜・副菜をそろえたバランスのとれた食事
が基本です。特に以下の4つの栄養を意識しましょう。

■ウイルスと戦う力をつけるビタミンC

…果物や野菜、特にかんきつ類・いちご・キウイフルー
ツ・ブロッコリー・かぶなど

■のどや鼻の粘膜を丈夫にするビタミンA

…小松菜・人参・春菊などの緑黄色野菜など

■免疫細胞の材料になるたんぱく質

…肉類、魚類、牛乳・乳製品、大豆製品、卵など

■抗ウイルス作用がある鉄・亜鉛

…貝類、ささみ、海藻類、納豆、青菜など

●旬の食材を使って体を温める食事を

大根・白菜・ごぼうなど冬を旬とする野菜は『温性』
の食物とされ、体を温めることができるといわれて
います。また、旬の時期に食べる方が栄養価も高く、
これらの食材を使って、温かい鍋ものや具だくさんの
汁物で体の中から温めましょう。



【正月太り防止5カ条】

一、大掃除 落とすは汚れと 脂肪分

家事は意外にカロリーを消費します。ゴロゴロし
がちなお正月前に1年分の汚れも脂肪もスッキリし
ましょう。

一、初詣 歩いて歩いて 痩身祈願

近所の神社やお寺もいいですが「ちょっと遠くへ。
ちょっと早歩き!」で消費カロリーアップ! 初もう
でに行くなら、どんどん歩いて行きましょう。

一、「正月ぐらい」馬耳東風で 聞き流す

「正月ぐらい…」のダラダラ食いが太るもです。
3食バランスよく食べましょう。

一、こたつでも 動かせるわよ 手足ぐらい

こたつの上のミカンを取る時に腹筋したり、こた
つの中で背伸びのストレッチをしたり…こたつ運動
をしてみましょう。

一、年明けの 七草がゆで ダイエット

「つい食べ過ぎて…」「ゴロゴロしてたら…」そんな
時にはヘルシーな七草がゆがおすすめ。



卒煙のススメ①

「タバコ1箱千円の時代が
来るかも!」というウワサ
もある今日このごろ。タバ
コを禁じる「禁煙」ではなく
タバコからの卒業「卒煙」
をしませんか?

「体に悪いのは分かってい
るけどやめられない」
「タバコを吸うとリラック
スできる」
「吸わないとイライラする」
これらはすべてタバコに
含まれる「ニコチン」の作
用です。

「卒煙」が難しいのはあな
たの意志が弱いせいでは
なく、この「ニコチン」によ
る影響が大きいのです。
少しでも「卒煙」に興味の
ある人は、今月から3月ま
で掲載する「卒煙のススメ」
に目を通してください。
▼次回1月号は「ニコチン
依存症について」の予定で
す。

根菜たっぷり汁



〈1人分の栄養価〉
エネルギー 47kcal 脂質 0.3g
たんぱく質 2.0g 塩分 1.2g

材料(4人分)

- しめじ 1パック
- 生しいたけ 3枚
- ダイコン 100g
- ニンジン 1/3本
- レンコン 200g
- ネギ 1本
- だし汁 600cc
- ゆず皮 少々
- 薄口しょうゆ 大さじ1
- 塩 小さじ1/2
- みりん 少々

①

How to cook

- 1 しめじは石づきを取って、小房に分ける。
しいたけは千切りにする。
- 2 大根・ニンジンは短冊切り、ネギは小口
切りにする。
- 3 鍋にだし汁・大根・ニンジン・きのこ類を
入れて火にかける。①を入れて味をつけ
る。レンコンをすりおろし、混ぜながら
加え、火をとおし、とろみをつける。
- 4 ④に注いで、ネギとユズ皮をあしらう。

寒い季節においしい根菜たっぷりの汁物を!

レンコンはビタミンCが豊富に含
まれています。皮をむいたらすぐに
変色するので、酢水につけおくとよ
いでしょう。

