

今年の年始は、昨年同様に春のような陽気で過ごしやすい穏やかな日和でしたが、最近は大寒波が何度も訪れて過去最高の冷え込みが続いています。インフルエンザも流行しておりますので、この時期は特に空気の乾燥に注意して、また小まめに水分補給も行い予防に心がけましょう。さて、医療・介護同時の大改定も間近に迫ってまいりました。改定情報は順次、FAX等でお知らせいたしますのでご対応をよろしくお願いいたします。今月は、冬季によくあるパソコンのトラブルについて記載させていただきます。

冬季によくあるパソコンのトラブルと、その対策方法

コンピュータは熱に弱いイメージがありますが、寒さや温度差にも弱いのです。人間と同じようにコンピュータへのケアも大事な時期に入ります。

① 寒さに弱いパーツ：ハードディスク (HDD)

HDDとはパソコンのデータを保存する部品です。

モーターで駆動するパーツ、特にHDDは、暑さ寒さ両方に弱いです。

室温5℃の場合は、故障率が室温25℃の時の6倍以上になるというデータもあります。

HDDに最適な温度範囲は35℃～45℃（室温20℃～30℃）です。場合によってはブルースクリーン（青い背景に白い文字でエラー内容が書かれた画面）になったり、エラー画面（黒い背景に白い文字でエラー内容が書かれた画面）になったり、更に症状が重い場合は起動データそのものが読み込めず、Windowsロゴまではちゃんと出たのにその先に進まない、もしくは起動途中で固まってしまった（フリーズ）状態になることがあります。室温10℃以下の場合、HDDに非常に大きな負担をかけてしまうので、お部屋を暖かくしてからパソコンの電源を入れてください。

② 結露に注意

結露は急激な温度差でパソコン内に発生します。

暖房を入れた直後（部屋は暖まったけどパソコンはまだ冷たい）の状態も、結露が発生しやすいので時間を置いて電源を入れてください。

また持ち運びのできるノートパソコンを急に温度差のある場所に持って行くときなど注意が必要です。

※データバックアップを必ず実施して下さい。

ハードディスクが故障するとパソコン内のデータが失われる可能性が高くなります。万が一の時に備え、一日一回データバックアップを必ず実施して下さい。これは、コンピュータを使用する方の責任と心得て下さい。

（医事システム・電子カルテシステムそれぞれにおいて必須です）

データ退避の手順等がわからない場合は、弊社サポート担当まで必ずご連絡頂きますようお願い致します。

また、パソコン内部や周辺にある「ホコリ」にも要注意です。

ホコリには電気が溜まりやすい性質がありますので、パソコン周りでは定期的な掃除を心がけてください。

掃除のやり方としては、掃除機などで吸い取る方法が効果的です。空気を吹きかけるエアダスター等もありますが、ホコリが細かく分散されてしまうため余りオススメできません。

定期的な掃除とメンテナンスで寿命も大きく変わってきます。パソコンにも優しい心づかいで接してあげて下さい。ご用命は弊社までお願いいたします。

アクトシステム（サポート） 097-540-7555（代）

【香りのお話】 ◆第22回◆ [和の香] part5] (日本香料工業会 HP 抜粋)

《ワサビ・ミョウガ・ショウガ》

これまで、酸味のあるものと香り、苦味のあるものと香りについて触れてきました。今回は、独特の辛味のあるものを集めてみました。

ところで、基本五味には辛味が入っていません。辛味だけは痛覚や温度感覚を刺激する化学物質によって引き起こされる物理的刺激なのです。

辛味成分には揮発性のものと不揮発性のものがあります。前者は、清涼感を伴わない舌や鼻へのツーンとした刺激（辛味）を感じるものの、すぐに辛味を感じなくなってしまいます。後者は逆に辛味を遅く感じいつまでも舌に残る感覚をもたらします。ワサビは前者、ショウガやサンショウは後者といわれています。ワサビは、アブラナ科の多年生水生草本で、日本産の植物です。平成20年のワサビの生産量は約3千740トンで、主な産地は水ワサビ（沢ワサビ）の根茎、葉ワサビ（葉柄）ともに長野県・静岡県で、畑ワサビの根茎が鳥取・島根・山口、葉ワサビが岩手・静岡です。ショウガはショウガ科の多年草で亜熱帯アジア原産。香気・辛味ともに非常に強い。平成20年の収穫量は4万9,800トン。都道府県別では高知県が42%を占め、次いで熊本県が13%となっています。ミョウガはショウガ科の多年草で、野菜として栽培しているのは日本だけです。地下茎から出る花穂を花ミョウガ、若い茎を光を当てずに栽培したものをミョウガタケと呼んでいます。

◎ワサビの特徴

日本産のワサビは、日本産の辛味成分で英語にもなっていますが、国内のワサビ（根茎）の生産額の低迷が続いているのはさびしい限りです。ワサビは元々陸生で、冷涼で湿地が多い土地を好みます。また、環境に非常に敏感な作物で、大量生産が難しいのが現実です。ワサビは消臭、抗菌といった作用を持ちますがそれ以外にもさまざまなことがわかっています。心強い限りです。

※ミョウガとショウガの特徴については、次回掲載させていただきます。