

ハートピア 3

第346号

令和8年3月19日発行

発行元

株式会社
中島新聞店

〒381-2224

長野市川中島町原 530-2

☎0120-71-0271

TEL.292-0271 FAX.292-0222

読む

信毎の書籍紹介

「神の手」を再現可能にしたのか？

プロフェッショナルをめざす、あらゆる分野の人々に贈るエッセイ。



「神の手」はエリミネート(排除)されたのか。手術支援ロボット「ダヴィンチ」の登場は、かつて医師の勤や技量に委ねられていた高難度の手術を、「再現可能な技術」へと変貌させた。開腹不要で、3D画像による立体視と、直観的な操作。このシステムを、長年現場で操ってきた著者は「人間の脳の働きを具現化した装置」と考える。

「神の手」とも称され、名人や達人だけが体得していた、言葉にできない「技(暗黙知)」の正体とは何なのか。本書では、その核心を脳内に蓄積された「膨大なパターンの記憶」と「直観」のメカニズムからひも解く。天才の領域とされてきた暗黙知を、ロボットはいかにして誰もが習得できる「形式知」へと変えたのか。脳科学の分野に踏み込みつつ、親しみやすいエッセイとして解き明かす。

いかにして直観を磨き、無駄のない再現性を手に入れるか。技能においてプロフェッショナルを目指すすべての人に、熟達へのヒントを提示する一冊でもある。

著者

ノリ・クラリ 本名:加藤晴朋(かとう・はるあき)。
長野市市民病院泌尿器科医、ロボット外科医。

ロボット手術はなぜすごい？

脳科学が明かすちょっと斜めな上達論

四六判/並製/318ページ

定価 1,980円(税込)

好評
発売中

書籍をご希望の方は下記にご連絡下さい。商品が届き次第お届けします。

nikotaku 中島新聞店 企画部

ニコニコ宅配 0800-800-8829

プレゼント



今回より駐車券のプレゼントはありません。

当紙では、4月開催のホームゲーム観戦チケット(トップチームはオンライン引換券、レディースは自由席招待券)を各10名様にプレゼントします。奮ってご応募ください。

※トップチームはオンライン引換券をお届けします。ご自身のスマートフォンでJリーグIDを取得してから、引換券に記載の手順に従ってQRチケットを取得してください。レディースは直接入場できるチケットをお届けします。

2026年4月に開催されるホームゲーム

●トップチーム<明治安田J2・J3百年構想リーグ>

① 4/12(日) 第10節 ジュビロ磐田戦 13:00~

② 4/29(水) 第13節 福島ユナイテッドFC戦 18:00~

●レディース<2025-2026 SOMPO WEリーグ>

③ 4/4(土) 第18節 ノジマステラ神奈川相模原戦 14:00~

④ 4/25(土) 第19節 サンフレッチェ広島レジーナ戦 14:00~

●応募=下記ホームページからお願いします。応募多数の場合は抽選。当選者の発表は同ホームページにて。プレゼント品は順次ご自宅にお届けします。

<https://www.nakajimashinbun.com>

●お問合せ等

中島新聞店 ☎0120-71-0271

※このプレゼントは中島新聞店独自のサービスです。



解く

クロスワード
パズル

前答 カーリング
応募総数 270通
当選者10名(敬称略)
太田正・清水三郎・
樋口花・羽田ます
子・和田和也・西
川知香子・山崎千
恵子・渡辺貴子・
沖達雄・田尻盈夫

A	カ	ガ	ワ	ハ	カ
	ラ		タ	ク	シ
	ツ	メ		マ	ゴ
		イン	ド		ア
	フ	ジ		リ	キ
E	グ	ン	マ		ネ

[メッセージ] ◆オリンピックを見て毎日寝不足気味ですが、元気をもらっています。(T.H) ◆感動をありがとう！オリンピック。カーリングは残念でしたが、勝利したスイス戦は見いってしまいました。(S.T) ◆ブラシの掃き加減でストーンの状態が変わるなんて、相当緻密な競技なんだなあと思います。(Y.K) ◆ミラノ・コルティナオリンピック、日本人選手の活躍素晴らしい！ 野沢温泉出身の丸山希さん、メダル獲得おめでとうございます。(Y.T)

タテのカギ

- 1 物価高騰。〇〇〇の紐が固くなる。
- 2 一年の〇〇は元旦にあり。
- 3 蝶の怪獣はモスラ。亀の怪獣は？
- 4 辰野は町。白馬は？
- 6 角切り大根のキムチ。
- 8 井の中の蛙、〇〇〇〇を知らず
- 11 長さはメートル、重さはグラム
- 12 お菊が「一枚、二枚…」の何の数？
- 14 〇〇に冠を正さず。

ヨコのカギ

- 1 真田十勇士・猿飛〇〇。
- 3 チューイン〇〇。〇〇シロップ。
- 5 胃を検査する内視鏡。
- 7 赤子泣いても〇〇とるな。
- 9 “大金持ちになる”の意。〇〇が立つ。
- 10 宮沢賢治、リアス、大谷翔平。〇〇〇県。
- 12 傾斜のある道。
- 13 首が最も長い哺乳類。
- 15 レモンより小型。カクテルに欠かせない。
- 16 鮑・蛤・サザエ。

1		2		3	4
A					B
		5	6		
7	8		9		
		10			11
12			13	14	
15				16	
C					D

答え

ご応募は住所・名前・電話番号を明記の上、ハガキまたはメールで右記へお送りください(3月27日必着)。抽選で10名様に図書カードを進呈します。

◎はがき

〒381-2224 長野市川中島町原530-2
中島新聞店クロスワード係

◎メール

office@nakajimashinbun.com



今が旬!

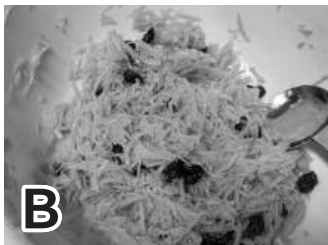
4月からお弁当作りがスタートする方だと思います。メインのおかずよりも、あと一品、できれば野菜を入れたいと思うことも多いでしょう。

今回は旬の食材を使い、お弁当のおかずにもぴったりの、あともう一品の副菜を紹介します。

(クッキングコーディネーター・浜このみ)

行事と旬で食べる! 作る!

このみの/ハートピアキッチン



作り方



できれば1晩たってから食べると、干しブドウも柔らかくなり、味もなじんでおいしいです。しっかりと塩もみをして水気を切るのがおいしさのポイント、砂糖の代わりにマーマレードジャムを使うとさわやかな後味に。ジャムはアンズ、リンゴなどでも代用できます。

- ニンジンはいスライサーで細切りにするか、包丁でなるべく細い千切りにする。塩もみをして、10分ほどおき、水を切る(写真A)。
- ①に干しブドウ、マーマレード、塩、レモン汁、オリーブ油を加えて混ぜ合わせる(写真B)。

作っておくと便利な常備菜!

キャロットラペ

おたよりコーナー

前号のハートピアキッチンに寄せられたおたよりを紹介します♪

ハートピアキッチンで紹介されるレシピは、身近な食材で簡単に気軽に作れ、大変参考になります。白菜鍋は日本酒の代わりに酒かすを入れて作ってみました。(T.Sさん)

信州肉みそうどん早速作って食べました。シヨウガが入っているせいかなとも温まりました。次回はみそ玉を多めに作って冷凍保存しておき、寒い日は肉みそうどんに温まろうと思います!(O.Sさん)

レシピの感想をハガキかホームページからお寄せください。掲載された方には図書カード1,000円分を進呈します。

〒381-2224 長野市川中島町原530-2 中島新聞店 ハートピアキッチン係

ハートピアキッチンWEB 検索

材料 4人分

- ニンジン...1本(150グラム)
- 塩...小さじ1/3

~味付け用材料~

- 干しブドウ...大さじ2
- マーマレードのジャム...小さじ1
- 塩...小さじ1/3
- レモン汁...大さじ2
- オリーブ油...大さじ1/2

旬食材の組み合わせ♪

材料 4人分

- 菜の花...1束(200グラムくらい)
- シラス干し...100グラム
- 小カブ...2個
- ゴマ油...大さじ1
- ポン酢しょうゆ...大さじ3
- 削り節...2グラム
- 白ゴマ...大さじ1

菜の花とシラス干しのポン酢あえ

作り方

- 菜の花は塩ゆでして、3cm長さに切る。
- 小カブは半分に切って薄切り。
- 菜の花と小カブをボウルに入れ、残りの材料をすべて入れて(写真A)混ぜ合わせる。



今が旬のシラス干しと菜の花を使います。ポン酢しょうゆを使うので、味が決まりやすく、ゴマ油や白ゴマでゴマの風味とこくもアップします。削り節が入るので、水分を吸収し、お弁当のおかずにしても水っぽくなりません。

WEB ホームページでもレシピ公開中!

浜さんのおしゃれな料理をカラーで閲覧できます。作り方の写真も満載です。



http://nakajimashinbun.com/kitchen/