A-BITS NEWS LETTER 2026
A-COM
8
No.249

今月のおすすめ

機器の熱を逃して冷却！　ノートPC用クーラーパッド



- ✔ 放熱効果が高いアルミボディー
- ✔ 風量を調整できるファンコントロール付き
- ✔ 16cmの大型ファンで超強力に冷却

¥4,290（税込）

詳細はここから↓　　動画はこちら↓



AIで深まる自己分析

就職活動の「自分探し」も対話しながら進める時代へ

近年、就職活動における自己分析にAIを活用する学生が増えています。

エントリーシートの作成や面接対策だけでなく、自分の経験や価値観を整理する段階から、生成AIを相談相手として使う動きが広がっています。

AIは「答えを出す道具」ではなく「考えるきっかけ」

ただし、注意したいのは、AIが出した答えをそのまま使えばよいわけではないという点です。

AIが作った自己PRや志望動機は、一見すると整った文章に見えますが、どこかで聞いたことのあるような表現になったり、本人らしさが薄れたりすることもあります。

重要なのはAIの答えそのものではなく、AIとのやり取りを通じて自分の考えが整理されていくことです。

AIで「自分を見つめ直す」時代へ

自己分析は、就職活動中の学生だけに必要なものではありません。

むしろ社会人として働き始めてからこそ、改めて自分自身を見つめ直す機会が大切になるのではないでしょうか。

日々の仕事に追われていると、自分が何を得意としているのか、どのような働き方にやりがいを感じるのか。

反対に、どのような場面で負担を感じやすいのかを、じっくり考える時間はなかなか取れません。

これを機に、自分自身を知るために、AIを活用して自己分析してみるのもいいかもしれませんね。

お知らせ

夏季休業のご案内

2026年8月13日(木)12:00～

※8:30～12:00は通常通り営業いたします

消耗品ご注文について

2026年8月7日(金)～2026年8月17日(月)の期間は各メーカーの休業により、通常より納期に時間がかかります。

不足が予想される消耗品のご注文はお早めにお願いいたします。

また、商品によっては、休み明け(8月17日以降)の納品となる可能性がございます。

A-BITS 株式会社エービッツ
人と街の夢にアクセス
わたしたちエービッツでは、お客様のニーズに応える
コンピュータシステムをご提案します。

〒030-0801 青森市新町二丁目6-25 新町キューブ5F

☎代表　TEL 017-777-3553　☎営業部　TEL 017-752-8830
弘前営業所　〒036-8085 弘前市末広二丁目6番地1号　TEL 0172-40-3172
八戸営業所　〒031-0031 八戸市大字番町3番地(NCビル)　TEL 0178-47-8630
【営業時間】 8：30 ～ 17：15　【当社ホームページ】https://www.a-bits.co.jp/



BBQのススメ Vol.1 ～火おこしのいろは～

ただ炭を焚(く)べて、その場限りの感覚で火を熾(おこ)すのも一興。
だがここでは、安全かつ快適に、炎の質までをも、自らの頭でコントロールできるようになるための知識をお伝えします！

●火を燈すための大原則

火の発生と維持について、必要な要素と関係性を表したのが、「ファイヤートライアングル」。
火には、「燃料・酸素・熱」の3要素が不可欠です。それぞれが働き合い、連鎖的に化学反応が繰り返されることで火が維持されます。

●必要条件がそろわなければガソリンにすら火はつかない？

ガソリンの引火点はマイナス40度以下です。しかしこれは、マイナス40度から気化する性質というだけで、実際はガソリンを熱してより多くの可燃性の気体を発生させないと、引火しないのです。
火おこしでもこれは同じです。炭は加熱により水分や揮発性ガスが抜け、残った炭素が固体として残ったものです。これを「炭化」といいます。炭化によって木材の組織は残り、微細な孔が無数にできることで、酸素が内部に入りやすくなるため、燃えやすく火持ちが良くなります。そのような構造のおかげでBBQを夜まで楽しむことができるわけです。

これらの仕組みのうちにも「ファイヤートライアングル」は存在します。下の図の通り、火の発生には「燃料・酸素・熱」の3要素が不可欠です。「熱」により「燃料」から可燃ガスが噴出され、それが急激に「酸素」と結びつき燃焼します。この急激な酸化の際に発生した熱がまた、可燃ガスを発生させます。



火の三要素(ファイヤートライアングル)

つまり、ガソリンに火をつけ維持させるには、「酸素」が大量に必要になります。ガソリンの取り扱いには注意が必要ですが、密閉して酸素が全く供給されない環境では、極論ですが火の維持はおろか発生もしないというわけです。
炭の場合は炭素が「燃料」となります。「酸素」を取り込みやすい構造のおかげで、「熱」により発生した可燃ガスとの結びつきが活発に行われ、燃焼します。この反応で新たに生成された「熱」は、「燃料」からまた次の可燃ガスを噴出させます。

●火おこし失敗の原因は「熱」と「酸素」

それでは夏の醍醐味であるBBQをより快適に楽しむには、炭の扱いはどのようにするべきでしょうか。ファイヤートライアングルのなかで盲点になるのは「熱」です。着火剤などの焚き付けから炭に火が移らず、なかなか肉を焼き始められないという失敗はありませんか。
炭の組み方ひとつとってもこの問題は解消できます。コンロに炭を煩雑に並べるのでは、火口が外気にさらされ、「熱」が逃げてしまいます。これでは可燃ガスは十分発生しないため、一度火がつきかけても他の炭に燃え移らず、すぐに沈火してしまいます。また、炭自体は酸素が内部に入りやすい構造をしていますが、隙間なく炭を焚べたり、黒炭やマングローブ炭などの不成形のもので、大きいサイズの炭が火口に対して壁になるような置き方をしては、空気の通り道がなく「酸素」が不足してしまいます。

●「煙突効果」で誰でも簡単に火おこし

BBQを始めるには「熱」と「酸素」が十分保たれるようにすべきです。このとき意識したいのが「煙突効果」です。暖かい空気つまり熱を帯びた空気は、上昇する性質があります。炭を組む際は、下から上に熱と酸素が通りやすいように意識することが大切です。まず火口となる着火剤を中心とし、その周りを炭で囲うのですが、このときに「熱」が逃げず、かつ、新しい「酸素」が取り込まれるように、バランスよく隙間を作ることを意識してください。炭を立てて煙突を作るイメージや井の字(井桁状)に組むのがベストです。これで火おこしが苦手な方でも簡単に火おこしができます。
着火してからは、火口から炭、そしてまた違う炭へと、火が燃え移る様を眺めながら、ビールをグビッと飲めたら最高ではないでしょうか！炭が赤く熾(お)きてくると頃合いです。焼肉を始めるなら、炭を崩しコンロ全体に広げます。火おこしに慣れたら、コンロの位置によって炭の量を変え、火力のコントロールをすることもできます。
この夏、最高のBBQを楽しみましょう！！

社内イベント「ビアパーティ」開催！



7月上旬、今年も恒例の社内イベント「ビアパーティ」が開催されました！
冷たいビールと美味しい料理を囲んで、笑顔と歓声があふれるひととき。

毎年大盛り上がりの豪華景品抽選会では、
誰に幸運が舞い降りるのかドキドキ…！

楽しく飲んで！食べて！最高の夏のスタートとなりました。



将棋にまつわる観光名所

4/25・26日、青森市で47年ぶりとなる名人戦の対局がありました。日本の伝統文化として長く親しまれてきた将棋。今回は、国内の将棋駒生産量の約9割を占める「将棋駒の聖地」である山形県天童市の観光スポットを紹介します。

○将棋駒工房(複数)
職人の手仕事を見学できる工房が点在。
体験プログラムもあり人気。

○人間将棋(舞鶴山)
毎年春に開催される名物イベント。
甲冑姿の武者が巨大盤上で対局。

○天童市将棋資料館
将棋駒の歴史・製作工程・伝統工芸士の作品を展示する資料館。
天童が国内将棋駒の約9割を生産する背景を学べるスポット。

