

ヤマネノシゴト

2025 SUMMER vol.62



CONTENTS



- | | |
|-------------------|-------------------|
| 02 新入社員を紹介します! | 08 英雄と信心 |
| 03 釣りバカS社員が行く! | 09 消防法で定める「避難訓練」 |
| 04 私の楽しみごと | 10 私が夢中になっていること 2 |
| 05 マンガ「ヤマネって?!」 | 11 そばの歴史と種類 |
| 06 Sのひとりごと | 12 熱中症に気をつけて |
| 07 こだわりダンディHのひとり旅 | |

ヤマネノシゴトグループ

釜山機工務店
TEL 044-344-4211 (代)

釜ヤマネ総合サービス
TEL 044-223-5077 (代)

釜ディーエムアール
TEL 044-752-3120 (代)



新入社員を紹介します！



Y. K

プロジェクト管理部
2004年生まれ

今の仕事についたきっかけは？

学校の求人表を見てこの世界（建築の）で働いてみたいと思いました。

仕事で苦労していることは？

図面を見ることも含めてすべてが初めての事なので苦労しています。

仕事を進めていく上で一番大切にしていることは？

職人さんとのコミュニケーションです。

趣味・特技

雑談・ゲーム・運動・食べること（食べた後すぐにお腹壊します）

ひとこと

これからよろしくお願いします！

今の仕事についたきっかけは？

小学校の時にテレビ番組を見て、一級建築士になりたいと思いました。

仕事で苦労していることは？

予算と工程が決まっていて融通が利かない時。

仕事を進めていく上で一番大切にしていることは？

お施主様の目線でしごとをすること、その日の現場を滞りなく終えること。

趣味・特技

旅行・ライブ鑑賞・運転・ゲームなど

ひとこと

1月に入社したので、これからの仕事や環境を楽しみながら、
1人前の施工管理社になれるよう頑張ります。



S. M

プロジェクト管理部
2000年生まれ



T. I

プロジェクト管理部
1992年生まれ

今の仕事についたきっかけは？

前職も建設業の施工管理→営業として働いていましたが、施工管理をしていた時の先輩に
良くしてもらったので、もう一度施工管理として働きたいと思い、山根工務店に入社しました。

仕事で苦労していることは？

覚えることが多いことと身体面です。施工管理の試験勉強をしていますが、設問から何を問
われているのかさっぱりです。もちろん現場で覚えることも多く、メモや写真は必須です。
あとは男性が多い業界なので、どうしても男女の身体能力の差を実感します。

仕事を進めていく上で一番大切にしていることは？

自分の考えを持ちつつも、他の人に聞くべきところはしっかり聞くというバランス感覚です。

趣味・特技

ハンドメイド

ひとこと

よろしくお願いいたします。



久々の釣果報告について（後半）

どうもみなさん、ご無沙汰しています、釣りバカ社員のSです。

最近では寒さが厳しい季節が続いておりますが、みなさんはどのように過ごされてますでしょうか？

私はできるだけ体を冷やさないようにしております。基礎体温が下がると、免疫力が低下してしまいます。

他にもいろいろ書き出したいのですが、挨拶はここまでにして本題に移りましょう。

釣りバカ社員のSです。前号から半年ほど経ちましたが、みなさんはいかがお過ごしでしょうか。私は体が丈夫らしく体調を崩さないで過ごしています。挨拶はここら辺までとして前回の続きと行きましょう！

前回は昨年最後の釣り納めとしてアマダイ釣行のお話でしたが、注意点について書くことができませんでした。注意点としてこの魚は目がとてもよく、オキアミに泥やゴミ等が付いていたり、オキアミが欠損していたりすると一切口を使わなくなります。そのため仕掛けを回収した際に餌のチェックをすることが必須となります。ちなみに仕掛け回収した際の餌チェックはどの釣り物でもやるのが釣果アップの秘訣になります。アマダイは餌を追う魚ではなくいわゆる待ちスタイルの魚となります。砂泥地に穴を掘りそこから頭だけ出しており、活性が良いと巣から出て近辺を徘徊する習性があります。また、群れを作る習性があり1匹釣れると続けて釣れることがあるとのこと。



地形や時間帯により潮の流れが緩急することがあります。これが一番厄介。相模湾では天秤仕掛けが主流となっており、天秤からハリスの長さが2m～3mが主流となっています。潮が緩やかであればオ

キアミが自重で海底に落ちていきますが、潮が速ければ海底に落ちずに一定の層を漂うことになります。

今年も年明け早々に釣りに行っていました。釣行日は1月5日で、今年の初魚はイシダイが来てくれました。他にもマアジが釣れました。このイシ



ダイはまだ子供サイズとなり、大きくなると約80cm 体重約7kgまで成長します。見た目も厳つくなり クチグロ とも呼ばれます。成長につれて縦じまがなくなり、全身が灰黒色となり口周りが黒くなります。別の名称として「磯の王者」とも呼ばれています。磯釣り師たちのあこがれの魚になります。大型になるにつれて主食が変わります。主にカニなどの甲殻類やサザエやイセエビなどが主食となります。

もう一つの写真は、2月の釣果となり主に釣れた魚はヘダイとなります。本来はイシダイ狙いだったのですが、ヘダイが活発であったため、ヘダイにターゲットが変わりました（直前でターゲットが変わるのは五目釣りあるある）。この魚もアマダイ同様に目がとても良く、太めのハリス3号クラスだと見切る魚となります。私はハリス2号を使っていたため、たくさん釣ることができて竿頭になることができました。同時にハリス切れが多々多くの仕掛けを使うことになりました。他にもマアジやショウサイフグなどが釣れとても楽しい一日でした。

私の楽しみごと



THE 川崎人の M です。暑い日が続きますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
さて、今回は私の楽しみごとについてご紹介したいと思います。

御船印集めて、知っていますか。

最近ハマっているのが、御船印集めです。御船印は、
神社仏閣めぐりで集められる御朱印の船バージョンで、
全国各地の船会社が船や航路ごとに独自の印を発行し
ています。現在、全国で145番社まであります。

まずは愛媛からスタート

写真は、私が集めた2番社と御船印帳です。
両親の出身県であり、私のルーツでもある愛媛県から
スタートしています。

集めた枚数でランクアップ

ちなみに収集した御船印の枚数により、「一等航海士」
「船長」の称号が授与されるマスター制度もあります。

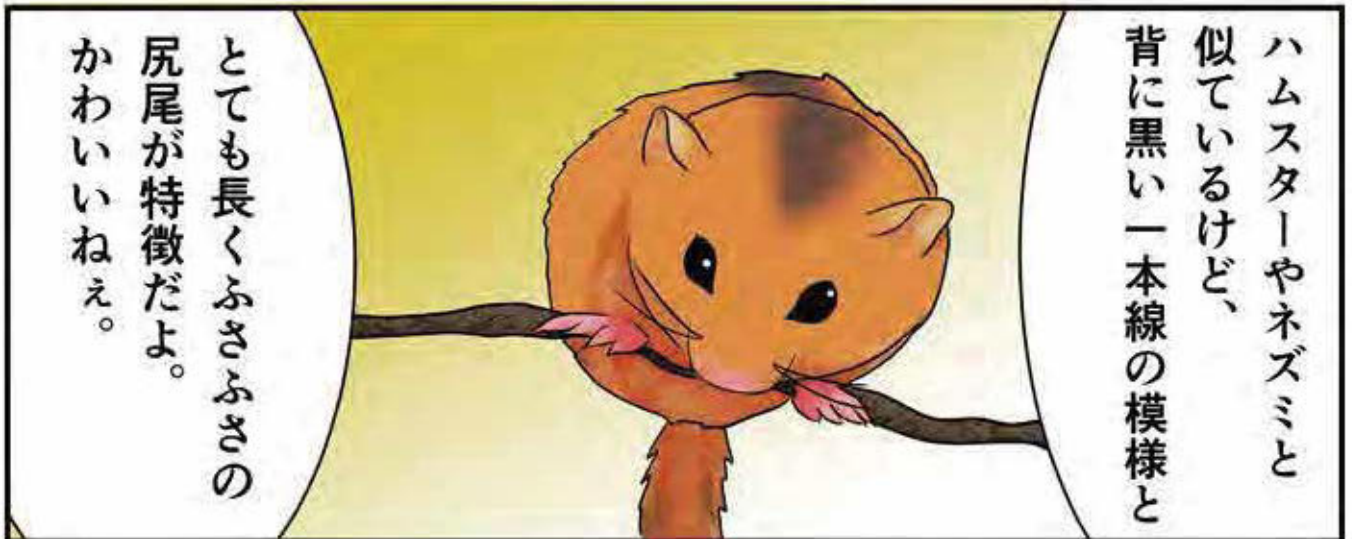
私はまだ始めたばかりなので2番社しかいっていません。
コンプリートまでは果てしなく長いです。。。

また船に乗り潮風を感じながらゆったりと時間を過ご
すのはとても良いリフレッシュになります。

皆様もぜひ御船印集めてはいかがでしょうか。



ヤマネって?!





冷房病について

みなさま、お暑うございます。ヤマネ総合サービスのSです。
今回は、冷房病について話をしたいと思います。



外との温度差に注意!!

最近の日本の夏では毎日の異常な暑さで、熱中症対策からも部屋をエアコンで冷やすことが日常になっています。

しかし、設定温度やそこで過ごす時間によっては、外との急激な温度差が自律神経を異常になってしまい、冷房病になります。これは、自律神経が乱れることによって手足の冷え・倦怠感・肩こり・腰痛・頭痛の症状が発生。状が進行すると食欲不振・胃腸障害・不眠などが起こります。

ファンに直接当たるのは危険

エアコンの温度設定は、25℃～28℃が適切といわれていますが、実際はもう少し下げている状態が多いようです。

また、エアコンの風(ファン)が直接当たらないようにしないと、体によくありません。私は、数年前にエアコンの風が直接当たっていたために、顔面神経麻痺になりました。今は完治はしましたが、まだ少し後遺症があります。

最近ではエアコンを使用しないと逆に体に悪い猛暑日や熱帯夜もありますが、みなさまも気を付けてエアコンを使用して快適に過ごしましょう。

こんな症状が出たら注意!!

- | | |
|----------------|--------------------------|
| ・手足や腰が冷える。 | ・肩こりや腰痛がある。 |
| ・体がだるく、疲れやすい。 | ・足がむくみやすい。 |
| ・便秘がち。 | ・のぼせやすい。 |
| ・よくお腹をこわす。 | ・肌荒れやシミ、くすみ、目の下のクマが気になる。 |
| ・めまいや立ちくらみがある。 | |
| ・よく頭痛がする。 | |

南房総プチツーリング～ 黄金アジフライとは？



気候が暖かくなるとどこかへ出かけたくなる気分になります。皆様如何お過ごしでしょうか。
ダンディー社員 H と申します。さて今回は、今までバイクツーリングでは訪れたことがない、
千葉県南房総エリアに行って参りました。

東京湾フェリーで久里浜港 →金谷港

南房総へはアクアラインルート、首都高経由ルートがありますが、フェリー好きの私は迷わず東京湾横断ルートを選択します。この日は繁忙期の時刻表となっており、一時間に一本の割合で運行しておりました。いざ乗船。

バイクは車のようにサイドブレーキがないのでローギアのままエンジン停止し、船が揺れても前進しないようにします。船の側壁際に停車してロープでしっかり縛られ、エンジン下とタイヤ前後に輪留めやキャンバーで固定するので、係の方にはお手間を取らせてしまうのです。



黄金アジフライとは？

富津・金谷周辺地域のソウルフードを検索すると、アジフライがよくヒットします。

「アジフライならどこでも同じでしょ」と思い込んでしま



いがちですが、”黄金”アジフライとメニュー表にアピールされています。

黄金とはなにか？お値段もなかなかのものですが、折角来たのですから、ここは注文しないと。ちょっと早めの昼時でしたが、平日にもかかわらず店内はほぼ満席状態。

オーダーしてから割と早めに提供された料理を見てビックリ。デカイ。ブ厚い。

「こんなアジフライは見たことない」・・・食べきれん？が第一印象。いただく前に写真撮影。お店の方がじっと見てる。

私はソースやしょう油をあまり使わないのでそのまま食べようとしたら、「・・・塩。ありますよ。」とお店のオーナーさん？みたいな方がナイスタイミングで進めてくれました。感想は大満足の一言です。黄金アジとは浅瀬にいる根つきアジで、黄色の魚体からその名がついたようです。

今回のこだわりダンディーひとり旅は、いかがだったでしょうか。

最近なぜだかソウルフードにこだわりがちなダンディー社員H。つぎは何処へ。

英雄と信心



いつの時代にも歴史に残る英雄がいて、その多くが信仰心があって、
お寺に寄進したり、大仏さまや観音さまの建立に関わっていたりしています。
今回は、神奈川の代表的な2つの建造物、
鎌倉大仏と大船観音にまつわるエピソードについて想いを馳せてみました。

長谷の大仏を造ったのは？

神奈川県のある有名な行楽地に、鎌倉の長谷の大仏があります。私も子供の頃、祖母に手を引かれて訪れたことがあります。

与謝野晶子に美男と讃えられたこの大仏さん、当時の技術の粋を尽くした青銅製の素晴らしい阿弥陀如来像ですが、実は誰が造ったのかは正確にはわかりません。

勧進に最も相応しいのは、鎌倉幕府創始者の源頼朝だろうと言われてきました。

頼朝公は厳しい粛清を行ったため、人気の好悪が相反する英雄と言えます。

実は有名なこの方も案外謎の多い人で、亡くなった時期も死因も諸説はありますが、正確にはわかりません（実際は追善供養のため、北条氏が建立したのでしょうか?）。



大船観音の建立の発起人

さて、その鎌倉を訪れるためにJR線に揺られて行くと、大船駅付近にて巨大な観音像を仰ぎ見ることができます。鉄筋コンクリート造の白衣観音像で、胎内にて近代的な構造を見学することができます。

満員電車の通勤時に一服の清涼剤となる(?) こちらの観音さんは出自がはっきりとしており、東急グループ創始者の五島慶太氏が発起人の1人として建立に大きく関わっておりました。



五島氏は強引な企業買収等の剛腕経営姿勢で知られ、こちらでも人気の好悪相反する近代の英雄と言えるでしょう。

古今の実力者が巨大な仏像を作って心の安寧を欲していたと思うと、味わい深いものです。

優美な大船観音さま、実は全身像で下半身が丘に埋まっているという噂がありますが、私は違うと思います。



消防法で定める「避難訓練」

埼玉在住のFです。ビルやマンションは建てたら、その建物の「管理」が必要となります。
今回は、消防法に定める避難訓練を紹介します。

避難訓練は事業所に不可欠

避難訓練は、火災などの緊急時に建物にいる人々が安全に避難できるようにするためにとても重要な訓練です。定期的な訓練は、避難経路の確認や避難方法の習得、初期消火の練習、防災設備の点検など、従業員の安全確保と事業継続に不可欠です。

① 従業員の安全確保

定期的な避難訓練を行うことで「避難経路の確認、避難方法の習得、初期消火の練習」を徹底。そして、定期的な訓練は、従業員の防災意識を高め、緊急時への備えを強化します。



② 事業継続の確保

被害の最小化、BCP（事業継続計画）の検証、そして何より訓練によって、事業継続能力を高めることで、顧客への影響を最小限に抑えることができます。

③ 法令遵守

消防法による義務：多くの防火対象物では、消防法により年1回以上の避難訓練の実施が義務付けられています。消防署への報告：訓練の実施状況は、管轄の消防署に報告する必要があります。（訓練の内容にも種類がありますが、ここでは割愛させていただきます。）



④ 地域社会への貢献

地域防災力の向上：訓練を通じて、地域住民との連携を強化し、地域全体の防災力を高めることができます。

地域貢献活動：近隣の企業や団体と連携して訓練を実施することで、地域社会への貢献につながります。

⑤ その他の効果

従業員の士気向上：訓練を通じて、従業員の連帯感を高め、士気を向上させることができます。

企業イメージの向上：定期的な訓練は、企業が防災意識の高い企業として、社会的な評価を高めることにつながります。

避難訓練は、単なる形式的なものになりがちですが、従業員の安全と事業継続を守るための重要な取り組みです。定期的な訓練を通じて、緊急時に適切に対応できる体制を整えることが重要です。





私がいま夢中になっていること 2

お久しぶりです、山根工務店のEです。
今回は、前回に引き続き私がやっている
『荒野行動』というゲームのことを話していきたいと思います。
(仕事に支障がでない範囲でプレイしてます)。

「メインストリート」というモード

前は、通常モード(100人のバトルロワイアル)の紹介をしました、今回は、そのほかの二つのモードを紹介していきたいと思います。

一つ目は、「メインストリート」というモードです。
このモードは5対5で限られた場所で戦い合うゲームで、
時間内にチーム合計で50回敵を倒せば勝利できるゲームです。
武器は何回でも変えることができ、やられても直ぐに復活できるモードです。



「団体競技場」というモード

二つ目は、「団体競技場」というモードです。
このモードも5対5で限られた範囲で戦いますが、武器は何回も変えられず、配布されたコインで武器が買えます。
3番勝負形式で一試合終わるまで復活ができず、敵チームを全員倒すと勝利でき、先に二本取ったチームの勝利になります。

今回、二つのモードを紹介しましたが、次はほかのモードを紹介したいと思います。





そばの歴史と種類

日本料理の代表と言っても過言ではない「お蕎麦」。

私も無類のお蕎麦好きで、お屋の半分はお蕎麦にお世話になっております。

今回は、そばの歴史や種類について調べてみました。

「そば」とは……

穀物の一つである「そばの実」を挽いて「そば粉」にしてできたものが「そば」です。そば粉30%以上、小麦粉70%以下の割合でできたものが、「日本そば」と呼ばれているそうです。



そばの歴史

史書『続日本紀』によると、そばは、奈良時代以前に伝来した食べ物との記録が残っているそうです。現在のような麺状のそばが食べられるようになったのは、信濃国本山宿（現在の長野県塩原市内）がルーツだと言われています。

江戸前そばの御三家

史書『続日本紀』によると、そばは、奈良時代以前に伝来した食べ物との記録が残っているそうです。現在のような麺状のそばが食べられるようになったのは、信濃国本山宿（現在の長野県塩原市内）がルーツだと言われています。

更科そば

約200年前の信州が起源とされています。信州出身の先祖を持つ店主が、江戸で出店した屋号に由来するのではないかとされているそうです。そば

粉には更科粉を使用しており、見た目は真っ白なのが特徴です。ツルっとした食感、のどごしがよく、そばの香りは少なめです。

藪そば

江戸中期頃、東京都豊島区で人気のあったそば店が、藪の中にあったことが由来とされているそうです。麺が緑色なのが特徴の一つです。そばの味わいが強く、さらにつけつゆも濃い目に作られることが多いようです。

砂場そば

砂場そばの原点は大阪と言われているそうです。大阪城築城の際の資材置場だった「砂場」近くにお店があったことが由来と言われているそうです。その後、ほとんどの店が大阪から江戸へ移転したため、江戸前そばの御三家にも数えられるほど江戸に定着したそばとなりました。砂場そばは、そば粉8割に対して小麦粉2割で作られている「二八そば」に該当します。



熱中症に気を付けて



今年は、桜の季節は肌寒く、ほんのひと時の春はあったように感じましたが、
みるみると気温は上昇して6月に入って30度近くまでとなり、
傘をひらく日がほとんどなかったように思います。今回は、熱中症について話します。

職場での熱中症対策が義務化

観測史上初めてという言葉が、普通となってしまっている昨今ですが、最近の天気は異常を乗り越えて狂気すら感じてしまいます。

そのような中、今年の6月1日から職場における熱中症対策が義務化されました。

具体的には、以下の3点が義務化されました。

① 体制整備

熱中症の危険がある労働者を早期に発見し、適切な処置を講じるための体制を整備すること。

② 手順作成

熱中症患者発生時の対応手順を事前に作成し、関係者に周知すること。

③ 関係者への周知

熱中症対策に関する情報を、作業者を含む関係者に周知すること。 となっています。

熱中症発生率ワーストワンは建設業

昨年の職場における熱中症の業種別発生状況を見ると、発生件数については年々増加の傾向にあり、建設業は全業種中ワーストワンの発生率となっています。

そのための熱中症の予防対策として、休憩場所の設置やWBGT値の低減などの作業環境対策、水分塩分の摂取の指導や暑熱順化期間を設けるなどの作業管理対策、健康状態の確認・日常の身体状況確認などの健康管理対策、熱中症の予防方法や救急対応の教育などの労働衛生指導対策を徹底してまいります。

また、熱中症対策グッズも多く使用されるようになりました。通勤時ではポータブル送風機を持ち歩いている人も多く見かけますし、男性の日傘使用を見かけることがあります。作業現場では、熱中症対策用ヘルメットやファンが内蔵されている空調服なども進化しています。この様なグッズを活用しながら熱中症にならないように予防してゆきたいと思えます。



新入社員を紹介します！



Y. K

プロジェクト管理部
2004年生まれ

今の仕事についたきっかけは？

学校の求人表を見てこの世界（建築の）で働いてみたいと思いました。

仕事で苦労していることは？

図面を見ることも含めてすべてが初めての事なので苦労しています。

仕事を進めていく上で一番大切にしていることは？

職人さんとのコミュニケーションです。

趣味・特技

雑談・ゲーム・運動・食べること（食べた後すぐにお腹壊します）

ひとこと

これからよろしくお願いします！

今の仕事についたきっかけは？

小学校の時にテレビ番組を見て、一級建築士になりたいと思いました。

仕事で苦労していることは？

予算と工程が決まっていて融通が利かない時。

仕事を進めていく上で一番大切にしていることは？

お施主様の目線でしごとをすること、その日の現場を滞りなく終えること。

趣味・特技

旅行・ライブ鑑賞・運転・ゲームなど

ひとこと

1月に入社したので、これからの仕事や環境を楽しみながら、1人前の施工管理社になれるよう頑張ります。



S. M

プロジェクト管理部
2000年生まれ



T. I

プロジェクト管理部
1992年生まれ

今の仕事についたきっかけは？

前職も建設業の施工管理→営業として働いていましたが、施工管理をしていた時の先輩に良くしてもらったので、もう一度施工管理として働きたいと思い、山根工務店に入社しました。

仕事で苦労していることは？

覚えることが多いことと身体面です。施工管理の試験勉強をしています。設問から何を問われているのかさっぱりです。もちろん現場で覚えることも多く、メモや写真は必須です。あとは男性が多い業界なので、どうしても男女の身体能力の差を実感します。

仕事を進めていく上で一番大切にしていることは？

自分の考えを持ちつつも、他の人に聞くべきところはしっかり聞くというバランス感覚です。

趣味・特技

ハンドメイド

ひとこと

よろしくお願いいたします。



そばの歴史と種類

日本料理の代表と言っても過言ではない「お蕎麦」。

私も無類のお蕎麦好きで、お昼の半分はお蕎麦にお世話になっております。

今回は、そばの歴史や種類について調べてみました。

「そば」とは……

穀物の一つである「そばの実」を挽いて「そば粉」にしてできたものが「そば」です。そば粉30%以上、小麦粉70%以下の割合でできたものが、「日本そば」と呼ばれているそうです。



そばの歴史

史書『続日本紀』によると、そばは、奈良時代以前に伝来した食べ物との記録が残っているそうです。現在のような麺状のそばが食べられるようになったのは、信濃国本山宿（現在の長野県塩原市内）がルーツだと言われています。

江戸前そばの御三家

史書『続日本紀』によると、そばは、奈良時代以前に伝来した食べ物との記録が残っているそうです。現在のような麺状のそばが食べられるようになったのは、信濃国本山宿（現在の長野県塩原市内）がルーツだと言われています。

更科そば

約200年前の信州が起源とされています。信州出身の先祖を持つ店主が、江戸で出店した屋号に由来するのではないかとされているそうです。そば

粉には更科粉を使用しており、見た目は真っ白なのが特徴です。ツルっとした食感、のどごしがよく、そばの香りは少なめです。

藪そば

江戸中期頃、東京都豊島区で人気のあったそば店が、藪の中にあったことが由来とされているそうです。麺が緑色なのが特徴の一つです。そばの味わいが強く、さらにつけつゆも濃い目に作られることが多いようです。

砂場そば

砂場そばの原点は大阪と言われているそうです。大阪城築城の際の資材置場だった「砂場」近くにお店があったことが由来と言われているそうです。その後、ほとんどの店が大阪から江戸へ移転したため、江戸前そばの御三家にも数えられるほど江戸に定着したそばとなりました。砂場そばは、そば粉8割に対して小麦粉2割で作られている「二八そば」に該当します。

