

ヤマネノシゴト

2026 WINTER vol.63



CONTENTS



- | | |
|-------------------|-------------------|
| 02 新年のご挨拶 | 08 酒とバラの日々 |
| 03 釣りバカS社員が行く! | 09 トラッキング現象 |
| 04 私の楽しみごと② | 10 絶景と癒しの時間 in 山梨 |
| 05 ヤマネって!? vol.2 | 11 日本のご当地鍋 |
| 06 Sのひとりごと | 12 最近ハマっているドラマ |
| 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

株式会社 **山根工務店**
TEL. 044-244-4811(代)

株式会社 **ヤマネ総合サービス**
TEL. 044-221-5077(代)

株式会社 **ディーエムアール**
TEL. 044-752-3120(代)

2026年 午年

新年、明けまして おめでとうございます。



謹んで新春のお慶びを申し上げます。旧年中は、皆様より賜りました格別のご支援、ご厚情に心より御礼申し上げます。
2026年の新しい年をこうして迎えることができましたのも、ひとえにお取引先様、地域の皆様、
そして当社の仕事を信じて任せてくださった多くのお客様のお力添えによるものと、深く感謝申し上げます。

「三方皆幸せ」を理念に事業を展開

株式会社山根工務店は、川崎市という活気ある都市圏に根ざし、創業以来「三方皆幸せ」を理念に掲げ、誠実な施工・確かな品質・地域と共に歩む建設会社として存在し、そして地域社会の発展に寄与すべく事業を展開してまいりました。昨今の建設業界は、人手不足の深刻化、資材価格の高騰、脱炭素社会に向けた省エネ建築への転換など、かつてない変化と課題に直面しております。2025年には建設業働き方改革関連法が本格適用され、より持続可能な業務体制が求められる中、当社もまた企業としての責務と使命を改めて見つめ直す一年となりました。

変化を恐れず、しかし理念は揺らがせない

そのような環境下にあっても、当社は「変化を恐れず、しかし理念は揺らがせない」姿勢を貫き、現場力の向上と技術継承、そして新たな取り組みへの挑戦を続けてまいりました。特に昨年は、建設DX導入の研究、建築現場の安全管理体制の強化、若手職人育成のための技術研修プログラム構築をスタートするなど、未来を見据えた基盤づくりに力を注いだ一年でした。お陰様で、これまで以上に高い品質と効率性を両立した施工体制が整いつつあり、若手からベテランまでが互いに刺激し合いながら技術を磨く、活気ある組織へと成長しております。

地域の皆様の生命と財産を守るために

川崎市は、多様な産業と文化が交錯し、人口も増え続ける全国有数の活力ある都市です。当社はこの地域の工務店として、単に建物を建てるだけでなく、そこに暮らす人々が安心して快適に暮らせる環境づくりに寄与したいと考えております。新築はもちろん、リフォーム、耐震補強、公共施設の改修など、地域社会の暮らしに直結する仕事に携わることができるのは、当社にとって大き

な誇りであり、また責務でもあります。

2026年は、建設業界においてもAI技術の導入がさらに進み、設計効率化や現場管理の高度化が一段と加速すると予測されております。当社では、これらの技術は無批判に取り入れるのではなく、「人の技と心」を核に据えながら、業務を支えるツールとして活用していきたいと考えております。どれほど時代が進んでも、最終的に建物を作り上げるのは人であり、そこに宿る思いと責任感こそが品質を支える土台となります。私たちは、歴史の中で受け継がれてきた技術や現場の知恵を大切にしながら、新しい技術との調和を図り、より良い建物を地域に提供し続け、安全で安心できる住まい、商業施設、公共施設づくりを推進してまいります。地域の皆様の生命と財産を守る取り組みは、社会インフラを支える建設業としての根幹であり、2026年も引き続き重点的に取り組む所存です。

地域貢献活動を引き続き積極的に推進

さらに、地域貢献活動についても、昨年に引き続き積極的に推進してまいります。川崎市内のプロスポーツ支援や市民まつり等のイベント協力、建設会社としてできる形で、地域の未来を担う子どもたちへの教育支援にも力を入れていく予定です。地域に支えられてきた会社だからこそ、その恩に報いる形で地域へ還元していく責務を忘れず、2026年も地道に活動を継続いたします。

本年も、社員一同が「三方皆幸せ」を心に刻み、より一層の精進を重ねてまいります。そして、皆様にとって安心して任せられる“顔の見える工務店”として、確かな技術と真心をもって仕事に取り組んでまいります所存です。

末筆ながら、皆様のご健康とご多幸、そして実り多い一年となりますことを心より祈念申し上げますとともに、本年も変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

2026年 新春
株式会社山根工務店 代表取締役 山根崇

釣りバカ S 社員が行く!



釣果と釣り物の変化について

どうもみなさん、釣りバカ社員のSです。

今回も釣行（10月～11月間）としていつもお世話になっている庄三郎丸さんへ行ってきました。

釣り物は【イナダ五目】となります。

— ちらの釣り物で釣れるものは、メインがイナダ（ぶりの子供40cm～50cmくらい）となっており、その他にもカンパチや本ガツオ、ヒラメ、マダイ、クエ、ハタ類など外道にしては高級魚揃いとなっています。釣り方及び仕掛けについては、【落とし込み仕掛け】、【ウィリー仕掛け】、【ジギング】と3種類あり、今回は落とし込み仕掛けをチョイスしました。船長曰く、ベイトの活性が良いときは落とし込み、渋いときはウィリーと状況を見ながら対応すると良いよとのこと。



今回の落とし込み仕掛けをザックリ説明すると、ベイト層（イワシやアジなどの小魚類）に仕掛けを降ろしベイトを釣る。ベイトが

仕掛けに掛かったら、イナダがいる層（船長より棚の指示があります）まで仕掛けを持っていき、そのまま待ちます。

ヒラメやハタ類を狙う場合は、海底まで一度落とし、底から1m巻き上げてアタリを待ちます。アタリはイナダやカンパチはほぼ向こうアワセとなり、竿が一気に引き込まれます。しっかり竿を持っていないと、竿ごとロストすることになります。（恐るべし青物パワー!!）ヒラメやハタ類は食わせるのに時間が掛かります。長いと2～3分くらい待ちます。

表

題に書いてある通り、とある魚が増えていることも書いておきたいと思います。相模湾で10年前まで

はその姿を見ることはなかったのですが、近年増えてきている魚がいます。【メジマグロ】といい、一般的に【クロマグロ】の名称で呼ばれている魚で、その幼魚・若魚の総称となります。



クロマグロについては、皆さんが知っ

ての通り捕獲規制が掛かっている魚です。大型魚30kg未満（約1mくらい）は採取禁止となっています。意図せず釣ってしまった場合は、即リリースが原則となります。たとえ30kg以上（全長約1m程度）が釣れ確保したとしても、所管の水産庁へ報告義務が発生します。（報告を怠ると、もちろん海上保安庁の方々がご自宅にご訪問してきます。）

本当は写真も撮影したかったのですが、弱ってしまうため即リリースをしました。今回の釣行で5匹も釣れました。大きさもバラバラで目測15cm～60cmくらいでした。なかでも60cmクラスの引きは、イナダやカンパチが複数掛かった、またはワラサ級（70cm～）が掛かったのではないかと勘違いするくらいの引きで、リールが一切巻けませんでした。竿も今まで見たことないくらいに曲がり、タックル一式が壊されるのではないかと思います。

上記に記載している通り、クロマグロは捕獲規制が掛かっているため釣ることはできません。（※30cm前後のメジマグロしかいないため）やむを得ず釣ってしまった場合は、速やかにリリースするようにして下さい。ハリスの枝部分に指を掛けて魚体を船べりに当ててフィッシングプライヤーで釣り針を外せば、魚体に触れずに即リリースできます。

私の楽しみごと②



ヤマネ総合サービスのビックマン M です。

寒い日が続きますが皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、前回に引き続き、私の楽しみごとについてご紹介したいと思います。

待望の大相撲初観戦が実現

息子が相撲をやっている関係で大相撲を見るのが好きなのですが、今までは大相撲の本場所観戦に行ったことがありませんでした。今回やっとチケットを入手し初観戦してきました。

想定外の“疲れ”の理由は

やはり現地で見ると、迫力が全く違いかなりの感動を覚えました。

ただ1点だけ不満が……。マス席が1.3m四方でか

なり狭く、家族4人でぎゅうぎゅうになりながら観戦していました。結びの一番が終わるころには座り疲れてへとへとでした。

もう一度感動を味わいたい

しかし、そんな疲れながらの観戦でしたが、またあの感動を感じれると思うと、また必ず行きたいです。なかなかチケットは取りずらいですが、皆様もぜひ生で観戦してみてください。



一番の推しの友風関。川崎出身の唯一の関取です。



出待ちの対応も気さくにに応じてくれるナイスな関取です。ぜひ皆様も応援してください。



Sのひとりごと



夏→秋→冬→春

みなさま、お寒うございます。ヤマネ総合サービスのSです。
今回は、四季について思うことを話したいと思います。



季節ごとに悩ましさがあるって

夏は暑くて湿気があり、汗だくになって嫌だと思っていた。秋になり、少し涼しくなっていい感じかと思えば、台風がやってきたり……。

どんどん気温が下がって、朝晩の寒い日が続いて乾燥も続くと、体調が悪くなってきました。

乾燥により喉がやられて風邪を引いたり、インフルエンザも例年よりも早く流行り始めている。コロナも若干増えている。

春先になれば雨が多くなったりして、また風邪や花粉症になってしまう……。

快適に季節を過ごす方法は？

いつの季節が過ごしやすいのか。「ひと昔前は春や秋が過ごしやすかったなあ」と思います。

つまるところ、各季節のいいところを見つけて過ごすしかない。

暑いも、寒いも、涼しいも受け入れてのんびりと生活するか。

受け入れずに忙しく生活をするか。皆さんそれぞれですけど、自分に合った生活スタイルで快適に過ごしていきましょう。



こだわりdandy Hのひとり旅

～越後中越ツーリング～ とちお温泉&栃尾の油揚げ



いよいよ寒波が到来するこの季節。体調管理が年々難しくなっているダンディー社員 H が訪れた先は、毎年通う新潟～福島へのツーリングルート。

そのなかでも今回ピックアップするのは、中越の栃尾地区になります。

痛快ロード、好みの温泉、B 級グルメの 3 点セットでレッツゴー！

越後とちお温泉 おいらこの湯

まずは関越自動車道魚沼ICから国道290号線・通称『越後やまなみライン』をツーリング。整備された路面、適度なコーナーをひとつずつクリアして行き、オートバイと一体になる感覚。まさに夢中になってしまいます。森林が途切れ、里に下りた先の道沿いにdandyお気に入りの温泉が見えてきました。

おいらこってなに？ ちょっと風変わりなネーミングですが、あまり気にせず利用していました。改めて紹介文を見ると、栃尾地域の方言で『自分の家』という意味だそうです。あくまで高齢者センター、地域の日帰り温泉施設



なので、露天風呂などはありません。しかし、dandyがこよなく愛するつるつるでヌルヌルする温泉のなかでもマイベスト3に入る泉

質のお湯です。県外者の料金もリーズナブル。温度も適宜でいつまでも浸かっていられる気分になります。

温泉に入りツーリングで冷えた体もリセットできたところで、次はB級グルメだ。

「道の駅R290とちお」で 栃尾の油揚げをいただきます

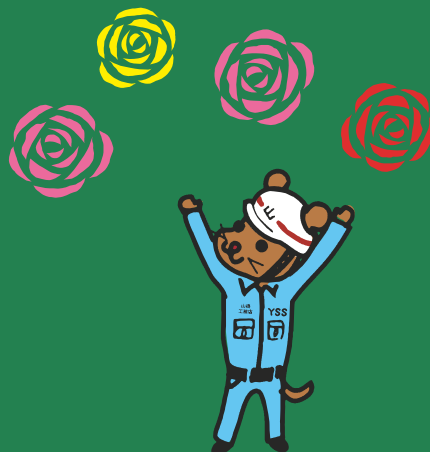
温泉施設からすぐ近くに道の駅があり、名物が油揚げだそうです。初めて訪れたときは、「油揚げではランチにならん！」と勝手に決め付けていましたが、覗いてビ



ックリ！ 分厚い。デカい。安い。なんと長さ20cm・幅8cm・厚さ3cmあるそうです。種類はシンプルにそのままの物、ネギを盛った物、キムチをかけた物の3種類。外側はパリパリ、中はふんわり。固定式の露店店舗で販売しています。昼には早い時間にもかかわらず行列ができていましたが、すんなり購入できました。ネギ盛りを注文。噛み締めるほどに味が染み出す分厚い油揚げ。十分満足いたします。うーん…マヨネーズほしい。納豆も。

今回のこだわりダンディーひとり旅は、マイルーティーンコースのご紹介でした。ダンディー社員H。次は新規開拓をめざせ。

酒とバラの日々



みなさんは、休日はどのように過ごしていますか。

若い頃は、休日は楽しみでした。それも独身時代や子どもが小さかった頃の話。

歳を取るに連れて、そんなワクワクも段々なくなり……

今回は、私の休日の過ごし方についてお話しします。



休日のルーティンはバラの世話

用事が無く、月並みな趣味のお誘いの来ない休日の私は、ジャズピアニスト、オスカー・ピーターソンの名演奏で有名な『酒とバラの日々』であります。

もう、これといった世話をする相手のいない私が朝から世話を焼く相手は、バラの鉢植えだけ。彼らは手を掛ければ掛ける程、精いっぱいのお礼とばかりに可憐な花を咲かせて、私を楽しませてくれる。決して逆らうことも、口答えもすることもないのであります（笑）。

そして、朝から薄い水割りでも飲めば、まあまあの幸せを味わえる。

これで『酒とバラの日々』。精神衛生上は誠によろしい。しかし、身体には良くないようだ。

『酒とバラの日々』というアメリカ映画

歳を取ってから聞こえてくるのは、やれ「節酒しろ」だの「休肝日を設けよ」だのと、酒好きには耳の痛い言葉ばかり。

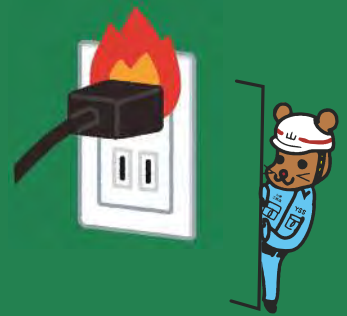
大体からして『酒とバラの日々』とはアルコール中毒を描いた、バッドエンドがシリアスなアメリカ映画のタイトル。優雅で暢気なタイトルではないのでした。ご覧になった方も多いと思いますが、コメディ俳優ジャック・レモン演じる主人公の夫婦がアルコール依存症に苦しめられる、いま思うと恐ろしい内容の映画でありました。

若い頃観た時は「あー、外国人はアル中も洒落ているな」ぐらいにしか思わなかったものですが（ちなみにサントラ盤はオスカー・ピーターソンではなくヘンリー・マンシーニ）。

そんなわけで、少し酒を控えないといけないと思いつつも夕方に忘れてしまうのは、これは老化現象のほうでしょうか。



冬こそ危険！ トラッキング現象に要注意



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、トラッキング現象についてお話しします。

トラッキング現象とその対策について

電気火災の原因の一つである「トラッキング現象」についてまとめたものです。日頃の点検と対策で火災を防ぎましょう。

① トラッキング現象とは

トラッキング現象は、電気製品の電源プラグとコンセントの隙間にホコリが溜まり、そこに湿気や水分が加わることで電流が流れ、火花放電が起こる現象のことです。電気製品の電源が入っていない状態でも発生する可能性があるため、注意が必要です。



② トラッキング現象が起きやすい時期

コンセントなどに溜まったホコリが水分を吸収して起こるため、湿度が高い時期に起こりやすい傾向があります。

梅雨の時期（例：6月）は湿度が高いため、特に起きやすくなります。

また、冬の寒い時期も、室内外の寒暖差による結露でホコリが湿気を含みやすくなるため、注意が必要です。

③ トラッキング現象による火災の事例

トラッキング現象による火災の事例としては、以下のよ

うなケースが挙げられています。

● 長期間電源プラグをコンセントに挿しこんだまま放置していたケース。

● 共同住宅のリビング

で、3口スナップタップに緩んだ状態で長期間電源プラグを差し込んだところ、電源プラグの差し刃間で電気スパークが発生したケース。



④ トラッキング現象を防ぐ方法・対策

トラッキング現象が引き起こす火災を防ぐためには、日頃の点検と対策が大切です。

● コンセントや電源プラグをこまめに掃除する。

● ホコリや湿気などの原因を取り除くことが大切。

● 特に湿気の多い梅雨の時期やホコリの溜まりやすい場所のコンセントは注意が必要です。

● 使用していない電源プラグは抜いておく。

トラッキング現象は、一般的な使い方をしていても、ホコリや湿気など条件がそろえば起きる可能性があるため、こまめな掃除と点検を心がけましょう。





～絶景と癒しの時間～ 山梨・ほったらかし温泉で味わう非日常

お久しぶりです、山根工務店のEです。

今回は、『ほったらかし温泉』について話していきたいと思います。

絶景温泉として全国的に人気

中央自動車道・勝沼ICから車で約25分。山梨県の甲府盆地を見下ろす高台にある『ほったらかし温泉』は、駐車場も広く、週末のドライブや、社員旅行にもオススメ。朝日と夕陽の両方を楽しめる絶景温泉として、全国的に人気を集めています。

そのユニークな名前の通り、「好きなように、思い通りに」過ごせる自由な雰囲気が魅力。施設は必要以上に飾らず、自然の風景と温泉そのものの心地よさがあります。

温泉に浸かりながら見る富士山

ほったらかし温泉には、『あっちの湯』と『こっちの湯』の2つの浴場があります。どちらからも富士山を

見ることができ、特に早朝の『日の出風呂』は格別。温泉に浸かりながら朝日を浴びる体験は、まさに“ほったらかし時間”の象徴です。

敷地内の売店では、人気の名物『温玉あげ』や地元食材を使った軽食も楽しめます。湯上りに頬張る熱々の温玉あげは、訪れる人みんなを笑顔にします。『ほったらかし温泉』は、手軽に行ける非日常の癒しスポット、ぜひ皆さんも行ってリフレッシュしてください。

●『ほったらかし温泉』へのアクセス

【電車で】

JR中央本線「新宿駅」から特急で約90分「山梨市駅」下車。タクシーで10分（料金:片道約2,400円）

【クルマで】

中央自動車道「勝沼I.C」または「一宮・御坂I.C」から約25分。甲府市から国道20号線利用で約30分
秩父市内から国道140号線（雁坂トンネル経由）利用で約90分



朝日と夕陽の両方を楽しめる



温泉から富士山を眺められる



売店の名物『温玉あげ』



地元食材を使った軽食



日本のご当地鍋

水炊き、寄せ鍋。皆様は何鍋がお好きですか？

熱々の鍋を食べれば、体が温まって血流が促され、冷え・むくみの改善、代謝アップが期待できます。

今回は、私が気になった、珍しいご当地鍋を紹介させていただきます。

タラのたず鍋（青森県）

タラの切り身と白子（たず）

を醤油ベースのだしで煮込

んだ青森県南部の鍋料理で

す。冬から春にかけて作られ、

青森を代表する旬の味覚の一つ

です。白子には火を入れすぎないことで、濃厚なコク

がスープにマッチしてやみつきになるそうです。



棚田鍋（新潟県）

棚田で作られた魚沼産コシヒカリの重湯をベースに

して作る、とろっとしたスープが特徴の鍋料理です。棚

田に降る雪をイメージした大根おろし、おこげや米粉せん

べいを入れて仕上げます。伝統食の『塩の子』を

たし汁に加えると、また違った味わいが楽しめます。

いしる鍋（石川県）

『いしる』は能登地方に伝わる魚醤のことです。

スルメイカの内臓やイワシ、サバ、アジ

などを発酵熟成させた調味料で、独特

の風味がクセになるおいしさです。旬

の魚介類や野菜と一緒に煮たいしる

鍋は、地元の定番料理です。



じゅんじゅん（滋賀県）

牛肉や鶏肉、湖魚などをすき焼き風に味付けした鍋

料理です。『じゅんじゅん』という名前は、具材を鍋で

煮るときの音に由来してい

て、昔は琵琶湖でとれ

る魚や旬の野菜を煮

込んで食べられてい

ました。



いりやき（長崎県）

『いりやき』は長崎県の対馬に伝わる料理です。地

鶏または魚、野菜やこんにやく、豆腐などを入れて作る

寄せ鍋です。味付けは、醤油や砂糖、みりんなどを加

えて甘めに仕上げます。べにそうめん、または特産の

対馬そばを入れて食べるそうです。地元では古くから

人が集まったときに、飼ってい

た地鶏をさばいて、もて

なす習慣があり、それ

が『いりやき』につなが

ったのではないかとわれ

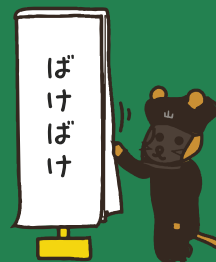
ています。



もっとご紹介したい美味しそうな鍋がありましたが、

特に気になったご当地鍋を紹介させていただきました。

～最近ハマっているドラマ～ 連続テレビ小説『朝ドラ』



皆さん、『朝ドラ』（NHK 連続テレビ小説）は観ていますか？
実は、私は朝ドラファンで、12年以上前から視聴しています。
今回は、私の朝ドラへの想いについて書かせていただきます。

60年を超える歴史がある朝ドラ

毎朝8時から放送されているNHKの朝ドラ『ばけばけ』。さすがに毎日オンタイムで観るわけもいかず、録画して週一回楽しんでいます。朝ドラファンとしては、今度も楽しい作品だなと思いながら視聴しています。

ところで、朝ドラって何話くらい放映されているか知っていますか？

なんと第一作目は昭和36（1961）年の『娘と私』という作品。現作で113作目になるそうです。初期のころは、番組編成も今と違って、今のような半年構成ではなく1年通じての放映だったそう。ビデオもオンデマンドもない時代に、昔の人は忍耐強くよく毎朝続けて視聴していたものだなと感心します。

私の好きな朝ドラ作品の共通点

皆さんが朝ドラという思い出すのは、『おしん』あたりではないでしょうか？「おかあちゃ〜ん」<涙・涙>は有名すぎですかね。若い方も視聴率の特集番組あたりでチラ見た人も少なくないのでは？なんと最高視聴率は62.9%、日本歴代第6位の高視聴率だそうです。

実は、私は昔からのファンではなく、『あまちゃん』ぐらいからのファン歴ですから、ファン歴はまだまだ浅い方だと思います。印象に残っている作品では、『マッサン』（二

ツカウキスキー創業者・竹鶴政孝と妻リタをモデルにした物語）、『スカーレット』（信楽焼・陶芸家、神山清子をモデルにした物語、感化されて撮影場所の窯元・宗陶苑まで行きました）、『エール』（作曲家・古関裕而と妻・金子をモデルにした物語）、『ブギウギ』（歌手・笠置シズ子をモデルにした物語。主演・趣里ちゃん〔キャンディーズ・伊藤蘭さんの娘さん〕の歌は良かったです）『虎に翼』（日本初の女性弁護士の1人であり、初の女性判事および家庭裁判所長・三淵嘉子をモデルにした物語、名ゼリフ「はて？」は良かったですね）、『あんぱん』（アンパンマンの原作者・やなせたかしと妻・小松暢をモデルにした物語）などです。と考えると、私は自叙伝的構成の作品にはまっているようです。朝ドラはあくまでフィクション作品で、よく調べてみると事実とは違った脚本になっているので、事実との違いを調べるのも、また一つの楽しみになっています。

外国人男性や女性の主役も登場

昨年の後半の放映は『ばけばけ』でしたが、主演俳優が外国人男性なのは初めてではないでしょうか？ちなみの『マッサン』の主演女優、エリー役のシャーロット・ケイト・フォックスさんは初の外国人主演俳優だと思います。

2026年度前期の放送作品『風、薫る』は、明治時代を舞台にした二人のナースの冒険物語になるとのこと、楽しみにしています。