

ちかっぽり 第2号!!



2009.2.25 発行
Vol.2
株式会社 黒木建設
C KUROKI 株式会社
〒812-0006
福岡市博多区上牟田1-22-6
TEL 092-411-7300
FAX 092-411-7316
http://www.a-kuroki.com

だんだんと春の陽射しが降り注ぎ、冬の寒さも消えつつあります。3月といえば、女の子の節句「ひなまつり」に始まり、卒業シーズンですね。たくさんのお祝い出を詰め込んで、新たな環境へ踏み出す人もそうでない人も、4月へ向けての準備期間の月だといえます。

さて、桃の節句といえば、女の子の成長を願い、邪気を払う日本古来の節句として現在まで語り継がれているお祭りのことです。菱餅・ひなあられ・チラシ寿司・白酒などの彩り豊かなご馳走を食べて、雛人形を飾るところがほとんどですが、それに加えて、地域によって違うものを頂く習慣がそれぞれあるのです。

私の地元である長崎は【桃カステラ】という桃を頂く習慣がそれであるのです。我が地元でも可愛く、桃の節句といえば、長崎ではマジヤーナお菓子です。周りに聞いてみたところ、福岡では「見たことがない」という方が多く驚きました。京都では【引千切(ひちぎり)】と呼ばれる白餅を丸く伸ばして「ほみを作り、その端の一方所に引きちぎったような取っ手らしき形をした和菓子が欠かせないもの」とされています。どれも可愛らしいカタチなのは、女の子ならではですね。

ひとつ、ひとつ丁寧に作られる伝統のものを口に運び、春の空気を感しながら、その土地で受け継がれていくものを味わう。日本は、優しい気持ちになれる行事がたくさんあります。みなさんも、雛人形とほんぽりとお菓子で乙女気分を味わいながら、春を向かえる準備をしましょう!!! 【担当:久保田】

教えて、ロジハウス!!



※博多町家「ロジハウス」とは、博多の新しい住まい方を提案した新築の木造町家です。

Q 無垢材ってよく耳にするけれど、そもそも何なの??

A ロジハウスでもフローリングや建具など、随所で使用されている無垢材。一本の木から取れる継ぎ目のない材木のことで、化学物質を含まない自然素材としても注目されており、木本来の質感や風合いを楽しむことができます。また、永く丁寧に使うことで、ツヤや色といった味ができます。

無垢材の一番の特徴は、調湿作用があること。湿気の多い日は水分を吸収し、湿気の少ない乾燥した日は水分を放出します。

この優れた調湿作用のため、木材が膨らむ・縮む性質があり、これは多少の反りや割れを引き起こすこともあります。このメリット・デメリットを十分理解することが、無垢材と上手に付き合っていくためには必要なことです。

月日を重ねるごとに変わる表情。呼吸をする無垢材。

まるで家族が増えたかのように、楽しめることでしょう★

【担当:常盤】

博多歴史探索



今回から新たにスタートするこのコーナーでは、博多の歴史文化の深さについて学びながら、博多の町の良さを噛みしめていきます。第一回目の今回は、博多の町割りについて調べてみました!

皆さまもご存知の通り、博多の町は豊臣秀吉の太閤町割りの名残のある町並みです。

現在の町の名前に残っているものも、残っていないものもありますが、七小路(金屋小路、市小路、浜小路など)、七番(竹若番、箔屋番、麴屋番、奈良屋番など)、七口(浜口、蓮池口、渡唐口など)、七堂(茅堂、奥堂、辻堂、普賢堂など)、七観音(東長寺観音、大乘寺観音、聖福寺観音、など)、七厨子(奥堂厨子、瓦堂厨子、文珠厨子など)といずれも七を基準とし、さらにその集合体として現在の山笠に残っている七流(東町流、西町流、土居流、など)まで、七という数字に関わりがあります。

ここで、なぜ七なのか、疑問が生まれます。

それは、この町割りを設計するにあたり、博多の町を七条の架梁(けき)になぞらえる七七四九願をあらわし、博多を一山の七堂伽藍(しちどうがらん)に例えたからとされています。

少し難しい言葉が並びましたが、この町割りの設計をしたのが、景観玄蘇(けいいてつげんそ)という聖福寺の元住職であったことから、宗教との結びつきが強い町割りだったことが分かります。神社仏閣の多く残る博多の町らしい由来ですね!

博多の町を体感できる「博多まち歩き」情報を下記にご案内します!! 次回、七観音の一つであり、ロジハウスのすぐ後ろ、東長寺の歴史について調べていきます。お楽しみに☆

【担当:常盤】

イベント情報



博多町家ふるさと館のひなまつり

■3月3日(日)~4月3日(金)
ひな人形のほか、“博多おきあげ”などを展示。

「博多町家1ふるさと館」
博多区冷泉町6-10 (榎田神社正門鳥居前)
電話: 281-7761
開園時間: 午前10時~午後6時 入館料200円

〈まなんでさんどの博多まち歩き〉

弊社社長 黒木カ所属している福岡県中小企業家同友会が主催する町歩きイベント。一緒に博多の町を歩いてみませんか? (〰〰) 榎田神社よりスタートして、専門のガイドさんと共にお寺などをめぐっていきます。歴史の足跡など見所がたくさん!! まち歩きは参加費無料です!!

■3月21日(土) 9:30~12:30 ※雨天決行
13:00よりホテルオークラ福岡地下「ラッスルー」にて懇談会あり(参加費1人2000円)
応募締め切りは3月6日(金)まで
※詳細については、久保田までお問合せください。(電話: 411-7300)

社員紹介!!!



住宅專業部 古澤 智幸
一級建築士

生年月日 S46/09 /12
血液型 A型
出生地 熊本県

こんにちは。編集部から「今月号、社員記事お願いします！」との命令を受け、今回の担当となりました「古澤」と申します。どうぞ、宜しくお願い致します。
...といったことで、今回は、プロフィールを自分史を折込ながらつづります。「興味なかつ！」「関係なかつ！」といった方は、読み飛ばしてもらっても全然OKです。嘘です。是非、最後まで読んでいただけましたらとても嬉しいです。
それでは「吟じます！」...。(小笑)...では「つづります！」
私は昭和46年9月12日、熊本県阿蘇群久木野村(現在は合併して南阿蘇村です)で生を受けました。乙女座のA型で趣味は旅行と洋画鑑賞(戦争もの専門)です。現在37歳です。
21歳までを地元の熊本で暮らし、20歳の時、以前、務めていた会社の関係で福岡にやってきました。それが一つ目の大きな転機だったと感じます。
その数年後、現在の職場に御縁をいただきました。この出会いが二つ目の大きな転機です。現場監督見習いから始まり現場監督、企画積算を経て今は住宅部の責任者を任されています。その間、30歳の時、結婚。これが三つ目の大きな大きな転機です。
その年に、佐賀県鳥栖市の妻の実家へ引越。
翌年に双子の女の子を授かり、今は母、妻、7歳になる娘ふたりの3世代5人家族でさやかではあります。が幸せに暮らさせていたただいております。その間、御縁をいただきましたお客様や、関係する多くの職場、そして今の職場には色々なことは学ばせていただきました。今の自分があるのも今の職場あってだと本当に感謝しています。
今からも、全ての方々にありがとうございます。テーマに仕事に家庭に頑張っておりますので、どうぞ宜しくお願い致します。

オスヌメ映画 ☆ 「フライングパンチ」
「ハンバーガービル」
「ラザークラウド」

工事レポート



○ KUROKI㈱と黒木建設が現在手がけている工事を担当者が紹介します。【担当：久保田】

ア〇〇〇80'改修工事 (福岡市博多区山王)

担当：久保田 義夫 (C KUROKI㈱)

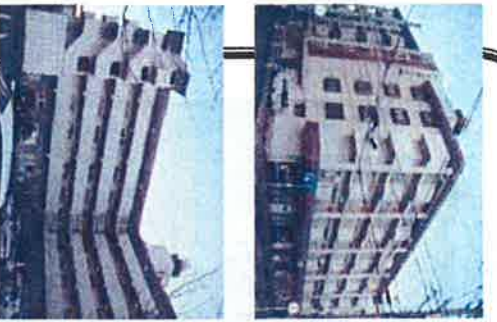
工事内容：鉄筋コンクリート造 5階建 築29年の外壁塗装
共用廊下・バルコニー床シート張り、屋上防水

工事期間：1月14日から5月9日まで(予定)

現在の工事状況：足場設置完了後の外壁のひび割れ、コンクリート爆裂等の調査を実施しています。現在は外壁躯体調査中で工事の5%ほど終わっています(2/20)

工事で気をつけていることは？
第三者災害防止の徹底と住民様への配慮に徹底し、現場作業員にとっても「気持ちのよい現場づくり」を創ること。

仕事で嬉しいこと：お客様と打合せしながら作り上げていく建物 completion、その建物が喜ばれることが自分の建物に対する自信とやる気が繋がること。



地下鉄赤坂駅トイレ改良工事

担当：伊豆 元伸 (C KUROKI㈱)

工事内容：既存トイレを全て解体し、
スケルトンにして、
バリアフリーに対応したトイレに変える。

工事期間：H20年12月27日から
3月25日まで(予定)

現在の工事状況：現在は解体など終了し、防水、
タイル工事、配管工事を終え、
内装工事を行っています。

工事で気をつけていることは？
地下鉄構内なので列車運行に
支障が出ないようにし、粉塵や
汚れにも注意して作業を行うこと。

仕事で嬉しいこと：何もなないところからモノをつくり、
それが形となって、ずっと残ること。



春キヤバツのチーズ蒸し煮



春キヤバツは柔らかく、甘くておいしく、ピタミンCが多く含まれます。
また、ピタミンB(キヤバツには傷ついた胃の粘膜の修復に役立つと言われます。
この成分は熱に弱いので生食か、サツと茹でて煮汁ごと食べるようにしましょう。
その他、フロックコリー、菜の花、新じゃが芋などもおすすめです。
牛乳、乳製品は、イライラや気持ちを静める働きがあるカルシウムが豊富で、消化吸収もよいので、疲れた胃にもやさしい食材です。また、良質たんぱくも含まれます



<材料 (4人分)>

- ・キヤバツ 400g
- ・フロックコリー 1個 (約200g)
- ・ソーセージ 4本
- ・にんにく 1片
- ・溶けるチーズ 80g
- ・水 1カップ
- ・コンソメダライヨン 1個
- ・塩、こしょう 少々
- ・オリーブ油 小さじ2

<作り方>

- ①キヤバツはザク切りにし、ソーセージは1cm幅に切る。
- ②フロックコリーは小房に分ける。
- ③にんにくはみじん切りにする。

④鍋にオリーブ油、(3)を入れて弱火で熱し、香りが出たら(1)を入れて軽く炒め、水、コンソメダライヨン、(2)を入れてフタをし、中火で約5分蒸し煮する。野菜が柔らかくなったらチーズを加え溶けるまで蒸し煮して、塩、こしょうで味をととのえる。

株式会社 黒木建設
C KUROKI 株式会社
〒812-0006
福岡市博多区上牟田1-22-6
TEL 092-411-7300
FAX 092-411-7316
http://www.e-kuroki.com

次号は3月25日の発行予定です。