

豆まき大会

去る2月3日(木)に、当社内に『節分豆まき大会』を開催いたしました。当日は宮城県内でも新型コロナウイルス第六波の渦中ではありましたが、感染防止対策を徹底したうえで開催をいたしました。弊社の豆まきルールは、毎年、年男と年女が鬼となるルールで、例年だと2〜3名が鬼のお面をつけて鬼役となりますが、今年は残念ながら年男年女の該当者が1名のみだったことから、追加で2名に鬼役をお願いして計3匹の鬼としました。鬼役がお面をつけて準備が整ったところで、進行役の「豆まきスタート!!」の合図とともに、皆、笑いながら鬼めがけてやさしく(手加減しながら)豆を投げつけます。そのまま和やかな雰囲気では進み、3匹の鬼も降参ぎみとなって、そろそろ終了の合図か?といった状況の中、なんと、倉庫の裏から突然、正体不明の全身コスプレ鬼(赤鬼)が登場しました。その途端、一瞬にして場の空気が変わり、皆、赤鬼めがけて豆を投げつけ、盛り上がり最高潮に達しました。赤鬼もたまらず退散となり、無事に豆まきを終えました。参加した従業員の笑い声がこだまして皆が生き生きとした表情で終わることが出来たのでとても良かったです。毎年恒例行事となりつつある豆まき大会ですが、準備が何より大変で、当社試験部データ整理課の従業員が手分けして豆やお菓子を買い出しのうえで一人一人に配布出来るよう小分けしています。それらの方々の協力を得て、なんとが無事に終わることができました。来年も開催できることを楽しみにしております。



建技季報

2022年
春号
(第六版)

発行：建設技術センター

みやぎ障害者合同面接会

弊社では、去る令和3年12月21日に宮城県主催の「みやぎ障害者合同面接会」に参加させていただきました。面接会は午前の部と午後の部に分けられており、弊社は午後の部に参加しましたが、午後の部は、14:00~15:30の90分間で1人あたり15分間の面接を行う流れとなっています。弊社のブースには面接人数の上限である6名の方が面接にお越しいただき、大変光栄に思っております。本紙面をお借りして改めてお礼申し上げます。



今回、弊社では過去の面接会等に参加させていただいた経験から、社名入りの椅子カバーやテーブルクロ等を作成のうえで参加させていただきました。今後使用する機会が増えてくると思っていますので、目に留まった際にはお立ち寄り下さい。

「育なびみやぎ」 弊社広告掲載のお知らせ

弊社ではこのたび、女性のチカラを活かす企業認証制度の認証企業として子育て支援情報誌「育なびみやぎ 2022年度版(発行元 河北新報出版センター 発行日 2022年12月31日)」32頁に弊社広告を掲載いたしました。

引き続き、女性活躍の推進や男性の子育て等に積極的に取り組んでまいりますのでどうぞよろしくお願い致します。



新入社員説明会

去る3月9日(水)に、4月入社予定の新入社員を対象に入社説明会を実施いたしました。当日はコロナウイルス感染対策を徹底のうえで会社の業務内容や組織体系、各種委員会活動、入社後の研修プログラム等について説明いたしました。その後、本社試験室の見学や各種設備の案内を経て、昨年、一昨年の先輩社員2名を交えて懇親会を実施いたしました。懇親会では雑談形式で新入社員の方の質問に答えたり、趣味や休日の過ごし方などについてお互いに話をし和気あいあいとした時間を過ごすことができました。最初は緊張の面持ちであった新入社員も最後は笑顔が出て説明会の担当者も一安心いたしました。従業員一同、4月から一緒に仕事できることを楽しみにしております。



衛生委員会より

～アルコールチェックの準備はOKですか?～

2021年11月10日、「道路交通法施行規則の一部を改正する内閣府令」が公布されました。乗用車5台以上または乗車定員が11人以上の自動車を1台使用する事業所ごとに2022年4月からは「運転しようとする運転者及び運転を終了した運転者に対し、酒気帯びの有無について、当該運転者の状態を目視等で確認すること。」2022年10月からは「運転しようとする運転者及び運転を終了した運転者に対し、酒気帯びの有無について、当該運転者の状態を目視等で確認するほか、アルコール検知器を用いて確認を行うこと。」と定められています。記録は1年間の保管が必要となります。また、アルコール検知器については「呼吸に含まれるアルコールを検知する機器で、国家公安委員会が定めるものをいう」と定められております。難しいのは直行直帰の扱いなどについて検討が必要になると思われます。今後の新たな情報にも関心を持って、整備を進めましょう。

産業医新聞引用

セキュリティ対策 自己宣言

弊社はこのたびセキュリティアクション二つ星を宣言いたしました。「セキュリティアクション」は中小企業自らが、情報セキュリティ対策に取り組むことを自己宣言する制度です。安全・安心なIT社会を実現するために創設されました。現在のようなIT社会では、企業経営においても、IT活用による「攻め」と同時に、情報セキュリティによる「守り」が不可欠です。弊社では、本宣言により情報セキュリティをさらに有効にするために情報セキュリティ規程の策定および、規程の継続的な見直しによる新たな脅威等への対応を実施してまいります。

環境マネジメントシステム

「みちのくEMS」

認証継続承認のおしらせ



弊社はこのたび環境マネジメントシステムの第一次サーベイランスを受審し、判定委員会による審議の結果、「みちのくEMS」の認証継続の承認をいただきました。今後も引き続き認証企業としての自覚を持ち、全従業員が事業活動に伴う環境影響についてしっかりと向き合い、改善活動を継続して取り組んで参る所存でございますので、今後とも変わらぬお力添えをいただきますよう、宜しくお願い申し上げます。

土を知る

技術関連 連載記事

連載

第五回～「土とは？」～



前回(第四回)は「現場での土質判定」としてお話しましたが、今回は少し原点に戻って「土とは？」と題してお話したいと思います。土は地殻の上部にあって岩の風化、浸食や化学作用によって生成した鉱物粒子の集まりであり、有機物やその他の混合物が含まれている場合もある。土は岩の上部あるいは現位置に堆積するものと、何らかの自然の力によって別の位置に運搬され、そこで堆積するものの両者に大別される。岩の種類は多いので、土もまた雑多な鉱物粒子からなっている。一方、土には自然の力によるものばかりではなく、工場の廃棄物からなるヘドロ、鉱さいの山であるボタ山や浚渫による埋立土等の人工的なものもある。自然の力によって形成される土は成因別に次のように分類される。

1. 残積土
風化生成物が母岩上に、あるいは現位置で堆積している土をいう。例としてマサ土がこれに属する。
2. 沖積土
岩の小塊あるいは風化生成物が流水によって運搬され、平坦地において流速の減少によって沈降堆積してできた土をいう。俗にいう沖積層がこれに属する。なお、氷河によるものは特に氷積土という。
3. 風積土
土が風によって運搬され降下堆積してできた土をいう。例えば砂は砂丘を、シルトはレス土を形成する。
4. 植積土
沼沢地などの低湿地に生育している植物などの遺体がバクテリアなどによる腐朽分解作用を受けて形成した土をいう。泥炭(ピート)がこれに属する。
5. 火山性堆積土
火山の噴出物が火山の周辺に降積、あるいは風によって遠方に運搬されて降積してできた土をいう。例えばシラスや関東ロームなどがこれに属する。
6. 崩積土
主に重力の作用によって運搬され堆積した土をいう。一般に運搬距離は短い。例えば崖錐や地滑り崩土がこれに属する。

出典: 「現場技術者のためのわかりやすい土の話」に一部、加筆、修正

趣味の達人 第六回

趣味を楽しんでいる方にインタビューするコーナー

本コーナーは趣味を楽しんでいる方をご紹介しますコーナーです。第六回は材料試験課の廣田康佑さんにインタビューさせていただきました。

Q1. パン作り歴はどのくらいですか？

A1. 2年くらいです。コロナ禍で始めました。

Q2. きっかけは何だったのでしょうか？

A2. 有名な店のパンをテレビで見ましたが、お店が遠くコロナで外出できないため、食べにいけない。その時に自分で作れば良いのでは？と思って、作ったのがきっかけです。

Q3. 魅力はなんですか？

A3. 自分で作ったパンの出来立てがすぐに食べられるところ。カレーパンの中身をフルコギにしたり、あんこの種類を変えたり、自分でアレンジして美味しい物を探したりできます。

Q4. 一番得意なパンはなんですか？

A4. ツイストロールが得意です。成形も難しくなく、おもしろいので、作っていて楽しいです。中のあんこも色々な種類で作れます。

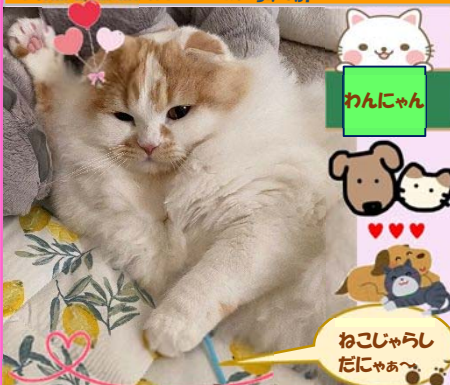
Q5. 失敗談はございますか？

A5. 焼くときに焦がしてしまったことがあります。参考にして作ったレシピより小さく作った分、焼き時間を短くしなければいけないのですが、それでも焦がしてしまいました。

趣味の達人コーナー 寄稿大募集！

趣味の達人コーナーでは皆様からの寄稿を募集中です！「我が道は！」と思う方はぜひご応募ください！

応募先 建設技術センター CSR 企画室 高橋宛
hoharu.takahashi@ctc-kengi.co.jp



わんにゃん

ねこじゃらしにゃあ

データ整理課 瀬戸さん千のむうたくん。
まだまだ生まれたばかりの1才、男の子。
性格はツンデレ。
お家に迎え入れた頃からねこじゃらしのおもちやが
お気に入り、遊びたい時はおもちゃ箱の中から自分
で出して持ってくるよう。
ねこじゃらしの毛先が白いので、むうたの体に埋もれ
てます(笑)瀬戸さん千日々の癒しのようです♡♡♡

連載

Q6. パン作りにおいて気を付けていることはありますか？

A6. 発酵器が無いので、お湯や太陽で発酵させます。

なので、温度の確認は気を付けています。しかし、発酵させすぎるとガスでフクフクになってしまいます。丁度良いところを確認できるよう気を付けています。



リングドーナツ

あんドーナツ



抹茶あん

ツイストロール

さくらあん

さつもあん



レーズンロール

Q7. 今後挑戦してみたいパンはありますか？パン作り以外でも良いです。

A7. 酵母菌から作った食パンを食べてみたいです。

パンも毎年様々なフォームが来るので、気になるものがあれば作ってみたいです。

Q8. 最後に皆さんにパンが上手に作れる方法を教えてください。

A8. 計量は正確に！！発酵のさせすぎにはご注意ください。！！意外と力仕事です。

チョコレートワッフル



カレーパン(フルコギ)



ショコラブレッド

カレーパン

(パン粉)

連載 第2回

社長の小部屋

アボガド成長日記 ～その後～

な、な、なんと2回目に入ります。どうせ1回きりで尻切れトンボだろうと高を括っていたが、やるからには、前回の続報をば！！
(なんだ、用意してんじゃん、爺め！とコユビ主任の声が、……、？)
さてアボガド君。11月に入り、最低気温も10度を下回ってきたのを機に、おうちの中。
葉の所々にみられる、夏の間にムシムシちゃんに食べられた跡が痛々しいものの、いたって元気。先シーズンのように、リビングにおいてストーブの悪臭で葉が落ちないよう、今シーズンは葉に鎮座しております。
ちょっと、右下に薄黄緑色の葉が見えますが、これが檸檬君です。
アボガド君に代わって現在は、この小部屋のHEROです。
さて、レモンの果実は何個なった？これが夏……、でかく成長して、まだ緑だけど、旨そう……、サワーに絞って入れたい！！
違う、何個かって？全部で10個！！！！
国産です！
(当たり前じゃな# Ⅱ by コユビ主任)
が、しかし、……我慢できない初老は、目付の目を盗んで、紹興酒ハイボールに皮ごと絞って(あてなよるレシピ)晩酌したそう。なので、現存9個です！
では、次回は、黄色く熟したら、サワーにした報告を！！



(21.11.03 撮影)

(21.11.03 撮影)



株式会社建設技術センター

<https://www.ctc-kengi.co.jp/>

本社
〒984-0016
仙台市若林区蒲町東 20 番地の 12
TEL(022)287-4011 FAX(022)287-4010

東京営業所
〒170-0005
東京都豊島区南大塚 3 丁目 19-2
TEL(035)944-9406 FAX(035)944-9407