

大五建設社内報

平成29年10月10日発行

～第41号～

編集：都丸貴志

＜台湾旅行記＞

9月16日～18日に両親と一緒に台北に行ってきました。行く理由は両親に海外旅行の体験をして欲しいためで、行き先は両親に決めてもらいました。初日は九份(写真上)、士林夜市に行きました。九份では、名物の阿柑姨芋圓(芋の汁)を食べました。また夜に行ったこともあり、非常に混雑していました。台北で1番大きな夜市である、士林夜市も非常に混んでおり、歩くのが大変でした。2日目は台北101、龍山寺、中世記念堂(写真下)、国立故宮博物院、寧夏路夜市に行きました。101のエレベーターは、かつて世界一の速さを誇っていた(1,010m/分)ので、89階までわずか39秒しか掛かりません。台湾の歴史や文化を知る意味では、記念堂や博物院は観光した方が良いです。が、観光客が多いことと、日本語表記が少ないので、理解するのは難しいかなと思いました。台湾は食べ物が美味しいです。特に小籠包やフルーツが美味です。サンドウィッチは日本と違い揚げてあるので、食べ応えがあります。宿泊したホテルのスタッフは、全員が台湾人でしたが、日本語が流暢な人ばかりで、親切でした。台湾人は親日家が多く、とてもフレンドリーです。タクシー代金は交渉すると安くなる場合もあります。MRT(地下鉄)は充実しています。電車のチケットはおもちゃのコインの感じです。もし行く機会がある人がいましたら、是非堪能してください



＜生姜の煮物＞

全体会議で伊藤さんから話のあったレシピを公開します。話のあった通り、近いうちに料理したものを持参していただきます。是非ご賞味ください。

材料 ◎新生姜 1kg ◎白ゴマ 15g ◎カツオ節 15g

◎ふじっ子(切り塩昆布) 15g

◎煮汁(醤油0.7～0.8合、みりん0.5合、砂糖 400g)

※砂糖は2kgの新生姜に対してきび砂糖一袋(750g)がベスト

作り方

①新生姜を薄切り(赤い所は取り、皮はむかなくて良い)にしてやや多めの塩を降り、20分～30分おく

②①をよく水洗いし、次に熱湯に入れ20分ゆでる。→ザルにあげてよく水を切る。

③醤油、みりん、砂糖を合わせ、煮立たせた中に新生姜を入れ中火で50分→弱火で30分煮てから火を止める。

(煮汁が残っていたら他の入れ物に移して煮魚などに使うと美味しい)

④③の火を止めた新生姜の中に、白ゴマ、カツオ節、塩昆布をいれて混ぜ合わせて出来上がり→冷まして保存



＜ドローン検定＞

10月1日(日)に、埼玉県川口市で『ドローン応用技能講習』を渡辺室長が受けました。8月に受けた基礎技能講習と併せて、主に国土交通省に申請・許可が必要な4種類の飛行について学んだようです。「人口密集地域での飛行」、「30m以内に第三者がいる場合での飛行」、「祭事(イベント)上空での飛行」および「目視外飛行(FPV)」の4つです。

特に「目視外飛行」では、ドローンを直接見ることなく、ドローンに装着されたカメラの映像だけを頼りに飛行させるものです。最初は不安感もあったようですが、慣れてくると『スターウォーズ』のような爽やかな気分を味わえるようです。興味のある方は、是非ドローンをやってみましょう！



◎10年前～20年前の当時を思い出して

〈瀬下瑞稀さん〉



中学時代の思い出はサッカーのようです。サッカーはお父さんの薦めで小学校1年生から始めたとのことです。小学校ではボランチ、中学ではディフェンダー、高校ではセンターバックを務め、どのポジションでもこなせるようです。中学では練習がきつかったようですが、全力でプレーできる喜びがあり、とても楽しかったとのことです。リフティングが100回できれば凄いいと言われるところ、500回はできたようです。ただ上には上がいたので、満足はしていないとのことです。中学2年生からは月に1冊のペースで読書をしていました。お勧めは、小説「アモスダラゴン」です。また、小学生から習った習字は、初段を持っています。習字は綺麗に書けると、とても気持ち良いみたいです。

〈諏訪係長〉



写真は24年前です(当時24歳)。ちょうど長男が産まれた頃の様子です。仕事は、重機の回送を行っていたとのことです。ユニックなど重いものを運んでいて、トラックごと、倒れそうになった経験が何度もあったようです。ただ、それが今でも業務で生きているようです。トラックが好きで、いろんな重機に乗れたのが良かったとのことです。乗車出来て良かったのはクローラードンプとのことです。タイヤローラーでは怖い思いをしたようです。当時は2人目が産まれたこともあり、子育てより仕事に集中していたようです。写真ではメッキの部分が綺麗に磨いてありますが、子どもよりさらに気が向いていたとのことです。家族の間では今でもその話題が出るとのことです。仕事の思い出は上信越自動車道の工事に携わったことのようにです。朝から晩まで舗装の前後の道を通っていたとのことです。

〈新洋亭〉

住所: 富岡市富岡1412

電話番号: 0274-62-0270

営業時間: 11:30～20:00

定休日: 水曜日

大正14年に創業され、当時の味が今も引き継がれています。

頂いたのは、奥様お薦めのカツカレーです。カレーは、小麦粉から作っており、昭和時代に食べた味で懐かしく、そして美味しいです。スパイスが少ないのでお子さんでも気軽に食べられると思います。当日は賄いで出している煮豆も頂くことができました。夫婦2人で仲良く経営されています。駐車場もあるので、お近くに行った際には是非利用してください。



カツカレーと煮豆

〈吉田地区体育祭〉

10月8日に吉田地区の体育祭が行われました。写真はボール運び競争です。2年前に地区の体育振興会より器具の作成を依頼され、大五建設で作成しました。雨のために体育祭が2年間中止になっていましたので、今回が初披露の競技でした。運ぶボールが大きいためにバランスをとるのが大変なようです。ちなみに会社があるのは上小林地区ですが、社長と宮本さんが神成地区、越田さんと田中さんが上南蛇井地区に住んでいます。



ボール運びをする越田さん(左)と田中さん(右)

〈野球部〉

9月12日は小菅さんや桐生さんの活躍により、4対2で今季3勝目をあげました。しかし、その後は9月19日が5対9、10月3日は4対13と連敗してしまいました。残るは10月10日、16日の2戦となりました。現在9チーム中7位です。6位になるチャンスはあるので、是非連勝で締めくくって欲しいですね。

