



丁寧・正確な作業で リフォームを実施

ハウジング重兵衛 旭・東総店
松井 大凱さん(23歳)

千葉県や茨城県を中心にリフォームを行っているハウジング重兵衛。旭・東総店には、12人のアドバイザーと5人の多能工職人「KENSHI」が在籍しています。

—どんな仕事をしていますか

大工、電気、設備などさまざまな仕事を行う多能工職人「KENSHI」として、施工を担当しています。

—入社したきっかけは

ものづくりに興味があり、専門学校で建築学を学びました。就職説明会で話を聞き、興味が湧いて入社しました。

—仕事で心掛けていることは

仕上がりに妥協しないことです。お客様の満足を第一に考え、納得できないところがあれば、時間が許す限りやり

直します。それと正確に作業することです。電気回線など、手順を間違えると危険な場面もあるので、ミスがないようによく確認し、分からないことは親方や先輩にすぐ聞きます。

—大変なことは

解体してみたら、当初の想定と違うことがあります。思わぬところに管があったり、寸法が違っていたり。そんなときは即座に対処しています。

—喜びを感じることは

やっぱりお客様の笑顔を見ることができたときです。それと自分の腕前が上がったと感じたときです。初めて挑戦した工事が無事にこなせたときや、今まで一人でできなかったことができたときはうれしいです。この仕事は知識があっても、実際に数をこなさないと上達しません。これからも経験を積んでいきたいです。



作業前に手順を確認



少しのずれも許しません



VOL.143 長芋の豚肉巻き

1人分の栄養価 エネルギー348kcal、食塩相当量1.4g



材料(4人分)

豚ロース(薄切り)……280g
こしょう……少々
長芋……300g
薄力粉……大さじ1
サラダ油……小さじ2
〈オニオンソース〉
玉ネギ……160g
100%リンゴジュース…160ml
砂糖……大さじ2
しょうゆ……大さじ2
酢……大さじ1
〈付け合わせ〉レタス……4枚
ミニトマト…8個

長芋にはアルギニンやサポニンという成分が含まれ、ともにNK細胞(ナチュラルキラー細胞)の活動を活性化します。NK細胞は体内にウイルスなどが侵入したときに、真っ先に対処する体の防衛役です。これからの季節、インフルエンザや風邪予防に役立ちそうですね。

作り方

- ①長芋は皮をむいて1cm角の拍子木切りにし、玉ネギはすりおろす。付け合わせの野菜も用意する。
- ②豚肉にこしょうで下味を付ける。
- ③長芋に豚肉を巻き、薄力粉をまぶす。
- ④フライパンに油をひき③の巻き終わりを下にして並べ、全体に火が通るまで焼き、皿に盛る。
- ⑤肉を取り出したフライパンにすりおろした玉ネギを入れ、水分が飛んだらAの調味料を入れ、水分が半分程度になるまで煮詰める。
- ⑥付け合わせの野菜、ソースを盛り付けて完成。

岡旭市保健推進員協議会(☎63-8711・健康づくり課母子保健班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		[12月1日現在]	
[11月]	令和3年の累計	[11月]	令和3年の累計	[11月の移動]		人 □	前月比
建物火災	3件 (18件)	事故件数	150件 (1,527件)	転入 143人	出生 37人	男	(▲23人)
その他の火災	2件 (7件)	死亡者数	0人 (3人)	転出 124人	死亡 79人	女	(▲19人)
						世帯数	(▲4人)
							(+15世帯)