



太陽と人をつなぐ 自然光の届け人

特殊技研金属株式会社

松井 通広さん(36歳)

特殊技研金属株式会社は、さまざまなニーズに合わせたトップライト(建造物の天窓)を自社で一貫生産している、国内唯一の会社です。太陽自動追尾採光システム一体型トップライトは、千葉ものづくり認定製品として認定され、市役所の庁舎にも使用されています。「自然採光と共に」の企業理念に基づき研究・開発を重ね、進化した製品を提供することで、エコロジーの分野で社会に貢献しています。

どんな仕事をしていますか

建築工事の施工管理や打ち合わせ、天窓の開閉装置の取り付け・メンテナンスなどを行っています。全国各地から仕事を請け負っているため、1年の半分くらいは市外にいます。特に再開発地域や東京での仕事が多いです。

特殊技研金属株式会社

所在地／旭市鎌数9163-38

電話番号／64-2070

現場は地上7、8階ぐらいの高さの屋外が多いため、事故が起こらないように危険を予知して作業するよう後輩にも指導するなど、安全第一で取り組んでいます。

—仕事のやりがいは

自分が携わり設置された天窓が、大型商業施設などの顔となる部分にあるのを見ると、やりがいを感じます。

最近では、麻布台ヒルズの建築にも携わりました。施設のPR動画に自社の天窓が映っているのを見たときは、うれしかったです。

—今後の抱負は

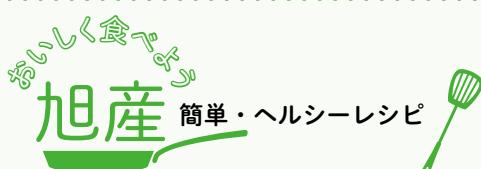
自分や一緒に働く人に事故やけががないように、安全に注意して作業を行っていきたいです。ものづくりを続けることで、周りの人に誇れるものを増やしていくべきだと思います。



自社で開発した開閉型トップライト



開閉試験用機器の点検



VOL.171 キャベツの春巻き

1人分の栄養価 エネルギー272kcal、食塩相当量1.4g

材料(4人分) ·

豚ひき肉	100g
キャベツ	2~3枚(150g)
春巻きの皮	8枚
中華スープの素(顆粒)	小さじ2
酒	小さじ2
Aしょうゆ	小さじ2
砂糖	小さじ2
おろししょうが(チューブ)2cm	
B片栗粉	大さじ1
セ水	大さじ1
C小麦粉	小さじ1
E水	小さじ1
サンチュ・ミニトマト・レモン	適量
油	適量



キャベツは便利な常備野菜の一つで、葉の柔らかい春キャベツから甘味の強い冬キャベツまで、1年を通しておいしさを楽しめます。胃粘膜を保護するビタミンU(キャベジン)を含み、胃炎や胃潰瘍の予防に働くとされ、胃腸薬の主成分としても使われています。

作り方 ·

- ①キャベツは5mm幅の細切りにする。
- ②豚ひき肉を炒め、①を加えてさらに炒める。しんなりしたらAを加えて、全体に味をなじませる。
- ③②にBの水溶き片栗粉を加えて、混ぜながら1~2分加熱し、火を止めて8等分にする。
- ④春巻きの皮の真ん中より手前に③をのせて巻き、Cの小麦粉のりで端を止める。同様に8本巻く。
- ⑤フライパンに春巻きが半分浸るくらいの油を入れて160℃に熱し、返しながら両面がきつね色になるまで揚げる。
- ⑥熱いうちに春巻きを1/2に切り、サンチュ、ミニトマト、レモンなどと盛り付けて完成。

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

【3月】 令和6年の累計
建物火災 1件 (6件)
そのほかの火災 1件 (10件)

交通事故

【3月】 令和6年の累計
事故件数 153件 (467件)
死亡者数 0人 (1人)

人のうごき

【3月の移動】
転入 347人 出生 25人
転出 582人 死亡 66人

【4月1日現在】

人口	62,280人	前月比 (▲276人)
男	30,880人	前月比 (▲105人)
女	31,400人	前月比 (▲171人)
世帯数	27,244世帯	前月比 (+22世帯)