



株式会社菅原組

社内報

vol. 25

2021年10月号



工事本部 工事部 課長

あずま あきひろ
東 昭浩

今回は工事部で活躍する東さんをご紹介します。入社34年となり、今では主に現場のサポートをしている東さんは、今までにどのような経験をしてきたのでしょうか？

入社のきっかけ

元々、父が建設会社に勤めており、幼少期には父に地下鉄工事などの現場に連れて行ってもらったことを覚えています。その影響からか、漠然と同じような仕事をしたいと思っていました。そんなときに、昔からの知り合いから菅原組をご紹介いただき、ご縁があつて入社することになりました。

業務内容

漁港工事のサポート役をしています。若手を中心に現場技術者にアドバイスや現場の書類の作成などが主な仕事です。腰が悪くなり、それを会社に伝えたところ身体に負担がかからない今の業務になりました。

心がけていること

できるだけ仕事を溜めずに、その日にできることはその日に終わらせるようにしています。自分以外の人の作業をサポートする立場なので、自分のせいで作業が遅れてしまつては本末転倒。現場の技術者たちが活躍できるように自分の仕事は早く終わらせることを意識しています。

印象に残っている仕事

約15年前、漁港の工事に作業所長として携わったのが印象に残っています。現場が4箇所に分かれており、それぞれに監督がいたため、手順もバラバラ。その中で各現場の調整や地元との対応などをやり遂げるのに苦労した一方で、達成感も他の現場より感じられました。

仕事のやりがい

プライベートなどで自分が携わった現場を通るときに、「この現場も自分が作ったんだよなあ」と気づくときが最もやりがいをを感じる瞬間です。

今後の目標

会社を背負う技術者を育てていくのが今の自分の使命だと思います。その役割を果たせるように頑張っていきます！



CHECK!



現場レポート

今回は「臼尻漁港外2港船揚場その他工事」について伺いました。
複数の漁港で同時に作業を進める現場管理の難しさに迫ります!



現場名 臼尻漁港外2港船揚場その他工事

概要 今回の現場は、臼尻漁港、山背泊漁港、函館漁港の3つの漁港で1つの現場が構成されています。函館は年明けに取り掛かりますが、臼尻漁港では船揚場と物揚場の改修工事、山背泊漁港では老朽化した既存施設を作り直す工事を行っています。

着工日 令和3年7月5日

メンバー 私を含めて5名の技術者で現場を動かしており、他の協力会社の方も20名ほど作業されています。

完成予定日 令和4年2月28日

工事本部工事部 課長
作業所長

おさないひさし

長内 久さん



作業に当たり気をつけているポイント

臼尻漁港と山背泊漁港はともに施工する場所が狭いため、人体感知機能付きの重機を取り入れることで、狭い場所でも事故が発生しないような工夫をしています。また、作業員の方とコミュニケーションを重ね、何でも言えるような関係を構築することで安全な現場運営に貢献していると思います。作業中だけでなく休憩中でも気軽に話をかけられるような雰囲気づくりは重要です。



臼尻地区の工事の状況



今後の懸念点

現場が今2箇所ですべて同時に動いているので、地元調整に苦労しています。地元調整とは、どの期間にどの作業をするのかというのを、両方の現場の方に連絡をして工程を調整することです。一人ひとりとお話するわけにもいかないので、掲示板のようなものを使って向こう1週間の予定などを共有し、伝達事項がスムーズに行き渡るようにしています。

社員の皆様へメッセージ

新型コロナウイルスがなかなか収束せず、過ごしにくい日々が続きますが皆さん体調管理に気を付けながら精進していきましょう!



山背泊地区の工事の状況

インターンシップを終えて —体験レポート—

7月27日から3週間にわたり、
学生が当社でインターンシップの体験をしました！
今回はどのような体験をしてもらったのでしょうか？
内容について、小林部長にお伺いしました。学生からの感想にも注目です！

【参加者】 室蘭工業大学 1名
函館工業高等専門学校 3名
苫小牧工業高等専門学校 4名

【期間】 7月27日から8月27日まで（1グループ5日間）

【体験先】 本社研修、施工中現場見学、発注官庁訪問、
コンサル訪問など

【スケジュール】

初 日：オリエンテーション、
函館建設管理部の事業概要説明、
函館開発建設部函館港湾事務所の事業概要説明

2日目以降：コンサル訪問、施工中現場訪問、新聞社からの取材など



第十八すがわら号をバックに記念撮影！

研修を振り返って

今年度は、これまでに8名の学生が参加してくれました。「海が好き」「釣りが好き」という学生が多く来てくれています。今年度のインターンシップでは、「建設業界に関わる仕事を幅広く伝えよう」というテーマを持って取り組みました。建設業界は、主に発注官庁、コンサル、建設会社からなります。その全てを訪問して、若手職員だったり

学校の先輩だったりと話ができる時間を設けました。その中で、発注者が果たしている役割や建設コンサルタントの仕事内容などを学び、建設会社との関係性について理解を深められたと思います。また、社会人の先輩達から建設業界に入った経緯や経験談を多く聞く時間を設けることができました。

みなさん本当にお疲れ様でした！



起重機での作業を見つめるその背中は5日間で少し頼もしくなった!?

現場の社員たちの説明に真剣に耳を傾けています……。みなさんの今後に期待が膨らみます！



学生からの感想

幅広く業界を知ることが出来ました！
また、実際に働いている人の生の声を多く聞けたのはインターンシップに参加していなければ出来なかったことだと思います。仕事の楽しさややりがいなどを聞くことができました。

働き方改革に関する話を聞くことで、3Kと言われていた建設業界の仕事へのイメージが良い方向に変わりました！



山登 豊さんに聞く

防災訓練レポート

防災の日である9月1日に

菅原組本社にて行われた

防災訓練について

山登 豊さんからのご報告です!



訓練名

北海道シェイクアウト訓練と
屋外退避の訓練

開催日時

令和3年9月1日
10時00分～10時30分

開催場所

菅原組本社

参加者

本社在勤者 約15名



訓練報告

やま と ゆたか

管理本部 次長 山登 豊さん

例年9月1日の「防災の日」に開催される北海道シェイクアウト訓練に、今年も参加しました。今回は従来の地震訓練の安全行動の他、屋外に退避する訓練までを計画し実施しました。しかし、事前の案内や当日のアナウンスが不十分だったため納得のいかない訓練結果になりました。リベンジのため、もう一度同じ訓練を計画して再実施する予定です。皆で防災意識を高めていきましょう!

次ページの **防災意識を高めよう** も、合わせてご覧ください。災害時の豆知識を紹介しています!

HAPPY BIRTHDAY TO YOU!

11月生まれの皆さんをご紹介します。

11/3

相談役

すがわら ひでと

菅原 秀人さん

11/6

工事本部工事部員

よない ゆうや

米内 裕哉さん

11/20

工事本部工務部 係長

いしと まさひろ

石戸 雅洋さん

防災意識を高めよう

皆さん、災害時の対策はできていますか？日本は世界から見ても、特に自然災害が多い国として有名です。今回は災害が起きたときに活躍する豆知識をご紹介します！いざというときのためにご確認ください。



懐中電灯をルームライトに！

「停電で夜は真っ暗で何も見えない」、「手元に懐中電灯しかなくて狭い範囲しか照らせない」そんなときはこちらを試してみてください。工夫次第で広範囲を照らすライトに様変わります。

【方法】

- ①懐中電灯を立てる
- ②水を入れたペットボトルを乗せ、下から照らす



※懐中電灯が立たないときは容器やトイレトーパーペーパーで固定してください。

※懐中電灯を吊るして、スーパーの袋をかぶせるとランタン代わりにもなります。

小さな乾電池を大きくする

停電すると乾電池は品薄になりやすくなります。「持っているものではサイズが違う……」なんてときにこちらはいかがでしょうか。



【方法】

- ①布や段ボールで必要なサイズの太さにし、テープで固定する
- ②1円玉やアルミホイルを先端に付け、長さを調節する

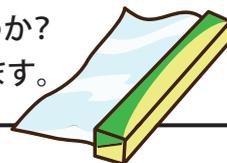
※一度作れば、繰り返し使用できます。

※通電中、アルミホイル部分が熱くなるので注意してください。

お皿には

ラップを巻いて

洗い物には水が不可欠です。洗い物をなくすには、料理を盛り付けるお皿にラップフィルムを付けるようにしてはいかがでしょうか？ラップを換えればお皿は洗わずに清潔を保つことができます。



防災バックの準備も

できていますか？

準備ができたなら
☑を入れてよう！



- 貴重品
- ライター・マッチ
- 下着・靴下
- 筆記用具
- 飲料水
- ポリ袋
- お札・硬貨
- モバイルバッテリー
- 軍手
- 懐中電灯
- ラップフィルム
- 生理用品
- 除菌シート
- ロープ
- マスク
- 缶切り・ナイフ
- タオル
- ガムテープ
- 簡易救急箱
- 携帯ラジオ
- 非常食



食欲の秋が
到来!

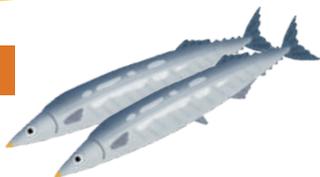
お手軽レシピ

秋の味覚といえば、何を浮かべますか？ さんま・さつまいも・きのこ・りんごなどなど、たくさんありますよね。そこで今回は、旬の食材を使った簡単なレシピをご紹介します！
「普段はあまり料理をしない……」という方も、これを機に秋を味わってみませんか？

ご飯がすすむ! ピリ辛さんま焼き

材料 (2~3人分)

さんま……2尾
片栗粉……適量
ねぎ・鷹の爪(各小口切り)……適量
サラダ油……大さじ2
★しょうゆ・砂糖・酒……各大さじ2
★みりん・酢・豆板醤……各大さじ1



- ①さんまは頭・尾を切り落とし、ワタを取り、水洗いします。水気を拭き取った後、一尾ずつ4等分にし、片栗粉を薄くまぶします。★を混ぜておきます。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、こんがり焦げ目がつくよう、さんまの両面を焼きます。
- ③②に混ぜた★を加え、さんまに絡めます。器に盛り、小口切りにしたねぎと鷹の爪を上にはらします。
- ④ご飯に乗せて、完成!

電子レンジで作れる! 超カンタンきのこことツナの混ぜ合わせ

材料 (3人分)

ツナ缶(オイル漬け)……1缶(70g)
しめじ……1/2パック(50g)
まいたけ……1/2パック(50g) } ★
エリンギ……1本(40g)
めんつゆ(3倍濃縮)……大さじ1
ごま油……小さじ1
鶏ガラスープの素……小さじ1/2
おろしにんにく・こしょう……適量

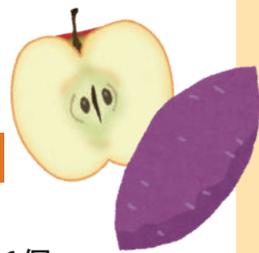


- ①しめじは根元を切り落とし、手でほぐします。まいたけは、食べやすい大きさに手でほぐします。エリンギは食べやすい大きさに切ります。
- ②大きめの耐熱容器にめんつゆ、ごま油、おろしにんにく、鶏ガラスープの素を入れて混ぜます。
- ③②に★を入れ、ツナ缶を加えて混ぜ、ラップをかけ、600Wの電子レンジで1分半加熱します。
- ④③を1度取り出して混ぜ、再度ラップをかけます。600Wの電子レンジで2分半加熱します。
- ⑤レンジから取り出し、こしょうを加え、よくかき混ぜたら出来上がり!

秋の絶品スイーツ! りんごとさつまいもの シナモン煮

材料 (2~3人分)

りんご……2個
さつまいも(中)……1個
シナモンパウダー……大さじ1
砂糖・ラム酒・水……各大さじ2
レーズン……大さじ3



- ①りんごとさつまいもの皮を剥き、1cm弱の厚みで適当に切ります。大きさは好みです。
- ②お鍋にカットしたりんご、さつまいもと残りの材料を入れ、中火にかけます。
- ③材料を絡めるように混ぜ、煮立ったら弱火にします。
- ④弱火で蓋をし、たまにかき混ぜながら、煮る。さつまいもにお箸が軽く刺さるようになったら、完成です!