八尾のまちの弁護士のつぶやき

八尾で地域に根ざした活動をされている阿吽法律事務所の弁護士、
高木先生によるコラムを掲載させていただくことになりました!!

日本テレビの女子アナ内定取消について

阿吽法律事務所の髙木です。

日本テレビのアナウンサー採用内定を取り消された女子大生が、日本テレビに入社する地位の確認を求める訴訟を提起しました。一般的に採用内定により始期付解約権留保付の労働契約が成立すると解されており、その取消しには客観的に合理的で社会通念上相当な事由が必要とされています。今回、日本テレビが採用内定を取り消した理由が「銀座のクラブでホステスとして就労していた経歴がアナウンサーに求められる清廉性に相応しくない」ということであったと報じられています。女子大生はホステスとしてのアルバイト歴を事前に告知していなかったようで、提出書類への虚偽記入や経歴詐称が採用内定の取消事由となることもあり得ます。

しかしながら、本件ではそのことのみで採用内定取消しを適法とすることは、裁判所がホステスという職業が清廉でないということにお墨付きを与える結果ともなりかねませんので、なかなか難しいのではないかと思われます。ところで、この件に関するネットのコメント欄などを見ますと、女子大生に対する厳しい意見がかなり多く、世間（ネット住民？）の認識はそんなものかと驚いている次第です。いずれにしても決着が注目されるところです。

因みに、我が業界には有名な芸者弁護士藤波清香さんがおられますが、残念ながら実際にお会いすることはできません。

阿吽（あうん）法律事務所
弁護士　髙木陽一
http://www.aun-law.com
八尾市東本町3-9-19リバティ八尾612号
TEL 072-990-5007
FAX 072-990-5008

プロフィール
昭和36年生まれ
大阪市立大学法学部卒業
大阪地裁、那覇地家裁裁判官（判事補）を経て、平成19年西天満に阿吽法律事務所を開設。
平成20年阿吽法律事務所を八尾に移転。

あとがき

休日不定期もだんだん慣れてきた感じです。
日曜日に出勤も抵抗がなくなったようです？
休日にお客様のためにイベントを行う。
みんな頑張ってやってくれています。
ちょっとネタ切れ気味でもありますが。
事前打ち合わせが必要ですね。
私はいつも土壇場でゴソゴソする癖がありますから。
・・・・・・・・・・・・・・。
やっぱりコミュニケーションが大事です。
よし、飲みにいこう！　　オカ

（有）丹陽社 一級建築士事務所
代表取締役　岡　巌

プロフィール
大阪市天王寺区に生まれる。
近畿大学理工学部 建築学科卒業。
小さいときは、おもちゃの刀を振り回すワルガキだったが、成長した今、お花とお酒を愛する穏やかな人物です・・・？？
大学のゼミの先生の関連する建築会社にて設計と施工を学び97年独立。

一級建築士／一級建築施工管理士／CASBEE戸建評価員／大阪府建築士会会員／高安ルーツの能実行委員会／NPO法人 なにわ文化芸術芸能推進協議会（通称：カエパス）／剣道参段／一般社団法人錬信会 無双直伝英信流居合道錬士七段

板倉造りの家
咲庵 show'un
咲庵show'un スローハウス・板倉造りの家/無垢材・自然派/健康住宅
有限会社　丹陽社　一級建築士事務所
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町5丁目4-17-904 上本町アルティスクエア9F
TEL 06-6764-1956　FAX 06-6764-1957　Email oka@sanyosha.co.jp
http://www.tanyosha.co.jp

咲庵通信 show'un leaflet

2014/11・12

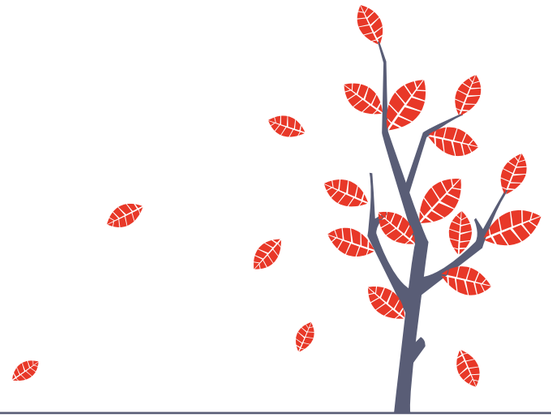
vol.99

Message

こんにちは、丹陽社のオカです。

落ち葉が舞い散る秋です。
なんだかんだと言っていても、もう１２月。
冬が近くまで来ています。
もうひと頑張り行きたいですね。

それでは、元気に活きましょう！！



丹陽社
社長 オカの
コラム

ＴＢＳの「夢の扉＋」でも紹介された

板倉造りの開発者 安藤邦廣 先生

和歌山市内原 N邸

私たちが今手がけている板倉造りの家の開発者「安藤邦廣」先生がテレビに出ました。
今年の1月にＴＢＳの「夢の扉＋」という番組で特集として取り上げられたんです。
安藤先生が板倉造りに取り組む経過というか歴史というか、開発秘話がたくさんあり、「知らなかった。へーっ！」という感じでした。
ちょっとまとめてみました。

安藤邦廣先生

板倉造りの構造

板倉造りの家

板倉造りは、４寸角の柱に溝をほり柱と柱の間に厚さ３センチの板を落とし込み壁をつくる日本の伝統構法です。

建築基準法では、「落とし込み壁構造」といい、源流は伊勢神宮や正倉院につながっています。もともと高床式倉庫として知られる米蔵に端を発しています。大事なものを保存する倉としての機能があり、無垢杉材を始めとする自然素材でできた建物です。宝やお米を大切に保存する建物を住宅に応用しているので人の体に悪いわけはありません。

安藤先生は学生時代、鉄とコンクリートで目を見張るような建築を手掛けることを目指されていたそうです。そして東大時代、超高層からプレファブ住宅までを範疇にする建築のシステムと構造の専門家、内田祥哉先生に師事されました。でも内田先生には日本の建築に関して危惧がありました。木を使った日本の伝統的な建築の技術がすたれてしまいそうだったからです。そして安藤先生は民家の研究のため日本国中を調査に回られたそうです。そこで、民家に使われている大工さんの精緻な技術に魅了されていきます。

そうしているうちに、田中文男さんという頑固棟梁と運命的な出会いをされます。田中棟梁が手掛ける板倉構法で作る体育館の現場にたずさわることになったのです。

初めて見る木造の大空間の建築現場です。
「毎日来い。それがお前の仕事だ！」
「これからは木造の時代が来るぞ。この建物はきっとお前の役に立つ！」
田中棟梁は安藤先生にこう言われ、板倉構法を叩き込まれたそうです。そこで安藤先生は板倉構法の住宅への応用ということをテーマにされるのです。そして内田先生のところで学んだ建築のシステム化つまりプレファブ住宅のシステムを板倉造りに取り入れられました。

でも、システムを作るには杉板の供給が問題です。3cm厚で均一な材質の板材を大量に作ってくれるところはどこにもありません。日本全国を訪ね回られ、断られ続け無理かなと思われたころ、徳島の中千木材さんが協力を申し出ました。杉材を大量に使う板倉の家は、日本の林業復活の一助になると、中千木材の千里献一社長は思われたそうです。こうして板倉造りの家の供給が可能になりました。

国交省より、構造認定・防火認定もとり、石油系建材をまったく使わなくていい自然素材だけの木組みの家が開発されたんです。大工さんの技術を十分発揮できる、地震に強く耐久性のある健康住宅ができました。

東日本大震災では、地元の木材をつかい地元の大工さんが作る復興住宅が大きな反響をよびました。地元一般の人々が協力して建物を作る「結 ゆい」という組織もでき復興の一端を担っています。板倉の家づくりは家づくりに収まらず地域づくりにまで発展しているようです。

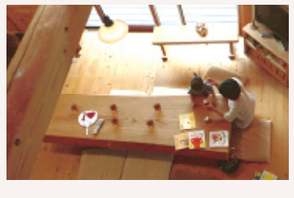
私も、この板倉造りに携わり、お客様の笑顔が本当に支えになります。安藤先生もおっしゃっていますが、板倉造りの家は未来の家になると思うんです。

12月のイベントのお知らせ

「板倉造り 無垢の家 完成見学会」

12月の勉強会は大阪府狭山市で建築中の板倉造りの完成見学会を開催します。大阪狭山市の狭山池近くの今熊地区に建築中のお住まいです。大屋根で迫力がある家です。自然素材にこだわり、自然を取り入れた空間創りと快適性を兼ね備えた、天然無垢材の舞台裏を見られるチャンスです。

日 時　2014年12月6日(土)・7日(日)　10:30～16:00
場 所　大阪府狭山市今熊周辺



暮らしの豆知識

家具もきれいに保ちましょう！

家具の汚れを落とす・・・

掃除をするなら家具にも気を使ってキレイに保つのが理想ですよね。家具は材質によって、掃除方法も違ってきます。掃除の仕方によっては家具が傷んでしまいますので、それぞれの素材によって適切な方法で行いましょう。それでは、掃除の方法について紹介していきます。

木製の家具

ニスぬりをしていない天然木の家具は、普段の手入れはからぶきで大丈夫です。水ふきは、一見良さそうですが、木に汚れが染み込んで取れなくなるので避けてください。また、取っ手の部分は汚れやすいですよね。ときどき専用クリーナーを使って拭きます。

ニス塗りしてある家具

ニス塗りの家具は水ぶきは厳禁です。
からぶきか、半がわきの雑巾を使います。

籐製の家具

籐製の家具は細いノズルを使ってほこりを吸い取ります。あとはからぶきで十分です。網目が細かく、ほこりが目の間に入り込んでしまったら、固めのブラシを使ってはき出してしまいましょう。

布張り

普段から布の目の中にほこりがたまらないように、まめに掃除機をかけるといいですが、汚れてしまったらカーペット用の洗剤（スプレー式のムースタイプ）をふきつけてブラシでこすります。

ビニール製の家具

住居用洗剤でふけばさっぱりきれいになります。特に使えない洗剤もありません。
一番掃除の仕方を選ばない素材ですね。

スチール製の家具

汚れがめだたなければ、化学雑巾でふくだけで十分でしょう。きれいになります。汚れが目立ってきたら、住居用洗剤を水で薄めたものでふきます。

革張り

水ぶき、洗剤ぶきは厳禁です。シミやつや消しの原因になります。ふだんはやわらかい布でからぶきするか、化学ぞうきんでふきます。また、定期的に皮革専用のクリームをぬって油分を補給すると、もちがよくなります。

〈「健康と快適な暮らし」より引用〉

美味しいのにカンタン！

マダムキミコの幸せレシピ

もち餅肉団子

今からが受験の追い込み、コーヒーブレイクに身体が温まる一品はいかが(^^)/　風邪に負けるな(｀―´)ノ
無理はしないように(^^♪
ファイト！！

材料（2人分）

いも餅

じゃがいも	中4ケ
片栗粉	大さじ6
水	小さじ1

中華スープ

中華スープの素	適量
水	適当

肉団子

豚ミンチ（ロース薄切り）	100g
白菜	1/2枚
玉ねぎ	小1/2個
干しシイタケ	1ケ
しょうが	1/2片
タケノコ	1cm
細ネギ	1本
片栗粉	大さじ1
塩・コショウ	適量

作り方

1. いも餅をつくる。
   1. じゃがいもの皮をむき適当に切り、鍋に水から入れ、つぶせるくらいまで茹でる。
   2. 湯を切り、鍋の水分を飛ばし粉ふきいもの状態にする。
   3. 粉ふきいもに片栗粉・水を入れ、すりこぎでつぶしながら混ぜ、６等分にする。
2. 肉団子をつくる。
   1. 白菜・玉ねぎ・干しシイタケ・しょうが・青ネギはみじん切り、タケノコは粗みじんに切る。
   2. ボールに（1）と豚ミンチその他の調味料を入れ、粘りがでるまでまぜる。
   3. 空気を抜き、6等分に丸めておく。
3. いも餅を丸め平らに伸ばし、真ん中に肉団子を置き、包んで餅だんごにする。
4. 皿に餅だんごを並べて、濡らして絞ったキッチンペーパーを被せ、ラップをして電子レンジで1分チンする。
5. 中華スープを作り湯き上がってきたら餅だんごを入れ7～8分して中まで火が通ったら味を調えて出来上がり。

サツマイモdeケーキ

お味噌汁の具に、焼きいもやスイートポテトに、そしてリンゴとの相性もピッタリのスイーツに、今からが旬のサツマイモ♪　でんぷんが豊富で、エネルギー源として適しています。またビタミンCや食物繊維を多く含み、加熱してもビタミンCが壊れにくいという特長があり、美容と健康におすすめの食材です。

材料（4人分）

サツマイモ	小1本（200g）
強力粉	200g
砂糖	100g
タンサン（重曹）	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
サラダ油	180cc（160g）
卵	2ケ
バニラエッセンス	少々

作り方

1. サツマイモは皮をむき、おろし金ですりおろしておく。
2. ボールに（1）のサツマイモ、その他すべての材料を入れてよく混ぜる。
3. 20cm型に入れ、容器をトントンと落として空気を抜き、180℃のオーブンで50分焼く。
4. 竹串をさして中身がくっつかなくなったら出来上がり。

マダムキミコのワンポイントアドバイス

マダムキミコ
伊丹在住のナゾの主婦
（実は、私たちのお客さんです。）

『**土から下に生えているものは水から、土から上に生えているものはお湯で**』これは野菜を茹でるの基本といわれています。
ちょこっと覚えておいてくださいm(__)m
肉団子のタケノコを粗みじん切りにするのは食感を楽しむため♪
レンコンでもＯＫ(^_-)-☆
いも餅だけをフライパンで焼いて、お醤油や甘味噌をつけて食してもＧｏｏ～♪
さつまいもdeケーキは、サラダ油がベースなので卵白で膨らませるのとは違い、怖がらずにまぜてもオーケー(^^♪
作りたては表面がカリカリで美味しいですが、次の日はもっと美味しいです。
材料の中にラム酒やブランデーを大さじ2～3杯入れて焼くとちょっと大人の香りがします♪ウフッ(^_-)-☆