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!!

地下鉄サリン事件以降の裁判所の防犯対策

阿吽法律事務所の高木です。

将軍様の長男が暗殺されました。
殺害手段はＶＸガスであったと言われています。ＶＸガスで思い出すのがオウム真理教です。
オウム真理教はＶＸガスの他にサリンなども使用したオカルト教団でした。

松本サリン事件は、当初第１通報者が加害者扱いされた冤罪事件でもありましたが、後に長野地方裁判所松本支部の裁判官官舎を標的としてオウム真理教が引き起こしたものであったことが判明しました。地下鉄サリン事件は、東京地下鉄の路線でオウム真理教が引き起こしたものですが、その沿線には東京高等・地方裁判所の最寄り駅もありました。

当時、いくつかの裁判所でオウム真理教を被告とする民事事件が係属しており、東京高等・地方裁判所ではこれらの事件をきっかけとして、出入口に金属探知機、Ｘ線検査装置が設置され、来庁者の手荷物検査が行われるようになりました。東京高等・地方裁判所での手荷物検査は現在でも続いています。

私は、当時、大阪地方裁判所で判事補をしており、私が左陪席であった合議体にもオウム真理教を被告とする事件が係属していました。大阪地方裁判所では、手荷物検査が実施されることまではありませんでしたが、担当裁判官の身の安全を保障するための方策は採られました。その方策とはオウム真理教の事件を担当している裁判官に防犯ブザーを配付することでした。所属部の書記官、事務官からは「裁判官、身の危険を感じたら直ぐにブザーを鳴らしてください。私たちは逃げますから・・・。」と言われていました。幸い何事もなく大阪地方裁判所から転勤となりましたが、東京と大阪の危機感の差には苦笑せざるを得ませんでした。

この話を岡所長にしたところ、岡所長は自分には防犯ブザーは不要であると言われました。
なぜでしょう？（答えは岡所長にお尋ねください。）

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

最近、ウチの事務所では出来るだけ早く帰るように言っています。
なぜなら、私はいろんなおつきあいなどで、
早く退社することが多いからです。
また、休みも取れない時は必ず代休を取るように言っています。
でも、仕事の関係でなかなか思うようにならないようですね～。
手伝ってあげたいんだけどと言っても、
どうも私は邪魔になるようです。
そんなことをするよりも、自分の仕事をして下さいと言われました。
みんなバリバリだね～。　　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／日本板倉建築協会 理事
統括設計専攻建築士／大阪府建築士会
NPO法人 なにわ文化芸術芸能推進協議会（通称：カエパス）理事長
高安ルーツの能 実行委員会 事務長／能楽 観世流
一般社団法人錬信会 理事／無双直伝英信流 居合道教士七段
八尾ライオンズクラブ／八尾市倫理法人会

板倉造りの家
咲庵 show'un

咲庵show'un 板倉造り 無垢の家
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 show1un@tanyosha.co.jp
http://www.tanyosha.co.jp
facebook も定期的に更新中！

咲庵通信 show'un leaflet

2017
3
vol.124

もくじ

丹陽社所長 オカのコラム

部屋の配置を考える（ゾーニング）

Message

世界はすごい速度で変わっているようです。
6年前の東日本大震災がきっかけだったように思います。
フェイスブックなどSNSが普及して
人や世間、マスコミの言うことを
全面的に信頼することも怪しくなりました。
これからは、自分で行動してそれを元に
考えなければならないような気がします。
ある意味、自分次第なんですね。
そう、未来も自分次第なんです。
バリバリだぜぃ！

oka

暮らしの豆知識
お花見を楽しむ
ちょこっとアイデア

マダムキミコの幸せレシピ
棒棒鶏（バンバンジー）

八尾のまちの弁護士のつぶやき
地下鉄サリン事件以降の
裁判所の防犯対策

丹陽社
所長 オカの
コラム

自分の理想のイメージを具体的に表現できます。

部屋の配置を考える（ゾーニング）

家を建てようとしますと、まずどんな間取りにしようか考えます。
雑誌や展示場にいきイメージが湧き、ちょっと自分で描いてみようとされますよね。
その時に便利な『ゾーニング』というプランニングの手法があります。

ゾーニングで頭を整理し、間取りを考える

家を建てる時にまずどんな間取りにしようか考えます。

雑誌や展示場にいきイメージが湧き、ちょっと自分で描いてみようと、カタログや雑誌の平面図を参考にチャレンジされます。

でも大抵の皆さんは「何が何だかわからない・・・プロにお任せだ～。」
ということになったりします。

住まいのプランを自分でするのに、理想の設計だと思われる図面を参考に考えるのはいいのですが、異なった敷地に、家族の要望も入れまとめていくのは、初めての方には大変かもしれません。

頭を整理し間取りを考えるのに「ゾーニング」という手法があります。

私たちがプランニングをするとき、お話を聞いてフッと家全体のプランが下りてくることがありますが、まれなことです。

いつもは、方眼紙に間取り図をいろいろ描いて検討します。

まれに、お客様の要望が多くて相反するときとか、土地の条件が厳しいとき、整理の意味で、この『ゾーニング』という手法を行います。

こうして新しい発想を促すんです。

大小の○を描いていくと、動線や重要な部分が明確に

ゾーニングとは、各部屋のつながりや、日照・通風・眺望などを考えながらいろんな配置を検討していく手法です。

玄関・リビング・ダイニング・キッチン・浴室・トイレなどの部屋を大小の丸にして並べていくのです。

まず、一番重要な家族が集まり過ごすリビングの位置を決めます。リビングの位置は庭などからの採光・通風・眺望などを考慮して決めましょう。

そして、そのリビングの○からキッチンの○、玄関の○、トイレの○がどうつながるのか、個室はどこに？階段は？と動線を考えて配置していきます。

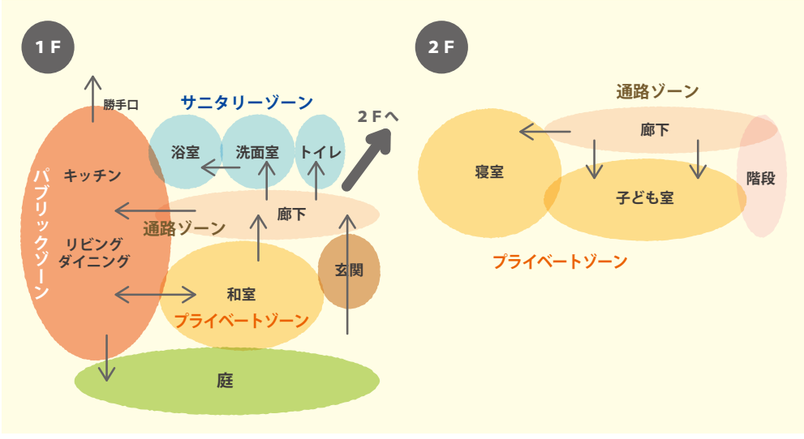
各階でゾーニングを行うとき、それが重なった状態を想像することも重要です。

階段や吹抜けの位置に気をつけねばなりません。

「ゾーニング」は1cm角の方眼紙で行うのがいいでしょう。
木造の場合、方眼１マスが91cm角とします。だいたい100分の1の縮尺で方眼マス4つで１坪の換算です。

多少縮尺に違いがありますが、間取りを考えるのに支障はありません。

家づくりを考えるときは、ぜひゾーニングの手法で間取りを考えてみてください。



3月のイベントのお知らせ　**要予約・参加費無料**

板倉造りの勉強会＆漆喰の塗装体験

３月は板倉造りの勉強会と漆喰の塗装体験を開催いたします。
是非お気軽にご参加ください。

日時　3月19日（日）　14：00～16：00

場所　天王寺区上本町5-4-17上本町アルティスクエア904　**お申込方法**　HP・電話にてお申込みください。

暮らしの豆知識

もうすぐお花見の季節。お花見をより楽しむ便利アイテムをご紹介

お花見を楽しむちょこっとアイデア

お花見便利＆マストグッズ

マジック・ペン
人数が多い時は、マジックで紙コップに名前を書いておくと見分けがついて便利。

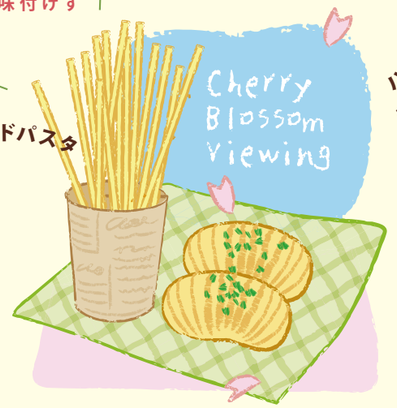
ウェットティッシュ
水場が遠く混んだお花見場所では必須アイテム。

カイロ・ひざ掛け
４月とはいえまだまだ冷えるもの。夜桜鑑賞は特に必須です。

お花見にぴったり♪おしゃれレシピ

パスタを低温で揚げて好みの調味料で味付けするだけ！

フライドパスタ



ハッセルバックポテト

じゃがいもに細く切れ目を入れて、バター、オリーブオイル塩コショウをふってオーブンで30～40分！

お花見サラダひと工夫

プラスチックのカップに入れて持ち寄り

サラダはビール用の大きめのプラスチックカップに入れてラップして持っていけば、帰りにはゴミもかさばらず便利。

粉ドレッシングを活用

意外にかさばる液体ドレッシング。粉状のものを持っていけば軽くて、持ち帰りゴミもコンパクト。またカップサラダに振りかけてシェイクすれば手を汚さずカンタンにドレッシングで調味できます。

美味しいのにカンタン！

マダムキミコの幸せレシピ

棒棒鶏（バンバンジー）

材料（3～4人分）

◎鶏肉	鶏むね肉（皮なし）	1枚	しょうが	うすぎり2～3枚
	塩	大さじ1	白ネギ（先の青い所）	1本
	ごま油	大さじ1		
◎タレ	みそ	大さじ1	酢	大さじ1
	酒	大さじ1	すりごま	大さじ3
	しょうゆ	大さじ1～2	豆板醤またはラー油	適量
	砂糖	大さじ3	しょうが	1片
	オイスターソース	大さじ1	白ネギ	10センチ

作り方

1. むね肉の繊維を切り、柔らかく仕上がるように、フォークの先で何度も刺しておく。
2. 鍋に湯を沸かし、しょうがの薄切り・白ネギの青い所・塩を入れ、沸騰したらむね肉を入れ5分湯がき、火を止め、アルミ箔で鍋に蓋をしてしばらく冷ましておく。
3. 厚めのポリ袋に（2）と大さじ１のごま油を入れ、20～30分冷蔵庫で寝かす。
4. 冷めた（3）をそぎ切りしてから、麺棒かラップを巻いたすりこぎで肉をたたきほぐし、食べやすい大きさに切る。
5. タレの材料のしょうがとネギは、みじんに切っておく。
6. ボールにしょうがとネギ以外のタレの材料を入れ、砂糖が溶けるまでよくかき混ぜる。
7. （6）に（5）の材料を静かに混ぜ合わせる。
8. むね肉に（7）のタレをかけ、好みでキュウリやレタスの千切りと一緒に召し上がれ♪

マダムキミコのワンポイントアドバイス

むね肉のかたまりを、手で裂きほぐすのは疲れます。むね肉は厚みのある所から包丁で切れ目を入れて開き、たたきます。内側から切れ目が入り、味がしみ込みやすくなります。むね肉は脂肪が少なく、良質な高たんぱく。皮なしだと100g160kcal、ダイエットにぴったりの食品です。肉質が柔らかく、味は淡白で、あっさりした和風料理やしっかり味付けをする中華の炒め物、油を使うカツなどいろいろな料理に対応できます。
厚みがありきれいなピンクのものを選んでください。