

vol. 16

団地生活の安全・安心・快適をサポートします

JS plus
[ジェイエス・プラス]

JS LIFE DESIGN MAGAZINE

CONTENTS



- 1 特集
楽しいティーパーティの開き方
- 8 快適生活のミニ知識
お家は快適！春の花粉対策
- 9 随筆
「メモ帳から」その16 大槻茂
- 10 CLOSE UP 団地ライフ
和気あいあい仲良く暮らせる場所にしたい
東京都立川市の立川若葉町団地自治会
- 12 平野レミの“早ワザごはん”
- 14 こんにちはJSです。
水と空気の安全を守る－技術開発研究所・環境技術グループ
- 16 読者のお便りから READER'S COLUMN
- 17 JSからのお知らせ JS INFORMATION

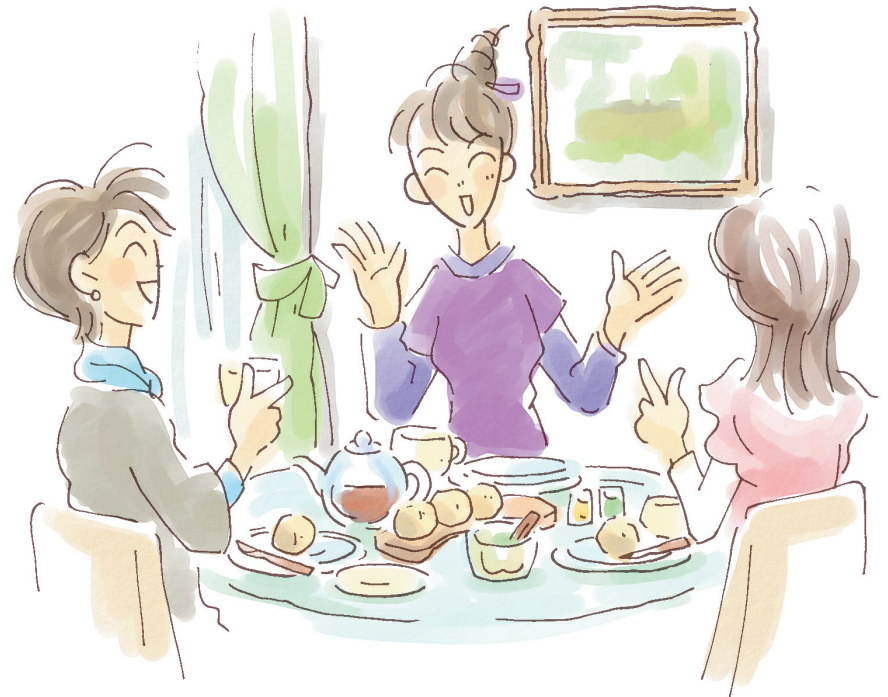
表紙イラスト：国分 チェミ

特集

団地コミュニケーション 楽しいティーパーティの開き方



団地内でのコミュニケーション、楽しんでますか？
ご近所どうし、顔を合わせても挨拶もしないのでは
団地ライフはギスギスした雰囲気になってしまいます。
おしゃべりしたり、いっしょに美味しいものを食べたり
ちょっとしたことで日頃の垣根が低くなっていきます。
気持ちよく楽しく人とつながって
心地よい関係を築いていきたいものです。
団地内で気軽に参加できるティーパーティーを企画して
コミュニケーションづくりのきっかけをつくってみませんか。
ティーパーティーを和やかな雰囲気にする秘訣を紹介します。



楽しいティーパーティーとは？



「集まっておしゃべりしませんか」と、気軽に周りの人をティーパーティーに誘えたら素敵ですね。ティーパーティーを開くときに用意するものやアイデアにはどんなものがあるのでしょうか。楽しい集まりにするコツを、サロン形式で料理教室を開いている谷島せい子さんに聞きます。

●まずは普段着のパーティを

谷島さんが料理を教えている都内のスタジオをお訪ねしました。大きなテーブルの上には木の枝を削って作ったフォークやスプーンが並んでいます。明るいベランダにはオリブやハーブ、ナスたちウムが咲いています。まずは、ティーパーティーを開くときのメニューはどんなものがあるのか、うかがってみましょう。

「主婦の集まりの場合は気楽なのが一番です。塩や砂糖、チーズ、豆腐が並んでいるだけ、おにぎりとお漬け物だけでも楽しいパーティになります。うちでも、カレーパーティーとか焼きおにぎりと豚汁パーティーとか普通のメニューでよく



やります。いつもの見知った味があるとほっとして、自分のうちでは具は何を入れているという話が弾みます。その家によって使う具材が違いますから、聞いてみると面白い発見があります。スコーンと紅茶で始めても、口直しにしば漬けが出てきてもいいんじゃないかしら。かしてまわっていただくのではない、普段着のパーティを考えてみてください。目的はコミュニケーション。どうやったら話が弾むか、それを第一に考えましょう」

●新しいものはひとつだけ作る

「メニューに関しては、みなさん、悩まれるようですね。私のところにも料理教室で習った料理を作って、もてなしたいけど何と何を組み合わせればいいのかわからない、と聞いてくる人が多いですね。気をつけたい

谷島せい子さん - tanishima seiko -

1947年鎌倉生まれ。料理研究家。日本ベジタブル&フルーツマイスター協会の調理学講師。現在、料理教室「スタジオMOW」主宰。TV、雑誌、書籍、広告などで幅広く活躍している。著書に『もっと豆腐が好きになる』（雄鶏社）、『いつもの料理をおいしく彩るフレーバーソルト&シュガー』（家の光協会）ほか。

<http://www.studio-mow.com/>



のは、初めて作るお料理に挑戦しようとして、すぐで疲れてしまうことですね。買い物も大変、作るのも大変だし、みなさんが来る前にはお掃除もやらなくちゃいけない。それで“あー、もうイヤだ。二度とこんなしんどいことをするのはゴメンだわ”となってしまいます。ふだん作り慣れているものを作ればいいですよ。レシピを確かめなくても作れるお料理をメインにして、1品だけ新しいも

のに挑戦することをお勧めします。凝ったお料理を作るのに疲れるよりも、笑顔でおしゃべりを楽しんでほしいですね」

家族がおいしいおいしいと言ってくれる、いつものあれを作って、後は1品何か挑戦してみたい料理を作ればいい。作り慣れているメニューなら、作るのに要する時間も読めます。これなら、気楽にティーパーティーが開けそうですね。

【谷島せい子さんに教えてもらうスコーンの作り方】

材料（直径5cmのものが約18個分）

薄力粉	450g
ベーキングパウダー	小さじ2
グラニュー糖	100g
バター	100g
レーズン	30g
卵	3個
牛乳	100cc
仕上げの卵黄	少々

作り方

①オーブンを温めておく。薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。

②フードプロセッサーに①とグラニュー糖、バターを入れ、小刻みに回して混ぜ合わせ、サラサラの砂状にする。卵と牛乳を加えて更に小刻みに回し、水分がなじんだら取り出してひとまとめにする。



③台に打ち粉をして②をのせ、打ち粉をまぶした綿棒で1.5~2cmの厚さに伸ばし、丸形で抜くか、又は四角に切る。



④③をクッキングシートを敷いた天板に並べ、表面にハケで卵黄又は牛乳をぬり、190~200度のオーブンで15~18分焼く。



※②の生地レーズンを加えてもいい。

ティーパーティーを計画しよう



●パーティのテーマを決めよう

テーマがあると、ティーパーティの楽しみ方がはっきりすると谷島さん。

「自分の中の小さなテーマでいいと思います。たとえば、菜の花を使った料理を出すのであれば、春のピクニックの雰囲気に見えます。ピクニック気分を味わうために、床に座るのもいいんじゃないかしら。真夏の暑い日なら、海水浴の雰囲気にしてもいいですね。運動会の時の食事風景というのも楽しいわね。バナナの葉やハラソ(大きな葉っぱ)が手に入れば、一人ずつのお皿がわりに使ってみましょう。野趣に溢れた感じになります」

花が咲いたと言ってもは集まり、暑いと言ってもは集まる。季節や行事などに合わせれば、ちょっとしたテーマがいろいろ見つかりそうですね。

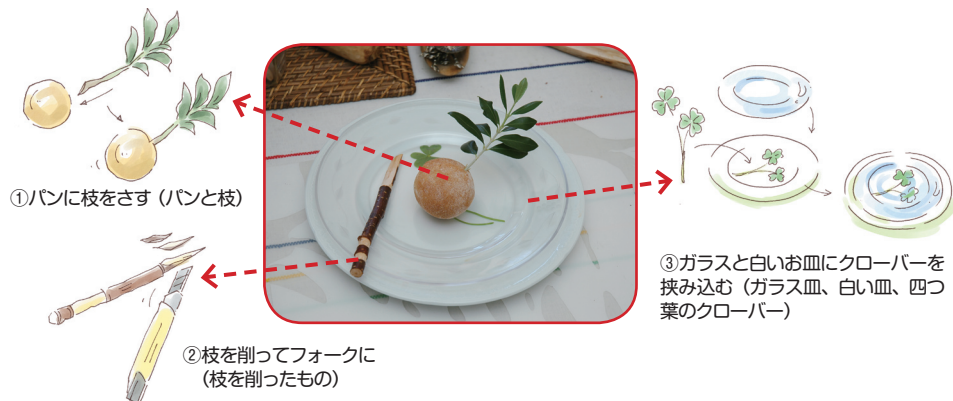
「雰囲気が演出できれば、塩をしていないおにぎりを持ち寄って、いろいろな味のお塩

を試すパーティーを開くなんていうのも面白そうでしょ。家でランを育てている人だったら、「ランが見頃だから見に来ない？」と誘いして、めいめいの皿にランの葉を載せておくとか、食べられる花をお皿に飾っておくとか、いろいろなおもてなしのアイデアが浮かびます。何も手作りにこだわることはなくて、買ってきたサンドイッチをランの葉っぱで結べばテーマが見せられる。葉っぱひとつで統一感が出ます」

アイデア次第で素敵な演出ができそうですね。ゲストのみなさんを、どうやって楽しませるか、それが腕の見せどころです。

●パーティ用のお皿の作り方

人を招くときには、テーブルクロスがないとか、食器が人数分ないことが気になってしまいがち。谷島さんがとっておきの方法をアドバイスしてくれました。



「テーブルクロスのかわりにシートもいいし、プレーンな白い皿とガラス皿があれば、組み合わせて使ってみましょう」

そう言って、プレーンな白い皿とガラス皿を用意した谷島さん。ベランダの鉢に生えているクローバーをちぎって白い皿に並べ、その上からガラス皿をのせます。「ほら、簡単でしょ」と見せてくれたお皿は、とってお洒落。世界で1枚の特別なお皿。

「季節が春なら、土手に生えているツクシをとってきたり、ベランダに咲いてる草花やハーブをあしらってもいいんじゃない」

●引き算のススメ

「パーティというと、みなさん、頑張りすぎるのかもしれないね。よくおちいる失敗が形も色も内容もお構いなしに、いただき物の良い器や豪華な器など家にある良いもの全部“見て見て見て!”と出してしまうこと。高価なものを出すのは、ヘタすると反感を買ってしまうこともあるので注意したいですね。やりすぎること、来た人が場違いな気がして居心地が悪くなってしまいます。引き算を心がけるとちょうどいいくらいになります。いつもよりマイナスで行くくらいを心がけると、肩に力が入らないと思いますよ」

出したい気持ちを抑えて引っ込める。これはなかなか難しそうですが、引き算の心がけ

散歩中に拾ってきた小枝でスプーン&フォーク作り

◎木工

散歩の途中で流木や枝、木の実などを拾ったら、フォークやスプーン、お箸に使えるように削って加工します。桜、オリーブ、イチヨウ、ビワ、プラタナスの葉や枝などを使います。基本は、口に入れてもいい植物を選ぶこと。乾く前に作業すると加工しやすい。

◎きれいな葉っぱ

家の回りや旅先で見つけた枯れ葉や落ち葉。きれいな葉っぱを拾って、テーブル回りの飾りに使います。ふだんは、形を整えて新聞紙にはさんで押し花にして、絨毯の下などにしまっておきます。

◎スキのひも

スキの穂を三つ編みで編んで長くして、ひもとして使います。プレゼント用のひもに使ったり、木工作品のアクセントにしたり、いろいろ楽しめます。



は招くほうも招かれるほうも気が楽ですね。色も引き算を、とのこと。

「テーブルの上が色の洪水にならないように気をつけて。テーマに合わせて全体の色を抑えれば、決してチープにならないですよ。紙ナプキンをメインの1色に絞れば統一感が出ます。お皿がバラバラでも、違和感はないはず」

ティーパーティーのとおきメニュー



●フレーバーソルト&シュガー

谷島さんにティーパーティーのおすすめメニューを教えてくださいました。それは、とおきのソルト&シュガーのマジックです。

「これは、とっても簡単なの。野菜、果物、ハーブ、野草、花、海藻など、季節の素材をすり鉢に入れて、素材に合わせて塩を加えたり、砂糖にしたり。テーブルの上に色鮮やかな、よい香りのフレーバーソルト&シュガーを並べると、ゲストのみなさんは「さて、どの味から試してみようかしら？」



と興味津々になるはず。「これなあに？」でおしゃべりも盛り上がります。みんな

が揃ったら、ハーブなどをすり鉢でスってみて。部屋中がフレッシュな香りに包まれて、大受けすること間違いなし。子どもたちが目を輝かせて近づいてきたら、「ちょっと、舐めてごらんなさい」と、味見させて。子どもたち、きっと大喜びしてくれますよ」

谷島さんのお話を聞いているだけで、楽しそうなティーパーティーが目に見えます。

●遊び感覚を刺激しよう

塩と砂糖という、どの家にもあるものを



使って、さまざまな楽しみ方を教えてくださいました。谷島さん。味わい方の秘訣はあるのでしょうか。

「パーティの日までにフレーバーソルト&シュガーをいくつか作っておいて、それをテーブルの上に並べたら、後はみなさんにやってもらいましょう。オリジナルの組み合わせを考えるのが面白いの。塩は料理に、砂糖はお茶やデザートなどに使って、色と香りを楽しんでもらいます」

たとえばクリームチーズをお皿にのせて、周りにソルト&シュガーを置いて。クリームチーズに塩を入れて野菜をはさんだらサンドイッチに。砂糖を入れて市販のビスケットにはさめばクリームサンドのできあがり。



イチゴをのせれば、立派なデザートになります。こんな具合に、いろいろな味が楽しめます。

■フレーバーソルト

- ◎クマザサ
乾燥させたクマザサの葉と塩をすり鉢でする。イワシを焼いた上にパラパラとかける。
- ◎ゴボウ
豆腐やおひたしなどに。
- ◎ヨモギ
都会のちょっとした場所にも生えています。採取するときは犬のおしっこがかからない高さのヨモギを摘むこと。
- ◎ナスの皮
ナスの皮を干して塩とすりあわせる。蒸したナスの中身にかける。
- ◎トリュフ
高価ですが、おすすめなのがイタリアのトリュフで作るこのお塩。お料理が豪華な味わいに変身。
- ◎新茶
さわやかで良い香り。
- ◎桜
桜茶用の桜の花びらを塩漬けにしたもの、桜餅に巻く桜の葉はそのままスレばOK。
- ◎菊
きれいな黄色いお塩に。
- ◎ジャスミンティー
独特の香りが楽しめます。
- ◎春菊
葉っぱの匂いがブウンとします。
- ◎ワサビ
お刺身にばらばらっとワサビ塩。イケます。

「スコーンやパンにクリームチーズや生クリームをつけてフレーバーシュガーをパラリ。ヨーグルトにフレーバーシュガーをパラリ。紅茶にフレーバーシュガーを入れるとフルーツティーにあっという間に変身します。豆腐に砂糖と果物を混ぜてデザートにしてもおいしいの。塩は焼いた魚やサラダ、豆腐などに使って香りを楽しんでみて。安価だとか高価ではなく、大切なのは意外な驚きなんですね。ゲストのみなさんの子

■フレーバーシュガー

- ◎フルーツミックス・シュガー
リンゴ、ミカン、レモン、キーウイなど乾燥フルーツと砂糖をすりあわせませす。
- ◎ブルーベリー
味も香りも楽しめます。ヨーグルトにかけてもいい。
- ◎イチゴ
天日で干して、お塩でも砂糖でもおいしい。イチゴ塩をマヨネーズにあわせると、ピンク色になってイチゴの香りが立ちます。



◎ミントのフレーバーシュガーの作り方
ミントの葉をちぎってすり鉢に入れ、お砂糖を加えてゴリゴリスります。ミントの茎は使いません。すり鉢の中がきれいな緑色になるにつれて、さわやかな香りが辺りに漂ってきます。プツツ残らないようになるまでスルときれいです。砂糖の分量はお好みで。

も心をくすぐるような遊び感覚を取り入れて試してみてください」

谷島さんのアイデアを参考に、パーティーでいろいろな味を楽しんでみましょう。

うち
お家は快適！春の花粉対策

春、クシャミを連発するのは花粉のせい？
屋外で花粉が大量に飛散しても、部屋の中では快適に
過ごしたい…



開閉でかなりの量の花粉が付着します。窓を開けて換気をする時は、レースのカーテンは閉めたままにしてください。レースのカーテンがフィルターの役目をします。進入する花粉の半分程度はカーテンに付着して取れますが、カーテンは定期的に掃除機掛けが必要になります。

湿気をコントロール

鼻や喉の粘膜、目の結膜は適度な湿気があると症状が緩和され楽になります。逆に乾燥は、粘膜にとって大敵です。花粉や花粉塵も部屋が乾燥していると浮遊しやすいのですが、湿気が高くなると浮遊しにくくなります。ただし、湿度を上げすぎると、ダニ・カビが増殖しやすい環境になってしまいますので、湿度 50～55%以下位に調整したいところです。部屋内の除湿にはエアコンが有効ですが、エアコン内部はカビが非常に増殖しやすい場所となっています。数日ぶりに使用したり、エアコン内部の洗浄を行わないでシーズン初めに使用する場合は、大量のカビ胞子を部屋中にまき散らしている恐れがあります。フィルターやエアコン内部を洗浄し、内部の洗浄ができない場合は窓を開けて送風で運転して内部のカビを放出するようにしましょう。朝の早い時間帯は花粉の飛散量が少ないので、9時頃までに空気を入れ換えて湿気をコントロールします。

花粉は窓から…

花粉の飛散時期は、できるだけ窓の開閉は最小限にしてください。カーテンやブラインドは静電気が起きやすく、窓の

花粉は洗濯物にも付いてくる

花粉の飛散時期は洗濯物は乾燥機で乾燥するのが理想です。外に干す場合は、取り込むときに花粉をよく払ってください。部屋に干すと、部屋の湿度が上がりすぎて、ダニ・カビに注意が必要です。部屋干しする場合は、乾燥機を使うか、浴室につるして扇風機で風を送ったり、除湿機を利用して干してください。同様にこの時期は布団も外に干さずに乾燥機を使うことをお勧めします。布団たたきは花粉を粉々にしたり、布団の中に花粉を押し込めたりするのでやめましょう。



「メモ帳から」その16

大槻茂

NHKの朝の連続ドラマ「ちりとてちん」が好評だったらしい。タイトルは、東京の落語「酢豆腐」を改題したものから取っている。チリトテチンは口三味線の表現で、「三味線を弾く」つまり「いい加減なことを言う」の意である。

私も、毎朝のように見た。そして、稽古風景や高座の場面に、「落語は間だなあ」といまさらながら思われた。くすぐりとか挿話の面白さはともかく、同じ話が落語家によってまったく別物のように感じることもある。私は、「それは落語家の持っている間の違いによる」と考えている。



イラスト・ナメ川コーイチ

昭和50年代初め、仕事からみで古今亭志ん朝さんと知り合うことができた。志ん朝さんは落語界のホープで、本業に、テレビドラマに、舞台にと大活躍、まさにあぶらがのりかかったころのことである。そのころの志ん朝さんの落語は、早口でリズムカルに畳み掛けてくるような面白さ(気持ちよさ)があった。だが、一方で「忙しすぎる」という批判もあった。志ん朝さんはそれを気にしていた。「テンポは速いけど、間がきちんとしているからいいんじゃないですか」と、偉そうなことを言ってしまったことを覚えている。「そうでしょ」。間髪をいれずにうなずいた志ん朝さんの顔が忘れられない。

それから25年余、日本橋のすし屋で晩年の志ん朝さんとたまに顔を合わせるようになった。今思うと、体調はあまり思わしくなかったのだろう。お銚子2本で我慢していると言っていた。それでも、「まあ、一杯」と勧めると、「あたしを殺そうってんですか。いただきます」。その間の良かったこと。

私は、文章も「間」で良し悪しが決まると思っている。リズムと「間」を考えながら書いているつもりだが、どうだろう。「ま、いいか」。お後がよろしいようで……。

大槻茂 SHIGERU OHTSUKI
読売新聞社に入社後、社会部、生活情報部を経て、現在、青森大学客員教授。主な著書に「新天皇の人々」「そばとうどん」「渋谷天外伝」など。

滑川公一 KOHICHI NAMEKAWA
イラスト・漫画修業のため渡仏。帰国後に個展「バリと猫と…」。'82年度日本漫画家協会優秀賞受賞する。作品に「世界のショートショート傑作選」「なにぬねこ」など。

和気あいあい仲良く暮らせる場所にしたい

東京都立川市の立川若葉町団地自治会

●数多くの行事を介して人が関わる

立川若葉町団地はJ R立川駅からバスで15分。近くに玉川上水が流れ、武蔵野の雑木林に囲まれた緑豊かな恵まれた環境にあり、周辺には保育園や学校、医療施設などが整っています。入居が始まったのは昭和46年、翌年に団地自治会が結成されました。総戸数は1463戸、人口



■会長の藤縄初男さん



■副会長の菊地芙美子さん

は約2850人。西集会所内ある自治会事務局で、自治会副会長の菊地芙美子さんにお話を伺いました。

「昨年は自治会発足35年ということで、非常用持出袋を会員世帯に1袋ずつ配布したの。昨年事務局が東から西へと移転したので、新しい場所を覚えてもらうために、会員の皆さんに事務所に取りにきてもらったわ。でも大変喜ばれて。あの手この手で自治会の活動をアピール中です」と快活な笑顔で話す菊地さん。4月には、団地内の広場で防災花見というイベントを行っているそうです。

「防災グッズの展示やかまどベンチの確認をかねて、桜を見ながらバーベキューをしてアルファ米を食べるの。楽しくないと続かないので、毎回面白そうなことを見つけて、頑張っています。藤縄会長を先頭に、フリー

マーケットや餅つき大会を催したり、たくさんの方の行事を打ち出し、行事ごとに場所を変えて開催することで、毎回さまざまな人が参加してくれるのではと期待してるの」

●9つの専門部に分かれて活動中

自治会内の役割分担について、説明して下さるのは事務局長の金井良子さん。

「自治会の役員は27名、9つの専門部で行事などの企画運営を担っています。餅つきや夏祭りを開催する〔ふるさと行事部〕、自治会ニュース発行やホームページを担当する〔広報部〕、修繕相談やJS相談会を実施する〔住宅部〕、ほか

に環境部やファミリー部、文化体育部、厚生部、キッズ部、防犯防災部があります。事務局はまとめ役ですね」

環境部の活動について環境部長の嶺岸貞子さんに伺ってみると、

「本当にいろいろやることあるんです。樹木の剪定・調査の立会い、あるいは団地内の夏ミカンがなれば収穫して配布するし、コンポストで



■事務局長の金井良子さん



■環境部長の嶺岸貞子さん



■団地内で収穫した夏ミカン

今回は緑に囲まれた東京都立川市の立川若葉町団地自治会におじゃましました。多くの行事を開催し住環境の向上を目指す自治会の活動をご紹介します。



■自治会員に配布している非常用持出袋



■古新聞と立川市オリジナル・トイレットペーパーの交換サービスを実施



■敬老の日の集いでは、ビンゴゲームやオカリナ演奏の披露で大盛況



■子どもたちから高齢者まで杵を振るう新春餅つき大会



■7月にはいも掘り大会を開催



■みんな浴衣姿で盛り上がる夏祭り

堆肥ができれば希望者に配る…。堆肥作りでは、クリーンメイトさんが落葉を集めてくださってるから、大助かり。なかでも月に2回発行する“事務局たより”の月末分に挟み込む“ごみカレンダー”が好評ですね。立川市のゴミ出しは13分別という細かさだから大変。皆さん、私たちのカレンダーを冷蔵庫に貼ってチェックしているみたいですね」

●地域やJSと、さまざまにつながって

自治会ではつながりを大事にしています。その一つが近くの立川市立若葉小学校との交流です。小学生が高齢者世帯のゴミ出しを手伝い、毎月2回、お年寄りとの交流給食「ふれあいフライデー」を実施して、小さなつながりが根付いています。

また、JS北多摩支店との協力で、開催し

ている修繕相談会が好評です。

「きめ細かい相談に対応してもらえる相談会は人気の高い催しですね。室内リフォームに興味を持つ方が多く、相談会で受け付けたものは出張費が無料になるサービスも好評なの。JSさんとはこれからも話し合いながら良い関係作りをしていきたいわ」と菊地さん。

今後の取り組みについて伺うと、「フリーマーケットでは、若いお母さんたちが積極的に協力してくれてます。これからは、特に、ボランティアに関心の高い60歳代の方達のネットワーク作りに力を入れながら、皆さんにどんどん参加してもらえるよう、小さな取り組みを数多く試みるつもりです」

小さな取り組みやつながりが積み重なって大きな力になっていく。そんなことを感じさせてくれる立川若葉町団地の自治会活動でした。

Remi Profile

シャンソン歌手で料理愛好家、
そして二男の母。

夫はイラストレーターの和田誠さん。

シェフではなく主婦として自作料理に情熱を燃やしている。



平野レミの 早ワザごはん

会話がはちあむお酒のおつまみに フライパンde簡単スモーク

何かおつまみがほしいなというときに
ぜひ作ってほしいのがこの簡単スモーク。

弱火で15分スモークするだけで

いぶされた香りといい色がつくのよ。

チーズがおいしい、タコがおいしいって

食べて飲んでおしゃべりを楽しんでね。

生で食べられる材料なら何でもOKよ。

香りづけは紅茶やほうじ茶、緑茶がおすすめ。

■ 材料(4人分)



プロセスチーズ/ゆで卵/ゆでダコ
マグロのぶつ切り/イカ
刺身用のホタテの貝柱
鶏のササミなど……………各適量
塩……………適量

【香りづけ】

紅茶の葉(アールグレイなど) … 大さじ3
砂糖……………大さじ3

■ 作り方



- ①プロセスチーズやゆで卵、刺身など、そのまま食べられる素材を用意し、それぞれに塩を多めにふる。
- ②深めのフライパンの内側全体にアルミ箔を敷いて、香りづけ用の紅茶と砂糖をまんべんなく全体に散らす。
- ③フライパンの中に蒸し台を置き、①で用意した材料を重ねないように並べ、蓋をして密閉する。
- ④③を中火にかけ、蓋のすき間から煙が出始めたら弱火にして15分スモークする。火を止めて蓋をしたまま粗熱が取れるまで待ち、香りをしっかりつける。
- ⑤食べやすい大きさに切って、器に並べる。

技plus

- おすすめはスモークする前に軽く焼いておくこと。素材のおいしさを逃さず回りに香りがつくの。
- 香りづけの茶葉に、ローズマリーや八角などをプラスすれば、香りのアレンジが楽しめるわよ。
- 蒸し台は、薄めの空き缶を並べて魚を焼く網をのせればOK。



調理時間
30
分くらい

第七回

レミパン 読者プレゼント☆

ご紹介のお料理がさらに
簡単においしく作れる
『レミパン』(平野レミ考案)を、
抽選で1名様にプレゼント!
詳しくは16ページに。

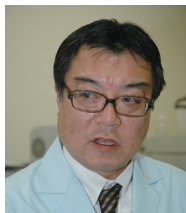
こんにちは
JSです。

こんにちは JS です。 水と空気を守る一技術開発研究所・環境技術グループ

今回は、団地内で安心して暮らすために必要な水と空気を検査し、快適な住環境づくりをサポートしている技術開発研究所・環境技術グループの河野義明副長にお話を伺いました。

Q. 業務の内容を教えてください。

—— 安心できる水と空気は健康な暮らしに欠かせないものです。環境技術グループでは、水質、大気、土壌などの安全性をチェックするために、各団地の水道水や排水、空気などをさまざまな試験や分析を通じて検査しています。また、シックハウス対策の研究にも取り組んでいます。



▲環境技術グループの河野義明副長

Q. 具体的な検査内容について教えてください。まずは水の検査から。

—— 飲んで安全な水かどうかを判断するために、法律に基づく検査があります。検査では、細菌や有害なものが含まれていないかどうか、色や匂いなどが飲み水として適しているかどうかをみます。検査機器を使って測定し、出てきた数値を見て確認します。

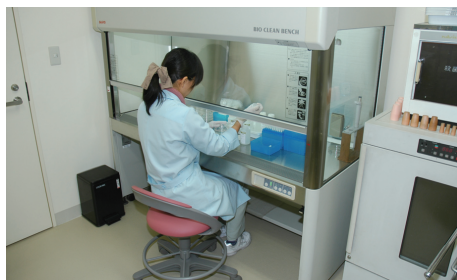
団地の給水施設の手前までは水道局が検査しています。環境技術グループでは、団地内の給水施設に送られてきた水を検査しています。各団地で毎月1回、定期的に水質検査を行い、団地内の水の安全を確認するのです。緊急時には曜日や時間を問わず365日24時間、すばやく水質検査を実施できる体制をとっています。食の安全に疑問

符がつく時代ですが、団地にお住まいの方々に安心して飲料水を使っていただけるよう、安全確認を行っています。

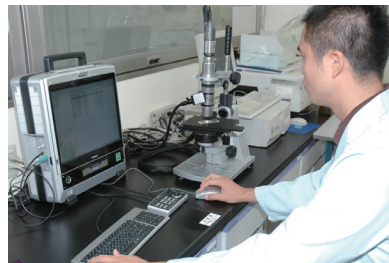
また、蛇口から何か出てきたという場合や、匂いや色が少しおかしいといった問い合わせなどを受けたときは異物調査を行います。出てきた異物を顕微鏡で観察したり、分析機器にかけて、その正体を特定します。今までの調査データを見てみると、異物のほとんど



▲水質自動計測装置
飲料水中の有機物の量、pH値、色や濁りを自動で測定する装置



▲細菌検査
水道水を36℃の保存庫で24時間培養し、大腸菌等の有無を検査します



▲デジタルマイクロスコープ
異物を高倍率で観察し、連動のデジタルカメラで記録します

は経年劣化による配管の鉄サビやゴムパッキン、ウレタンゴムといったものです。長く使っていると出てくる可能性があるものばかりです。異物を特定して、パッキンなら部品を取り替えて一件落着。臨時の水質検査を行い安全性を確認して、お住まいの方に安心していただきます。

悩みのタネは異物を特定するまでに1ヶ月ほどの時間がかかることです。みなさまの生活にご不便を掛けないように特定するまでの時間を可能な限り短縮したいと考えています。そこで現在、水質検査や異物調査に関する過去の検査結果のデータベース化を進めています。そうすれば全国の支店で過去の検査情報を閲覧することができ、的確に異物を特定して、迅速に対応することができるようになります。

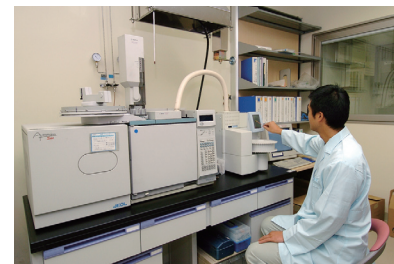
他に、水に関する取組みとして、自然環境を守るために法律で定められた排水の基準項目を定期的に検査しています。

Q. 空気環境を守るための取組みについて教えてください。

—— シックハウス症候群の問題について研究しています。原因とされるホルムアルデヒドなどの揮発性物質が、健康に影響のない



▲高周波プラズマ発光分析器
健康を害するカドミウムや六価クロム等金属類を計測します



▲カスクロマトグラフ
発ガン性が疑われるトリハロメタン類や農薬類を計測します

濃度以内かどうかを測定したり、原因物質の発生を減らす方法や発生した場合の対応策を研究しています。

また、ポイラーなどのばい煙濃度や事務所、教室などの空気環境をそれぞれの場所で測定し、居室内の匂いの計測と対応策を研究しています。団地にお住まいの方の安全で快適な居住環境作りに、これらの研究成果を生かしていきたいです。

Q. これから取り組んでいきたいポイントは？

—— 保健所など公的な機関と同等に、水道施設の水質検査が行えるよう、「水道法登録水質検査機関」としての登録に向けて申請しているところです。最新の分析器を揃えて検査機関としてグレードアップすることで、皆さんの安全と安心な生活をしっかりと守れるよう、さらなる充実を図りたいですね。

同封アンケートを中心に、いつもたくさんのお便りをありがとうございます。
創刊5年目の2008年夏号に向け、励みになります。

「おたより」

月に2回、集会所をお借りして10人くらいで体を動かす程度の太極拳をやっています。健康の素である元気づくりを気軽に楽しくやっています。

茨城県 / S・Tさん

少し風邪っぽいのかな、のどが痛いなどという時には、大根あめを作ります。ハチミツに細かくきざんだ大根を入れてしばらくおくと出来上がり。効きます!!

東京都 / A・Kさん

団地内の公園へ行くと自然にママ友ができました。引越してすぐのさみしい時に大変嬉しい出来事でした。

福岡県 / K・Eさん

補欠当選で入れたこの団地に住んで40年。季節を、風を、光を味わうことの出来るケヤキなど、素晴らしい木立のある立派な一画。自慢しています。

東京都 / I・Mさん

◆川柳、団地生活気質◆
だんちせいいかつかたぎ

くるま 車来ず 広場と公園 安全区 N・Sさん
喫煙も 孫預かると ベランダで J・Hさん
帰り道 こちらの階は カレーかな K・Tさん
わが団地は 70才が 花ざかり S・Mさん
階段を 親子で競走 ヨーイドン! S・Jさん
居心地が 良くて近くに 墓地も買い K・Sさん

第七回

レミパン 読者プレゼント☆

本誌同封のアンケートにお答えいただいた方の中から、抽選で1名様に平野レミさん考案の「レミパン」をプレゼントします。アンケートのプレゼント希望欄をチェックし、送ってください。締切りは平成20年6月末日(当日消印有効)とさせていただきます。

☆ 第五回レミパンプレゼント当選者 …… ☆
東京都 高松美恵子さん

おめでとうございます。レミパンを送らせていただきました。

●第12回中学校副読本読後感想文コンクール入賞者を表彰

JSでは、平成8年度から中学校に技術・家庭科副読本『考えよう! わたしたちの快適な住まい』を配布し、中学生が「住まい」について学ぶことへのサポートを行っています。また、副読本の読後感想文コンクールを開催しています。

12回目となる今回のコンクールには、3551作品の応募があり、厳正な審査を経て、金賞10作品、銀賞15作品、銅賞25作品、佳作50作品を選びました。

この結果を受けて、JSでは各支店長が中学校を訪問し、生徒さんへの表彰を行いました。受賞した生徒さんからは「読んでいて疑問点が解けるように感じました」などの感想を聞くことができ、担当の先生からは「来年度も使います」とのうれしい評

価もいただきました。また、中には表彰に保護者が立ち会った中学校もあり、保護者の方にも当社の取り組みへ関心を持っていただいたようでした。



■小澤紀美子(審査委員長/東京学芸大学教授)高澤秀敏(審査委員/全日本中学校技術・家庭科研究会会長、東京都文京区立第六中学校校長)宿谷誠(審査委員/当社常務取締役)磯谷正三(審査委員/(株)全教団代表取締役社長)

●読後感想文コンクール金賞受賞者●

- 東京都足立区立伊興中学校 近藤 加菜さん
- 東京都稲城市立稲城第一中学校 中村 友香梨さん
- 東京都世田谷区立砧中学校 上妻 慧太さん
- 東京都世田谷区立玉川中学校 小林 千夏さん
- 千葉県千葉市立真砂第二中学校 前野 美夢さん
- 愛知県名古屋市長萩山中学校 作田 知咲季さん
- 奈良県河合町立河合第一中学校 木下 祥一さん
- 兵庫県神戸市立井吹台中学校 和田 翠さん
- 山口県下関市立立新中学校 山口 里菜さん
- 福岡県福岡市立原中央中学校 伊東 夏鈴さん

- JSplusは管理サービス事務所にも置かれていますので、ご利用ください。
- 本誌創刊号からのバックナンバーを、JSのホームページに掲載しています。一度ご覧になってください。
- 次号JSplusの発行は平成20年6月の予定です。