

vol. 20

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
～キッチンにある道具を使って～ カンタン! 和のスイーツ作り
- 8 快適生活のミニ知識
本多弘美の 収納上手へのポイントレッスン ～押し入れ編～
- 9 随筆
「メモ帳から」その20 大槻茂
- 10 CLOSE UP 団地ライフ
恵まれた環境の中で安心して住み続けたい
東京都多摩市の永山団地自治会
- 12 平野レミの“早ワザごはん”
- 14 こんにちはJSです。
スタッフの技能を向上させます－業務調整課
- 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 ^{くにぶ} チェミ

～キッチンにある道具を使って～

特集

カンタン! 和のスイーツ作り

桜餅や大福、団子、きんつば、かりんとう、きな粉アメ……
素材でほのかな甘みがクセになる和のスイーツの数々。
老舗の味をお取り寄せするなど楽しみ方はいろいろですが
和のおやつを自分で手作りしてみるというのはいかが。
実は、桜餅や団子などのお菓子は手で丸めて広げて、簡単に
キッチンにある一般的な道具を使って作れるものばかりです。
昔、お母さんが手作りしてくれたおやつを思い出しながら
おいしいスイーツを気軽に作ってみましょう。
道具の使い方から、簡単に作れるレシピなどを紹介します。



笑顔がほころぶ和のスイーツ



小豆あんやきな粉、ごまを使った和のお菓子が人気です。「実はおうちで簡単に作ることが出来ますよ」というのは、料理家のトミタセツ子さん。その魅力から簡単な作り方で伺ってみましょう。

●体にやさしい和のお菓子

まずは和のお菓子の魅力について、教えてください。

「バランスのよい食事の取り方を示すのに“まごはやさしい”という覚え方をお医者さんに教えてもらったことがあります。食べ物の頭文字を取って“ま”はまめ、“ご”はごまのことで、わ(は)かめ、やさい、さかな、しいたけ(キノコ類)、いもと続きます。和のお菓子は、この“まごはやさしい”が多いですよ。蒸しパンにサツマイモのトッピングをしたものや野菜チップなど、数え上げれば切りがありません。油分が少なくカロリーは低め、卵や乳製品をあまり使わないし、食物繊維が豊富なのでダイエットにぴったり。おまけにメタボ対策にもなるし、体にいい食べ物です。実は、私は身をもって和の食べ物の良さを再確認した見直し派なんですよ」

アメリカでお菓子や料理を学び、パティシエールとして活躍していたトミタさん。体重は今より20kg以上。乳製品や洋菓子を過剰に食べて体を壊してしまったそうです。

「それが、食事をすべて和食にするだけで自然に痩せて体調も回復しました。これには驚きましたね。小学生の時にイチゴのショートケーキに魅せられて、ずっと洋菓子を作る仕事をしてきましたが、甘味は和菓子党になりました。あんこの糖分は即パワーになるし、お餅は食べてすぐ元気が出て栄養も摂れます。和のお菓子は3時のおやつや夜食にお勧めです」

●季節を感じる和のお菓子

「外国で過ごしたことで、和菓子の持つ繊細な形や味わい、季節ごとの見せ方やデザインを美しいと感じます。お汁粉や桜もちな



ど、季節ごとのお菓子もいいですね」

多くの団地でも、お正月に餅つきをしたり鏡開きでお汁粉を配ったりと季節に合わせて自治会活動を行っているところがあります。

「子ども会などの行事には和のお菓子がつきものですが、この頃は、お汁粉などを作っても子どもがあまり食べないという声を耳にします」と、トミタさんは残念そう。

「季節の食べ物を、家で作って食べる習慣がなくなってきているせいでしょうか。日本の文化に親しんで、季節のお菓子を味わってほしいですね」

●手を使って作る楽しさ

「洋菓子作りでは、アメを作るときはきちんと温度計で計り、AとBを合わせて何度で焼くということが決まっています。和のお菓子は子どものころに遊んで作った泥団子の延長でいいんです。ちょっとくらい量が違って、温度の高い低いがあっても失敗は少ないし、手で丸めればできますから。和菓子



は、作るときのハードルが低いんですね。小さい頃から折り紙やお手玉遊びをして、指を使ってものを作ることが好きな人にはおすすめです。それに手作りだと安心できますね。なんととっても使う材料を自分で選んで産地を確認することができるので、食の安全を考えるうえからもおすすめです」

トミタさんの本に懐かしいおやつを集めた本があります。パラパラとめくると、昔食べていたパンの耳のかりんとうやシベリア、米あられといった昭和のおやつが出てきます。

「紙芝居や駄菓子屋さんにはもう昔のものですが、昭和のおやつなら簡単に作ることができます。わあ、懐かしいって、同年代の熱い反応が返ってくるはずですよ」

トミタセツ子さん -tomita setuko-

東京生まれ。香川栄養専門学校製菓課卒業後、東京の洋菓子店やフランス料理店で修業を積み、シカゴのクッキングスクールなどでお菓子や料理を学ぶ。テレビの料理番組や雑誌などで活躍し、地元吉祥寺で料理教室を開催している。著者に「クッキーの本」(地球丸)、「スウィートケーキBOOK」(雄鶏社)などがある。



キッチンにある道具を使いこなすテクニック



どこの家庭にもある鍋や蒸し器、フライパン、オーブントースター、電子レンジといった調理道具を使って手軽にできる和のお菓子。「電気釜で餅米を炊いておはぎに。フライパンやホットプレートで生地を焼いて、あんをはさめばどら焼きに。ね、とっても簡単でしょ」と、トミタさん。では道具の使いこなし方を具体的に教えてもらいましょう。

●鍋、蒸し器

「火を蒸気という形で回りから通していく蒸し器で作ったものは、しっとりふんわりした口当たりになります。蒸しパンや肉まんあんまんなど、ふわっと柔らかく作りたいものは、蒸し器で作るのがおすすめです。電子レンジは手軽に使えるところがいいのですが、すぐに固くなったりします。ぜひ蒸し器を使ってみてください。味わいが違いますよ。

おいしく蒸し上げるコツは、蒸し器にたっぷりの水を入れて蒸すことです。そして、十分に蒸気をあげてから蒸すものを入れましょう。蒸し上がったらすぐに出して、型に入れているものは型からはずして、網の上に出して冷めます。冷めたものは乾燥しないように密閉容器に入れましょう」



◀鍋と蒸し器。蒸気が出ている。

●オーブントースター

「オーブントースターを使って、焼き色をついた野菜入りの蒸しケーキや蒸しカステラ、焼きまんじゅうなどはいかが。オーブントースターは“強”“弱”が選べるなど温度調節機能つきのものが使いやすいですね。“強”だけの場合は、焼いている途中でアルミホイルを2〜3枚重ねてフタをするなど焼き加減を調節すれば、きれいに仕上がります。

オーブントースターは短時間で焼き色がついてしまいます。生地をトースターに入れたら、中の様子を見ながら焼いてください。いったん入れたら、トースターから離れないでください。焼きムラがでやすいので、焼け具合を見ながらお菓子の位置を変えることが必要です。トースター内の温度は空焼きの状態では約400度。生地やオープン皿が入ると温度が下がりますが、それでもかなり高温になるので、火傷をしないように軍手などはめて手早く入れ替えてください。

オーブントースターはほとんどが食パンが2枚並んではいる大きさです。お菓子を作るときは、1回に焼く量を少なくして焼いてください。通常の型は入らないので、お菓

子に合わせてアルミホイルなどを使って型を作るのもいいでしょう。工作のように作ると楽しいですよ。スチーム状態で焼く場合はオープン皿に湯を張って蒸し焼きの状態にして使うとうまいくいきます」


●フライパン

「フタをかぶせると、オープンのように使うことができます。注意するのは、火が下から当たるので、火加減と焼け具合を見て焦がさないようにすることです。フッ素樹脂

加工をしたフライパンは生地をはがしやすくお菓子を作りやすいのでおすすめです。ただ、金属ヘラや先が尖ったものを使うとフライパンの表面を傷つけやすいので、樹脂製や木製のヘラを使ってください。

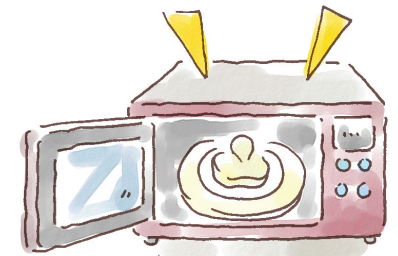
フライパンでパンの耳のかりんとう、きんつば、ごま煎餅など、いろいろなお菓子が作れます。例えば、こんなスイーツもできますよ」



 イチゴ大福……フライパンでイチゴ大福を作ってみましょう。フライパンに切り餅4個と水大さじ4杯を入れてフタをして弱火でゆで蒸しにします。お餅が柔らかくなったら木べらで練って4等分して、カタクリ粉をまぶしながらあんといちごを包んでできあがり。

●電子レンジ

「電子レンジは、火傷をする心配が少なく安心して使える調理道具のひとつ。切り餅を温めて、あんを包めばあつという間に簡単に大福餅ができてあがり。みたらし団子やきな粉餅も、すぐに作ることができます。電子レンジはお餅を使ったお菓子作りに最適ですね。それから、カボチャやサツマイモを電子レンジで加熱して、柔らかい野菜あんを作って白玉にかければ、ヘルシーな野菜団子になります」



▲焼けたお餅の入った、電子レンジ

和のスイーツを作ってみよう



道具を使いこなすテクニックを覚えたら、和のお菓子を作ってみましょう。どこのご家庭にもある手軽な道具を使って、春を迎える季節のお菓子の作り方を、トミタさんに教えてもらいましょう。

●関東風桜餅の作り方

「花見の季節になると食べたくなる桜餅。関西の桜餅は道明寺の皮にあんを包みますが、関東の桜餅はクレープタイプの皮であんをくるっと巻きます。今回、ご紹介するのは関東風の桜餅。材料を混ぜるだけ、焼くだけで簡単にできるので、ぜひ、作ってみてください」



●飾り方

桜の花の型に切り抜いたきれいな和紙を小皿のように使って、手作りした桜餅をのせる。それだけで、季節感あふれるおもてなしに。こんなふうには、トミタさんは和のスイーツを作り、和紙をよく使うそうです。

「梅、紅葉、雪だるまといった型に切った和紙を、よく行く紙屋さんで扱っていて、季節ごとに楽しんでいます。和紙のテーブルクロスもあって、いろいろ楽しめます。和紙と和のお菓子の組み合わせって、なかなかです。お菓子を食べながら、ちょっとだけ日本の文化を感じるのもいいでしょう」

和のスイーツを作っておもてなし。季

節を味わいながら、家族や友達と心とむひとときを過ごしてみませんか。



できあがり

■材料 (10個分)

白玉粉…大さじ1 水…120cc 砂糖…60g
薄力粉…100g
サラダ油…15cc 食紅…(なくてもOK) 少々
塩漬けの桜の花または桜の葉…10個(枚)
こしあん…160g

■作り方

- ①ボールに白玉粉を入れ、水(分量の水の中から)を少し加えて溶かす。
- ②①に砂糖、薄力粉、残りの水を入れて泡立て器でよく混ぜる。
- ③②にサラダ油、食紅を加えて混ぜ、30分休ませる。*
- ④フライパンを熱して薄く油をぬり、楕円形に薄く生地をのぼして、クレープのように焼き色がつかないように弱火で焼く。
- ⑤丸めたこしあんを④のクレープで包み、真ん中に塩漬けの桜の花を飾る。または、桜の葉で巻く。



*休ませることでダマがなくなって生地が落ち着いてきます。

♥ 簡単レシピ集

トミタさんのレシピは、いつもの調理道具を使ってすぐにできるものばかり。今日のおやつにいかが？

フライパンを使って「きんつば」

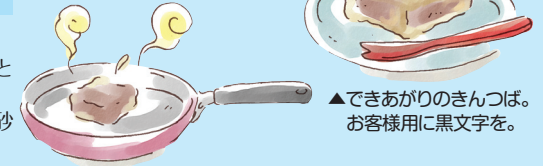
■材料 (8個分)

白玉粉…大さじ1 水…160cc 薄力粉…100g
砂糖…大さじ1 ゆで小豆…450g

■作り方

- ①缶詰などのゆで小豆は水分が多いので、まとまる固さに煮詰めておく。
- ②白玉粉を水大さじ1でといて、水、薄力粉、砂糖を加えて衣を作る。

- ③ゆで小豆を8等分にして、手で四角い形を作る。
- ④フライパンに薄く油を引き、衣をあんの片面につけて焼く。焼けたら裏面に衣をつけて焼く。順々に回りの面も焼いていく。



▲できあがりのきんつば。お客様用に黒文字を。

フライパン&やかんを使って「ごま煎餅」

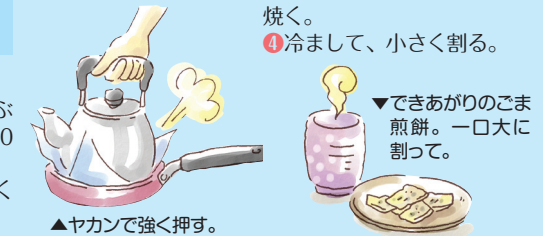
■材料 (4個分)

薄力粉…30g 砂糖…30g バター…20g
黒ごま…20g

■作り方

- ①材料を手でこねて、水大さじ1を加えて耳たぶくらいの柔らかさにして、密閉容器に入れて30分くらい休ませる。
- ②①をクッキングシート2枚の間にはさみ、薄く伸ばす。

- ③フライパンを弱火にして、上からやかんなどでグイグイ押しながら②を4、5分焼く。下面のクッキングシートをはずしてさらに4、5分ほど焼く。両面がかたくなり、こんがりきつね色になるまで焼く。
- ④冷まして、小さく割る。



▲ヤカンで強く押し。

▼できあがりのごま煎餅。一口大に割って。

オーブントースター&鍋を使って「みつ煮餅」

■材料 (4個分)

切り餅…4個 黒蜜…100ml 水…100ml
きな粉…適量

■作り方

- ①オーブントースターで切り餅を焼いて、焼き色をつける。
- ②鍋に黒蜜と水を入れて混ぜ、沸騰させる。
- ③餅を入れて沸騰させたまま1、2分、蜜をよくからめる。

- ④器に盛り、きな粉をかける。



▲黒蜜を沸騰させて。

▲できあがりのみつ煮餅。

押し入れのような大きな空間は、「高さ」と「奥行き」を上手に活用するのがポイントです。

押し入れ収納は縦方向には「棚」、奥行きには「引き出す」テクニックをフル活用しましょう。また、収納グッズ選びも大切なポイントになります。

上段にしまうのは… (1 2 3)

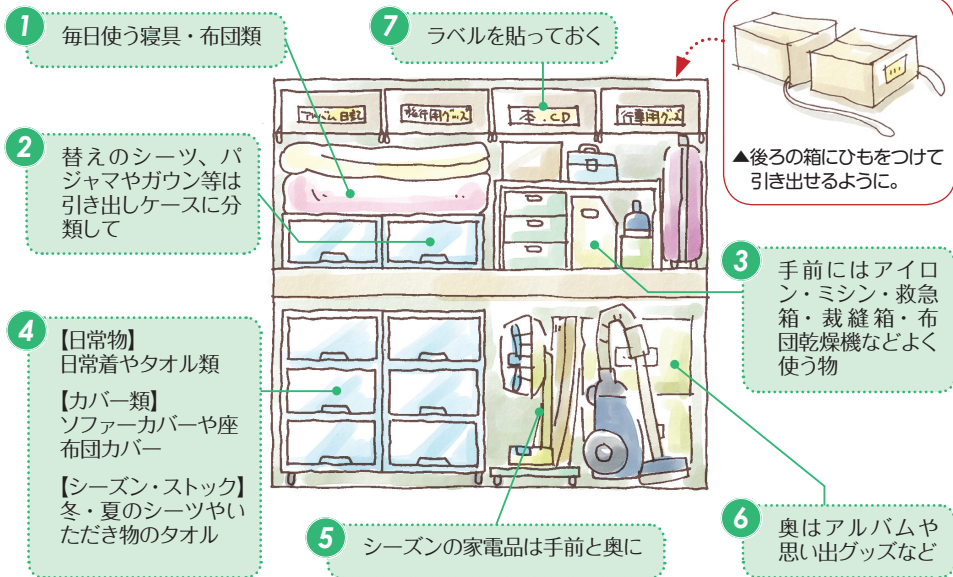
最も物を出し入れしやすいのがココ。日常的によく使う布団類を上段に収納し、その下に引き出しケースを使い寝具類をしまっておくと便利です。また、高さに対しては棚を利用するとデッドスペースを作らず、奥にはオフシーズンの物や大型スーツケースをしまいましょう。

下段にはこれをしまう (4 5 6)

よく使うもので重たい物、湿気に強い物を中心に収納しましょう。キャスター付きの家具やスライドできる収納法がお勧めです。

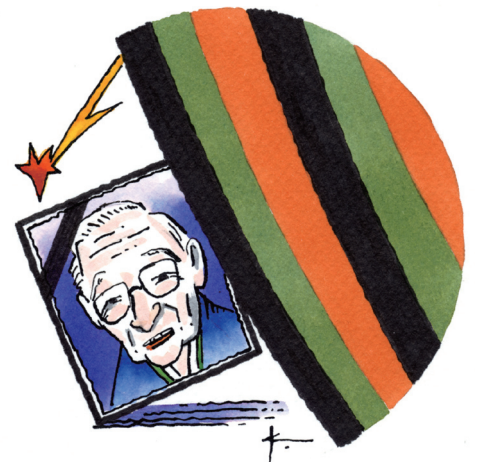
天袋は奥行きを上手に使う (7)

出し入れのしにくい場所なので、季節行事グッズなどあまり使わない物を種類ごとに分類してしましましょう。奥行きを生かすため、後ろ側の箱にひも等を付けて取っ手がわりにすると奥も取り出しラクラクです。



＜中村又五郎の素顔をはじめて見たのは、およそ二十年ほど前の、京都の寺町にある古書店においてであった……小柄で引きしまっていて、すっきりとした体躯と、役者顔のよろしさ＞

作家の池波正太郎は、歌舞伎俳優の中村又五郎との出会いと印象を著書「又五郎の春秋」(中央公論社)でこう書いた。印象はよほど鮮烈だったのだろう、池波が後年、小説「剣客商売」の主人公・秋山小兵衛をイメージとしたのはその「姿」だったという。



イラスト・ナメ川コーイチ

又五郎は二代目で、名子役の名をほしのままにし、晩年は貴重な脇役として人間国宝に認定された。世襲がごく当たり前の世界にもかかわらず、子供は後を継いでいない。私は2000年2月に伝統芸の継承などについてお話を伺ったが、その理由は聞きそびれた。こんな話が、幕内で堂々と囁かれているからかもしれない。

「歌舞伎社会の差別がいかにもひどいのは、あの又五郎でさえ子供を役者にしなかったことで分かる。菊蔵(尾上)、田之助(沢村)、権十郎(河原崎)(注)といった人たちも、子供を役者にしていない。息子は自分以上になれないことが知っているからだ。結局、権力者が辞めさせたのと同じ構図である」

話を、剣客商売の小兵衛に戻す。池波は、こんなことも言っている。＜モデルは、むかし、私が戦前の株屋ではたらいていたころ、私の店ではない別の店の主人で……若い女を囲って……浅草・前川の鰻を一度に三人前も食べた人だ＞(昭和47年)。

又五郎は、2月21日早朝、老衰のために自宅でなくなった。94歳だった。(注=三人とも、中堅どころの役者)(敬称略)

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。

恵まれた環境の中で安心して住み続けたい

東京都多摩市の永山団地自治会

●ゆとりのある素晴らしい居住環境

起伏のある多摩丘陵に、広い緑の芝生をはさんで中層5階建ての住棟が並び永山団地。贅沢な空間は、まるで公園の中に団地が建っているようです。都心のベッドタウンとして開発された多摩ニュータウンの初期に誕生した永山団地は、総戸数が3313戸。昭和46年から入居がはじまり、47年に団地自治会が結成されました。



「昔は、都市ガスのお風呂やステンレスの流し台を備えた団地ライフは最先端で、人々の憧れの的でした。入居は抽選で、倍率もかなり高かったんですよ」と、当時を振り返るのは自治会事務局長の大津東七郎さん。誕生からすでに40年ちかくの年数が経過し、団地内の広場に植樹された30～40cmの桜の苗が、今では大きく育ち毎年美しい花を咲かせます。アップダウンのある道はウォーキングやジョギングのコースとして活用され、恵まれた環境です。

会長の長井千代子さんは、「ゆとりのある都市計画の良さのせいでしょうか、防犯防災面でも大きな問題はありませぬ。『緑が多く環



■会長の長井千代子さん

境の良い、ほっとできる場所”だと言って、みなさん、安心して暮らしています。これからも安心して住み続けることができる団地にしたいですね」と言います。

境の良い、ほっとできる場所”だと言って、みなさん、安心して暮らしています。これからも安心して住み続けることができる団地にしたいですね」と言います。

●夏祭りは地域のイベントに定着

永山団地の中央には芝生が広がる大きな公園があり、気持ちのいい憩いの場所として親しまれています。毎年8月第1週の週末、自治会はここで2日間の夏祭りを開催しています。

「多くの方が楽しみにしている2日間で400本打ち上げる花



■公園にやぐらを組んで開催する夏祭り。

火の費用は、古紙やアルミ缶などのリサイクル資源の回収費を充てています。他にも、この手法でテント3張りを購入していますが、これからも積極的に資源回収を呼びかけて活用していきたいですね。お祭りの出店は、少年野球のチームやサークルの人たちが出しています。近隣からも大勢集まって、すごい人出なんです。開催日の問い合わせも多く、子供たちや孫が帰ってくる夏休みのスタートという意義付けもあって、開催日を8月の第一週に固定しました」と大津さん。地域の一大イベントとして定着している夏祭りのほかにも、敬老会や地域運動会やバス

今回は多摩ニュータウンの永山団地自治会へ。緑豊かな好環境を大切にしながら、さまざまな課題に取り組んでいる自治会活動をご紹介します。



■アートフラワーや書道、絵手紙などサークルの作品を発表する作品展。



■大人も子供も元気いっぱい。大勢が参加して楽しむ地域運動会。



■月に2回のおみもの教室。みんなで、手を動かしながら楽しくおしゃべり。

ツアー、防災訓練など、年間を通してさまざまな行事が盛り沢山です。

団地内ではサークル活動が盛んとのこと、そうしたコミュニケーションの場について長井さんが紹介してくれました。

「団地の中に先生がいて、編み物教室を開いています。マフラーやセーターを作って、隔年で開催している作品展で発表しています。みなさん、大張り切りですよ」

お話を聞いていると、団地内のわきあいあいとした雰囲気伝わってきます。

●自治会入会100%を目指して

高齢化が進む中で、永山団地自治会では、一人暮らしの高齢者の安心・安全を守る方法について取り組み始めています。UR都市機構の“安心登録カード”と、住宅管理協会の“安心コール”の両サービスと連携しているそうです。

「協会の生活支援アドバイザーが毎週木曜日に安心コールをかけています。うまく連絡が取れないときには自治会が連絡を受けて、待機している自治会役員が実際にお年寄りの様子を確認しに向きます。3者がうまく連携して、高齢者を見守っています」(長井さん)

また、大津さんは、団地内の豊富な人材

を活用していきたいとも言います。

「フットワークよく動けるリタイアした人たちで、年金暮らしのお年寄りを支えていけないかと考えています。水が出ないとか、電球を替えるといった、ちょっとしたことをサポートする。有償ではなくボランティアとして、ノウハウや力を発揮していつもらえたらいいですね。現在自治会では、月2回、広報部が『自治会だより』を発行して、身近な情報を発信しています。会員と非会員では催しや共同購入などで、僅かですが差別化を図っています。ほんとうは、自治会に入っているメリットを伝えるよりも、自治会って頼りになる存在だと思っていただけたほうがうれしいですけどね」

85%を誇る入会率をもっと上げて100%にしたい。大きな理想を掲げて、自治会のみなさんの活動が続きます。



■にこやかに取材に応じていただいた永山団地自治会の皆さん。左から、田畑実財務局長、守屋エミ子事務局長、長井会長、大津東七郎事務局長。

Remi Profile

シャンソン歌手で料理愛好家、
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。
最近では自ら手がけるブログが大人気。http://www.remmy.jp/



平野レミの 早ワザごはん

サクッとおいしいガーリックチップをのせて スタミナたっぷりカジキステーキ！

ニンニク大好き。食べたら元気が出るの。

炒め揚げしてガーリックチップを作ったら

残ったオイルでカジキステーキを焼いちゃおう。

外側はカリッと香ばしく、中はふんわりさせてね。

仕上げに白ワインとしょうゆ、レモンをかけたなら

作っておいたガーリックチップをトッピング。

このステーキ、ごはんにつけてもいいし、

お汁までものすごくおいしいから全部食べてみて。

■ 材料(4人分)

カジキ 4切れ
塩・コショウ 各少々
ニンニク 6~8粒
オリーブオイル 大さじ5
白ワイン 大さじ1
しょうゆ 大さじ1
レモン 1個

■ 作り方

- ①カジキの両面に塩・コショウ各少々を振って下味をつける。
- ②フライパンに薄切りにしたニンニクとオリーブオイルを入れ、弱火にかけて焦がさないようにじっくり炒め、カリッとさせる。ニンニクをキッチンペーパーに取り出す。
- ③ガーリック風味のオイルを残したフライパンにカジキを入れ、フタをして中火で両面を焼く。
- ④カジキがこんがり焼けたら、フタのすき間から白ワインを加え、香りを逃がさないようフタをしたまま1分ほど蒸す。
- ⑤仕上げにしょうゆを入れて火から下ろす。器に盛り、焼き汁をかけてガーリックチップを散らし、レモンを搾りかける。

技plus

- ニンニクの皮の取り方はいろいろあるけど、底の部分を切って軽く叩くと皮むきが早くできるわよ。
- 火の通りにくいカジキはフタをして加熱してね。
- しょうゆを入れたら焦げやすいので、サッと火から下ろすこと。火を止めてからでも余熱で中に火が通るから大丈夫。



調理時間
15
分くらい

第11回

レミパン 読者プレゼント☆

恒例！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。 スタッフの技能を向上させます—業務調整課

JSは、不測の事態に備える救命講習やビル清掃の資格取得のための講習会など、常に技能を磨き、新しい知識を取り入れることに力を入れています。具体的な取り組みについて、関東支社業務調整課の宮内課長にお話を伺いました。

Q. まず、業務調整課の仕事について教えてください。



▲関東支社業務調整課の宮内課長

主な業務は、皆様にお使いいただいている駐車場の経営や、団地内の清掃について関東地区の約半分を統括しています。現場を通してお客様の声や直接皆様からお伺いのご意見ご要望を業務に反映し調整していくことです。お客様の立場に立ち、ニーズに応えるサービスを心がけています。お客様からいただくご要望の一步先に行く対応を目指しています。

Q. サービスの向上を目指して実施していることは？

例えば団地内の清掃を行いながら危険箇所の発見に努めています。危険箇所を発見した場合は応急処置を行って、関係者にいち早く状況を報告します。

また、以前にもこのコーナーで紹介させていただきましたが清掃作業のスタッフであるクリーンメイトが「ハチサン運動」と言っていますが、児童の登下校時に「おはよう」「お帰りなさい」と声をかける活動も行っています。

それから、クリーンメイト全員が救命講習

を受講しています。いざというときにお手伝いができるようにするためです。「緊急時対応マニュアル」を作成し、クリーンメイトはこのマニュアルを携帯して、常日頃から備えています。

清掃技術をアップさせるために取り組んでいるのが、国家検定「ビルクリーニング技能士資格」の取得です。ビル清掃のスペシャリストとして認められている資格です。時代とともに団地の高層化が進み、ビル清掃に関する専門知識が求められています。積極的に学んで、時代の流れに沿った対応をしていきたいと思っています。



▲救命講習を受けているクリーンメイト

Q. 資格試験に備えた社内の様子を教えてください。

受験するにはビルクリーニングに関する3年の実務経験が必要になります。現在、清掃作業に携わる社員で受験資格のある者が、



▲機器内容の説明を受ける受講生たち



▲ポリッシャーの基本操作（縦移動・静止）の練習状況

資格を取ろうと燃えています。

試験は実技と学科に分かれて受験するのですが、この実技が難関でして、ポリッシャーを操作しての床表面洗浄を始めガラス面洗浄、カーペットの汚れ取りなどの課題を制限時間内で、手順通りに作業を行わなければ失格になります。受験準備のために開いた講習会では、社内の有資格者や協力店の専門スタッフが先生になり、受講生は技術力をアップさせようと熱心に何度も練習に励みました。

Q. こうした頑張りはどのように業務に活かされるのですか？

資格を取るために勉強し、建物の環境衛生や安全衛生、法律などに関する知識を身につけることは、日常業務で役に立っています。現場でクリーンメイトを指導をするときにも、知識の裏付けがあれば自信を持って教えることができます。クリーンメイトも一生懸命覚えてくれます。ガラス清掃用のスクイージーの使い方を覚えたら、あまりに透明になって、磨いた本人がガラス面にぶつかりそうになってしまったなんてことがありました。笑話のようなエピソードですが、これは技能を磨けば今以上にきれいな清掃につながっていくことを物語っています。

何より、人と建物に優しい清掃を目指して

います。使う人の目線になって、例えばお年寄りがよく通る場所の清掃やワックス掛けの作業は、安全対策を第一に考えて行っており、子供が遊ぶ公園や砂場の清掃も、同じ様に工夫をしながら清掃を行っています。

Q. これからの目標は？

訪れた人に、「こんなきれいな団地だったら私も住みたい」って、言ってもらいたいですね。ビルクリーニングのノウハウを従来の清掃に取り入れるなど、清掃の品質向上を計りながら安全・安心・快適な団地にするための一翼を担っていきたくと思っています。

▲クリンメイトが携帯している緊急時対応マニュアル

緊急時対応は…2～分
人が倒れたら…4～分
熱中症の人には…8～分
出血している人には…12～分
けいれんしている人には…14～分
へびやハチにやられた人には…15～分
新着車を壊されたときは…16～分
緊急時対応メモ…18～分

熱中症と思われる人への対応①
衣服をゆるめ、風通しの良い日陰や冷房の効いたところへ傷病者を移動させましょう。

熱中症の症状別
痛みをともなう筋肉のけいれん（全身のけいれん）のどの痛み／吐き気・嘔吐、全身の倦怠感／必死しいけ力感／多量の発汗、皮膚の乾燥、体温上昇、意識障害

たくさんのお便りをいただいています。
読者プレゼントにも奮ってご参加ください。

「おたより」

この団地に住み始めて1年半。驚いたのは皆がこんにちは！と声をかけてくれること。「防犯の第一歩は挨拶から」を実感しています。 東京都/I・Mさん

台所・浴室・洗面所・トイレの足元マットを二重にしています。古いマットの上に新しいマットをのせるだけ。とっても暖かいですよ。 神奈川県/I・Mさん

銀杏の渋皮は、熱めの湯に実を暫くつけておき、クシャクシャに丸めたアルミホイルでこすると、実に傷がつかずきれいにとれます。 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

不景気の 世相に今は 春を待つ Y・Yさん
息子たち それぞれ巣立ち 広い部屋 H・Tさん
富士眺め いただくお茶が いとおいし K・Nさん
寒い朝 一声かけて 顔みしり Y・Fさん
大臣を 観るたび亭主も 叱りおく (*うちの亭主も大のんびり) N・Yさん
散歩だよ! 間違えられる 徘徊と!! M・Mさん

読者プレゼント



① 第11回レミパン
...1名様

③エコバッグ...25名様



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、平野レミさん考案の「レミパン」とプレイヤーズの「エコバッグ」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。2品希望も有効です。締切りは平成21年6月末日。

※エコバッグの色は選べません。ご了承ください。

☆ 第九回レミパンプレゼント当選者 ☆
福岡県 牧野裕三さん 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13回中学校副読本読後感想文コンクール入賞者を表彰



■小澤紀美子(審査委員長:東京学芸大学名誉教授) / 岩附雅美(審査委員:全日本中学校技術・家庭科研究会会長、東京都北区立明桜中学校校長) / 宿谷誠(審査委員:当社常務取締役) / 山田雅俊(審査委員:(株)全教団代表取締役社長)

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。

13回目となる今回のコンクールには、過去最高の5524作品もの応募があり、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。

●読後感想文コンクール金賞受賞者●

- 東京都板橋区立板橋第一中学校 清水 信夫さん
- 東京都足立区立第十四中学校 那須 隆幸さん
- 東京都大田区立大森第六中学校 寺田 晴さん
- 神奈川県川崎市立富士見中学校 平良 翔太さん
- 神奈川県横浜市立西谷中学校 磯貝 美歩さん
- 千葉県習志野市立第七中学校 田中 利佳さん
- 千葉県習志野市立第七中学校 石原 つかささん
- 千葉県千葉市立瀨川中学校 長田 顕さん
- 兵庫県神戸市立西神中学校 井下 陽子さん
- 愛知県半田市立半田中学校 神原 千尋さん

- 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21年6月の予定です。