

団地生活の安全・安心・快適をサポートします

**JS** [ジェイエス・プラス]  
**plus**

JS LIFE DESIGN MAGAZINE

2010 SUMMER  
VOL. **24**

特集 旬野菜の目利きになる！



## 「JS plus VOL.24」のお届けに際して

平素は弊社業務につきまして、格別のご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

弊社ではお住まいの皆様と、より一層のコミュニケーションの充実をはかり、安全・安心・快適な団地生活をお過ごしいただくための生活情報誌「JS plus」をお届けしております。この春に「JS plus VOL.23」を発行しましたところ、たくさんの方々にご好評をいただいたため、平成22年度につきましては、季節ごとに年4回、お届けさせていただくこととなりました。

ぜひ本誌をご愛読いただき、皆様の団地生活に多少なりともお役立ていただければ幸いです。

平成22年7月

**JS** 日本総合住生活株式会社



- 3… 特集  
旬野菜の目利きになる！  
～いつもの野菜をもっと身近に、もっとおいしく～
- 10… 介護保険を活用した住宅改修、最初の一歩を！
- 12… キッチンをリフォームしましょう
- 14… 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  
～野菜室・冷凍室編～
- 15… 随筆  
「メモ帳から」その24 大槻茂
- 16… 芝生をもっと楽しんでもらうために
- 18… CLOSE UP 団地ライフ  
風通しのいい自治会活動で、住みよい環境をつくっていききたい  
福岡県福岡市東区の貝塚団地自治会
- 20… 平野レミの“早ワザごはん”
- 22… こんにちはJSです。  
団地の屋外環境をきれいに安全に保ちたい  
関東支社 住宅・設備改善部 土木造園課
- 24… 読者のお便りから READER'S COLUMN
- 25… JSからのお知らせ JS INFORMATION
- 26… JS事務所及び管轄団地所在地一覧

毎日の食事の中で食べているさまざまな野菜。

見慣れている野菜の本来の旬がいつなのか、

どれがおいしいのか、ご存知ですか？

野菜のことを知っているつもりでも、

知らないことって案外多いかもしれませんね。

見分け方はもちろん、栄養素から保存方法、  
簡単に作れるレシピまで、いつもの野菜を徹底チェック！

みずみずしい野菜を目で見て、味わって、  
もっとおいしく、もっとたくさん食べましょう！



特集

# 旬野菜の 目利きになる！

～いつもの野菜をもっと身近に、もっとおいしく～



# Vegetables in season

## 旬野菜で季節を味わう



店先にフレッシュな旬野菜が並び始めると、季節の移り変わりを感じ、旬の味わいが恋しくなります。旬野菜はまさに季節の贈り物。野菜ソムリエの立原瑞穂さんといっしょに、旬野菜をおいしくいただくためのレッスンを始めましょう。

### ●旬野菜の魅力って何？

「現在は季節に関係なくいろいろな野菜が手に入りますが、旬野菜の良さは何といても価格が安いことです」と立原さん。主婦の立場から、旬野菜の魅力を挙げてくれました。

「それに旬野菜は栄養たっぷり。1年を通して、八百屋さんに並んでいる野菜も、旬の季節には栄養価が2倍、3倍と増えるものがあります。自然の中で育つ野菜は太陽の光をいっぱい浴びてぐんぐん育ち、旬を迎える頃に収穫量が最も多くなります。ビニールハウスでの栽培のように暖房や照明など余分なエネルギーを使わないので、光熱費がかからず環境にもやさしいですね。農薬もあまり使わず無理なく育った旬野菜は安全で、安心して食べることができます」

立原さんは、価格が安く栄養たっぷりの旬野菜を食べて、地球にも自分にもやさしい食生活を送ることを提案します。

### レッスン1 四季の代表的な旬野菜を覚えよう！

「不思議なことですが、季節毎に必要な栄養分を含んだ野菜が旬を迎えます。旬野菜

は体のサイクルに合っています」という立原さん。春夏秋冬の代表的な旬野菜を確認してみましょう。

**春** <アスパラ、たけのこ、菜の花、春キャベツ、新たまねぎや新じゃがいもなど>

「冬の間、冬眠状態のように機能が停滞していた体が活発に活動を始め、苦味のある野菜には体を活性化させる働きがあるため、体は苦みのある野菜を求めます。春の旬野菜は新陳代謝を良くする手助けとなります」



**夏** <トマト、きゅうり、ピーマン、なす、かぼちゃ、ゴーヤ、ズッキーニなど>

「実をつける野菜の多い季節。太陽の下で生育した夏野菜は、ビタミン類の含有が多く甘みがあり



ます。発汗などで体の水分が奪われる暑い季節、水分をたっぷり含んだ旬野菜は体温を下げ、水分を補給します」

**秋** <さつまいも、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、きのこ類、栗など>

「栄養たっぷりの芋類がおいしい時期。実りの秋は、冬を迎える準備のために、エネルギーになるものを食べて体に蓄えます」



**冬** <ねぎ、白菜、ほうれん草、ブロッコリーなど>

「寒い時期には、体を暖める根菜類や食物繊維が豊富な野菜が必要になります。野菜たちが糖分や養分を蓄える冬、寒くなるほどおいしくなります。1年を通して店先に並ぶほうれ



ん草は、もともと冬の代表野菜。夏に比べて冬季のほうがビタミンCを多く含んでいます。ビタミンCは風邪の予防にも…」

**レッスン2**  
野菜の栄養成分に注目！

「野菜はビタミンやミネラルなど、さまざまな栄養素を含んでいます。いろいろな栄養素を体に取り込むことが大事なので、バランスよく栄養価の高い旬野菜の数々を楽しんでください。赤、黄、緑、茶、白、紫、黒と、色とりどりの野菜を揃えるようにすると、ビタミンAやC、カリウム、カルシウム、鉄分などの栄養素をバランスよく取り込むことができます。トマトの赤、ほうれん草の緑、なすの紫など、季節毎にいろいろな色

の旬野菜を組み合わせると彩りのある料理になり、食欲増進にもつながります」と立原さん。



立原 瑞穂さん - mizuho tachihara -

シニア野菜ソムリエ、栄養士、食生活アドバイザー、ジュニア食育マイスター、エコ・クッキングナビゲーターなどの資格を持ち、企業の商品開発やレシピ開発、食育イベントの企画・運営・講師などとして活躍している。野菜ソムリエは、(社)日本野菜ソムリエ協会が認定している資格で、上級にあたるシニアは有資格者約28000人中で現在53人。

(社)日本野菜ソムリエ協会 <http://www.vege-fru.com/>

# Select vegetables

## 旬野菜に詳しくなろう



ここからは、野菜情報を入手する方法や見分け方のコツをマスターしていきましょう。

### ●野菜選びの上達法

「身近な情報が、いつでも気軽に手に入るようにしたいですね。お気に入りのお店をみつけて店員さんと顔なじみになることで、信頼できる情報が手に入りやすくなります。売り場の目につくところにある、おすすめ野菜のポップ情報は要チェック。見逃せない情報源です」

さらに、産地情報にアンテナを張ることも重要と立原さん。

「桜のように、旬野菜の産地が日本列島を次々に移動していく産地リレーがあります。産地リレーを追いかけることで、旬のおいしさを1年中味わうことができるのです。その時期にどこの産地が旬を迎えるのか、産地情報に敏感になりたいですね。旬野菜を食べたときには、どこの産地の品種をおいしく感じたのか、覚えておくといいですね」

### レッスン3

#### おいしい夏野菜の見分け方

新鮮でおいしい野菜を見分けるには、どうすればいいのでしょうか。これから出回る夏野菜を例に、立原さんといっしょに見ていきましょう。

「夏の旬野菜には水分をたっぷり含んで重

みがあるものが多いのですが、おいしい夏野菜に共通しているのは、この重みがあること。店頭で重みを確かめるときには、やさしくそっと触ってくださいね」

#### <トマト>

「新鮮かどうかはヘタで見ます。濃い緑色でピンとはっていて乾いていないものを。

そして、皮がピンとはっていてツヤのあるものがいいですね。実は重量感があり、角ばっているものより丸みがあるほうが糖度が高いものが多いようです。大きめのはあっさりした味で、小ぶりのもののほうが味わいが濃厚です」



#### <レタス>

「キャベツは重いものを選びますが、レタスは軽いものを。ふんわりと葉が巻かれているものが柔らかくて甘みがあります。重いレタスは固く、育ちすぎで苦味があります」

#### <かぼちゃ>

「カットしている場合は、果肉の色が濃く



て実がつまり、ふっくら丸々した種が詰まっているものを。丸ごとの場合は重いものを。取れ立てよりも少し寝かしたほうが甘みが増すので、ヘタが乾いているものを選びます」

#### <なす>

「ヘタのトゲがピンとはって触ると痛いくらいのもので、ヘタの大きさに比べて実が小さいものは未熟なので避ける。皮はなす紺色でツヤとほりがあるもの、傷のないものを」

#### <にんじん>

「葉が生える芯の部分には甘みが少なく固いので、なるべく芯の部分が細いものを選んでください。赤みが濃いものの方が良品とされています」



## レッスン4

### 鮮度を保つ保存のコツ

今度は立原さんに、鮮度を保つ保存のコツを教えてください。

「野菜は畑での生育状態と同じように保存すると無理がなく、保存に適した環境になるのでより鮮度を保つことができます。お店での置き方がいいお手本です」

#### <トマト、なす>

「冷やしすぎると低温障害になってしまうことがあるので、冷暗所か、もしくは新聞紙にくるんで冷蔵庫の野菜室へ。冷やすのは食べる直前に」

#### <アスパラガス、ねぎ、ほうれん草>

「立って育つ野菜は、生育環境に合わせて立てて保存すると鮮度が保てます。こうした野菜はお店でも立てて並べられていることが多いですね」

#### <とうもろこし、枝豆>

「収穫後も活発に成長を続ける野菜はエネルギーを使う分、鮮度が失われやすいので、なるべくすぐに調理しましょう」

#### <葉つきのもの>

「葉つきの大根、かぶ、にんじんなどは葉と根の部分を切り離して冷蔵庫で保存します。葉をつけたままだと栄養分を葉に取られ、にんじんなどはスが入ってしまうことも」

#### <泥つき野菜>

「洗ったものより泥付きのものの方がより長く保存できます。さつまいもやごぼう、にんじんなど泥つき野菜は、土がついたまま保存したいですね」

# Vegetables recipe

## 旬野菜をおいしく食べよう



ここからはおいしく食べるためのレッスンです。立原さんに調理の仕方やレシピを教わります。

### ●野菜の栄養を引き出す調理のコツ

大して手間をかけなくても、切り方一つで見え方や食感が変化します。旬野菜をたくさん買ったときは、飽きずに食べられるように、いつもの違う切り方を試してください]

そして、調理をする際に注意してほしいことがあるという立原さん。

「調理の仕方です栄養素が損失することがあります。ビタミンCやB群など水溶性のものは水で失われやすいので洗うときに注意します。キャベツは洗ってからせん切りに。細かく切ってから洗うと水に触れる面積が増え栄養が溶け出します。また、かぼちゃやピーマンなどの緑黄色野菜に含まれている脂溶性のカロテンは、油と一緒に食べると栄養の吸収率を高めるので、ドレッシングやオリーブオイルをかけると吸収率がアップします。このように調理法によって栄養素を引き出す効果が異なりますので、効率よく調理してください]

### レッスン5 注目の野菜調理方法

栄養を引き出しやすい調理法を立原さんに紹介してもらいましょう。



#### <蒸し野菜>

「蒸すと柔らかく熱が伝わるので、加熱調理の際に失われやすいビタミンCなどの栄養素の損失が少なく、素材そのものの味が楽しめます。素材の形がくずれにくく、油を使わずに調理できるのも魅力。高温で短時間蒸すのが基本ですが、例えばさつまいもや栗、かぼちゃなどは、ゆっくり加熱することで甘くおいしくなります]

#### <干し野菜>

「少し天日に干すことで水分が抜けて、うまみ成分が増します。自宅で簡単にできますし、調理も短時間で済みます。例えばトマトを切って並べて干すだけで、自宅で簡単にセミドライトマトができます]

#### <皮付き野菜>

「皮と実の間にたくさんの栄養が含まれています。皮付きのままの調理もおすすめです。にんじん、大根はその代表。皮付きのまま薄くスライスすれば、皮をむく手間が省けるし、ごみも減ります]

## 夏野菜をおいしく食べる簡単レシピ

炒ったとうもろこしのひげが香ばしい!

### ●とうもろこしご飯

【材料】(4人分)

米……2合 とうもろこし……1本 酒……大さじ1  
塩……少々 バター……10gくらい

【作り方】

①とうもろこしは実をとり、ひげは細かくきざんでフライパンで炒っておく。

②炊飯器にといだ米と酒を加え、普通の水加減で、とうもろ

こしの芯からだしが出るので芯と一緒に入れて炊く。

③炊きあがったら、とうもろこしの芯を取り、とうもろこしの実とお好みでバターをのせて、再び炊飯器のフタをして5分ほど蒸らして全体を混ぜ合わせる。

**食べ方** 盛り付けた後、炒ったひげを添えていただく。



フライパンで蒸し煮にしてアツアツを召し上げれ!

### ●ズッキーニと豚肉ロール

【豚肉ロール・材料】(4人分)

ズッキーニ……2本 豚肉(薄切り)……20枚くらい  
塩・こしょう……少々 酒……大さじ1

【作り方】

①ズッキーニを薄くスライスし、塩こしょうした豚肉を重ねてくるくると巻く。

②①を2個ずつ爪楊枝に刺してフライパンに並べ、酒をふりかけてフタをして4分ほど加熱する。

**食べ方** お好みでポン酢醤油やだし醤油をかけていただく。



☆ズッキーニのナムル (おまけ: 写真右奥)

【作り方】

①スライスしたズッキーニに塩少々をまぶして10分ほどおいて水気をしぼる。

②ごま油、薄口醤油、酢、塩で和えて仕上げに黒ごまをかける。

食欲のないときにおすすめの保存食

### ●しその醤油漬け

【材料】

大葉……20枚 塩……小さじ1 しょうゆ……70cc  
みりん……大さじ1 ごま油……大さじ1

【作り方】

①大葉に塩をまぶして10分ほどおき、水気をしぼってアクをぬく。水で洗って、キッチンペーパーの上に丁寧に広げて乾かす。

②乾かした大葉を保存容器に入れ、大葉が浸るくらいまで醤油、みりん、ごま油を注ぐ。

**食べ方** 海苔のかわりにおにぎりに巻いていただく。写真は赤米のおにぎりに巻いたもの。



さわやかな甘さがクセになる

### ●トマトジャム

【材料】

トマト……作りやすい量  
砂糖……トマトの重量の30%の分量  
レモン汁……少々

【作り方】

①トマトを湯むきして重さを量り、砂糖の量を計算する。

②縦横3等分くらいの大きさに切ったトマトを鍋に入れ、砂糖、レモン汁を加えて火にかける。

③時々アクを取り除き、木べらで底からすくうように混ぜながら、とろみがつくまで煮込む。

**食べ方** 見ためはイチゴジャムだけど、甘すぎず酸味があり、女性好みの味わい。パン、クラッカー、ヨーグルトによく合う。



# 介護保険を活用した住宅改修、最初の一步を!

暮らしをバリアフリーに! vol. 2

介護保険制度を活用した住宅改修を行うときに、何から始めればいいのかわからないという声があります。ケアマネジャー（介護支援専門員）は介護の知識を幅広く持った専門家です。経験豊富なケアマネジャーに、この住宅改修の最初の一步について伺ってみましょう。

## 最初は何をすればいいの?

「まずは全国市町村に配置されている地域包括支援センターに連絡してください。センターでは地域の高齢者の総合相談を受けています。介護の必要のあるなしに関係なく気軽に相談してみましょう」というのは、介護保険リフォームを数多く手掛けた経験を持つケアマネジャーの梅原悦子さん。地域包括支援センターは、ケアマネジャーのいる地域の居宅介護支援事業所とも連携し、地域の高齢者の生活を支える総合相談窓口です。

## どうすれば利用できるの?

「この住宅改修を行うには、要介護認定を受けている必要があります。まだ認定を受けていなくて、何かにつかまらないと歩けない、歩くときに杖が必要など生活する

うえで不自由を感じているという方は、



▲地域包括支援センター・主任ケアマネジャーの梅原悦子さん。東京都介護支援専門員研究協議会の理事としても活動中。



まずは該当するかどうか、要介護認定の申請をしてください。手続きは、市町村の窓口またはセンターで行います」。(右図参照)

## ケアマネジャーの役割

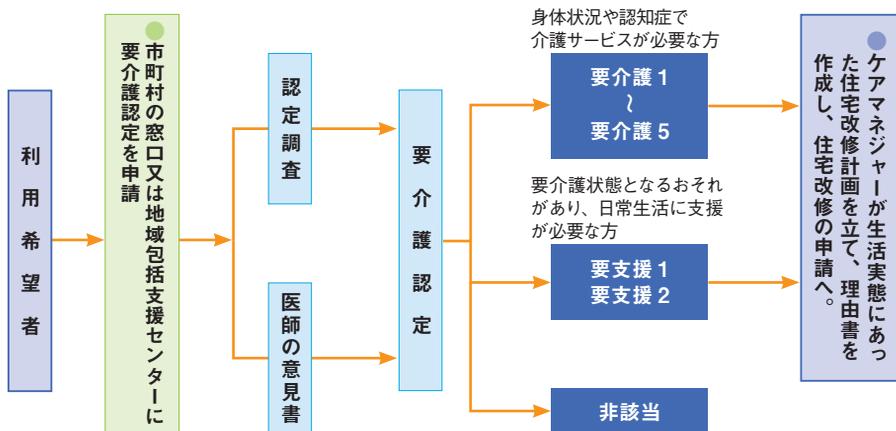
「ケアマネジャーが、利用希望者の困りごととは何か、何が課題なのかを正しく把握するアセスメント（課題の分析）を行います」と梅原さん。

具体的にどのようなことが行われるのでしょうか?

## 介護保険制度を活用した住宅改修とは

介護が必要になった高齢者が、在宅で安全に自立した生活を送るための介護保険申請を行い、手すりの取付けや段差の解消等の住宅改修を行うことです。原則1人20万円を上限として、費用の1割が自己負担となります。申請を行わずに改修をした場合は、給付されないので注意してください。

## 【介護保険を活用した住宅改修の申請までの流れ】



- 要介護1～5の認定を受けると介護保険サービスが、要支援1・2では介護予防サービスが受けられ、どちらも住宅改修費の給付を受けることができます。

「ケアマネジャーがお宅を訪問して、生活の仕方を拝見し、聞き取り調査を行い、生活実態の確認をします。壁が手垢で汚れていれば、そこは手をよくつく箇所だとわかるので、手すりがあればもっと楽に安全に動作できると考えられます。慣れ親しんだわが家だけにどこを改修すれば便利になるのか、自分では気づかないことが結構あります」。ケアマネジャーは、不便な生活が楽になるようにさまざまな提案をしてくれる心強い味方です。

### 住宅改修の申請へ

「生活実態を確認した後に、ケアマネジャーは実態にあった住宅改修計画を立て、改修の理由書を作成します。そして利用希望者は事前申請書に理由書等必要書類を添えて、市町村の窓口へ申請します」と、手続きの流れを説明してくれる梅原さん。

利用希望者は住宅改修に必要な手続きなどのサポートをしてくれるケアマネジャーと一緒に心強いですね。

JSでは介護保険を活用した住宅改修をお手伝いしています。 リフォームdata

### JSアラカルトリフォーム紹介 ●介護保険給付対象商品●

#### 【安全手すりの取り付け】

JSでは、UR都市機構の基準にあった手すりを取り扱っています。詳しくは、お近くのJS支店・出張所（P26.27参照）にお問い合わせください。

※このリフォームは退去時に原状回復の必要がありません。



# キッチンリフォームしましょう

汚れた古い流し台をなんとかしたい、  
お手入れが楽な新しいコンロに替えたい…。  
一度、キッチンリフォームを考えてみませんか？



## 1 キッチンを リフォームしましょう！

キッチンは、長く安心して使えるよう、  
しっかりリフォームしておきたい設備です。  
紹介するキッチンのリフォームは、流し台、  
吊り戸棚、レンジフード型給湯器がセット  
になったキッチンシステムです。収納ス  
ペースが増え、扉はホーロー製で、お手入  
れがとてもラクになり好評です。

また、レンジフード型給湯器はレンジフ  
ードの上部に給湯器を組み込むことで見た  
目もスッキリします。

水栓は温度調節がラクなシングルレバ  
ー水栓（水とお湯の混合水栓）になります。

もちろん、原状回復義務（下記「リフォー  
ムミニ知識」参照）はありません。

## 2 お手入れがラクなコンロに！

ドロップインコンロは、人気のトップ（天  
板）に耐熱ガラス素材を用いたコンロです。  
頑固な油污れもサッとひと拭きできれいに  
なり、お手入れがとてもラクになります。  
流し台に組み込まれていてコンロ台まわり  
がスッキリと使いやすくなります。

## 3 食器洗い機にも対応！

食器洗い機を設置するには、給水接続口  
（分岐水栓）の取り付けが必要になる場合

### リフォーム ミニ知識 模様替えをする時は手続きが必要です

皆さんがお住まいの団地には、模様替え（リフォーム）に関して、UR 都市機構  
が定めた一定の基準があります。たとえば壁紙の色・柄、設備の仕様などです。  
模様替えの内容によっては、UR に届け出て承諾を受けるものがあります。また、  
原状回復義務といって、退去するときに自費で元の状態に戻す義務があるもの  
と、免除されているものがあります。



があります。

キッチンのリフォームは、UR 都市機構へ模様替え申請が必要になります。

### お客様の声

収納が増え、  
きれいな空気になって  
うれしい。

今回キッチンのリフォーム工事をお願いしましたが、収納スペースが増え、流しまわりにあった物が整理でき、とてもよかった。また、レンジフード型給湯器を取付けてもらって、以前は調理中に排気が悪くて室内にこもり気味だったのが、解消されてうれしい。

東京都 Mさん

### リフォームdata

## JSアラカルトリフォーム紹介

アラカルトリフォームとは、退去時に原状回復義務が免除されている模様替え工事です。

### 1. キッチンシステム



流し台、吊り戸棚、レンジフード型給湯器が組み込まれた、ホーロー扉の改良キッチンシリーズです。

### 2. ドロップインコンロの設置



ガラストップでお掃除もらくらく。新しいコンロ台とガラストップコンロをセットで取り替える工事です。

### キッチンリフォーム・データ(首都圏地区)

	予算(目安)	標準工事時間
1. キッチンシステム	¥295,000 ~	1日~3日
2. ドロップインコンロの設置	¥190,000 ~ (W=60cm)	1日
3. 食器洗い機用分岐水栓の設置	¥10,200 ~	1時間

※掲載予算は参考(税込み)です。間取り・既存の状態により変わります。正式な金額は、現地調査の上お見積もりいたします。最寄りのJS事務所へお問い合わせください。(P26.27)

前回に続き冷蔵庫の収納です。今回は無駄を出しがちな野菜室、過信しすぎるといつの物かわからなくなってしまう冷凍室を取り上げます。

### 野菜室はサイズ・形別に仕切って

野菜のサイズ・形別に（大物野菜は下段、小物野菜は上段に）分けましょう。野菜室では野菜が小さくなった時には、量に合わせてブックスタンドやラック等で仕切って収納するといいでしょう。移動させやすいし、他の野菜とまざって行方不明になりません。

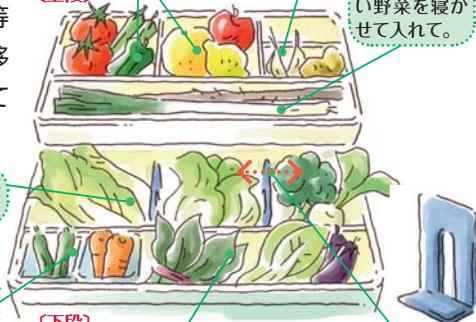


キャベツ、白菜等の大物野菜は一番下に安定良く。

キュウリ、にんじん等の長物の野菜は手前の方にメッシュかご（ペットボトル・牛乳パックをカットしたものでもOK）を立てて収納。

トレーの半分は中サイズ果物、中サイズ野菜の指定席。

〔上段〕



使いかけ野菜や薬味野菜（生姜、ニンニク等）はそれぞれ小容器や密閉容器で目につく場所に。

ネギ、ニラ、ゴボウ等の長い野菜を寝かせて入れて。

〔下段〕

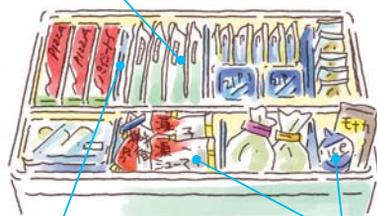
レタス、ほうれん草等の葉物は、傷みやすいので手前に収納。

ブックスタンドの仕切りは量に合わせてずらせる。

### 冷凍室は、立ててわかりやすく

食品の傷みが分かりにくい場所だからこそ、効率よく使えるように収納しましょう。ホームフリージングは収納しやすいようにサイズをきめ、あふれないように収納量を調節していく必要があります。冷凍室は食品を立てて分かりやすく配置することが大切。使用して量の少なくなった物はアイテムにかかわらず手前に移動させ、早めに使い切るようにしましょう。

冷凍室奥に袋入り冷凍食品、自分でフリージングした食品を立てて収納。ブックスタンドで仕切ると倒れにくい。



ブックスタンドはスチール製だとぬれた手でさわるとくっつくのでプラスチック製の物を使う。

餃子やシュウマイ等は開封したら中の仕切りを捨て、箱入りアイスクリームは箱から出して入れると場所を取らない。



# 「メモ帳から」その24

大槻茂

前号で、<多くの失敗からの教訓があるのに、なぜ企業や組織は広報対応を誤るのか>という疑問を投じた。それは、広報対応に限らない。一般的な事案についても、「対応を誤った」と言われることが多い。

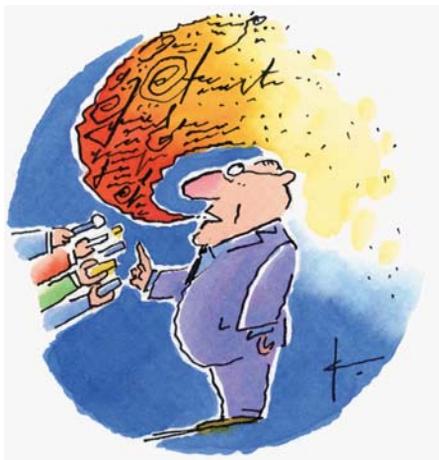
だが、私は、「誤った」のではなく、あえてそういう対応を取った、つまり批判されることを「分かっている」対応したケースが多いと思っている。この場合の「あえて」には、当事者にとってさほどの重い意味合いはない。

「分かっている」と思うのは、あまりにもお粗末な「誤り方」が目につくからである。最近のリーダーと目される人達のそれはひどい。これは、変である。そうそうたる学歴の持ち主が「こう言えば、こう批判される」ぐらい、分からないはずがないからだ。

では、どうして分かっている「誤った対応」をするのだろうか。この理由も、簡単である。私たち一人ひとりの国民(消費者)が甘く見られている、卑近な言葉で言えば「なめられている」からである。

「難しい問題の解決は、面倒だから先送りにしよう」「その場しのぎのことや思いつきを言っても、どうということはない」「当座は文句を言うかもしれないが、どうせ、すぐに忘れるかあきらめる」

この考え方は、最近まで正しいが多かった。大げさに言えば、戦後日本の歴史が証明してきた。特に55年体制になってからは、何も変わらない時代が長く続いた。昨年の総選挙で、そうした時代の流れが変わったかに見えた。だが、流れを変えたはずの人たちが、今や変わる前の人たちと同じようなことをしている。失敗からの教訓は、私たちにこそ必要なのかもしれない。



イラスト・ナメ川コーイチ

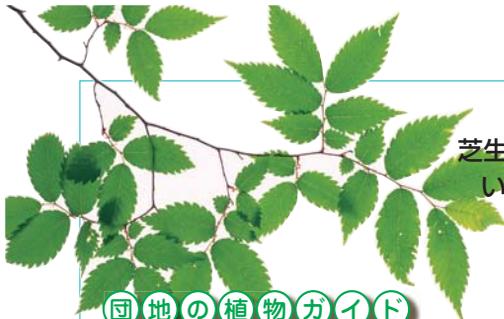
Profile

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「新天皇家の人々」「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「パリと猫と…」。'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」「なににぬこ」など。



芝生は、団地の緑の中で一番広いスペースを占めています。芝生の景観の善し悪しで、団地の住環境の価値が決まるといってもいいでしょう。

季節ごとのきちんとした手入れが求められます。

### 団地の植物ガイド

## 芝生をもっと楽しんでもらうために

JSは担当している団地の植物管理を通して、皆さんの安全・安心・快適な団地生活をお手伝いしています。

### 芝生がプレゼント してくれるもの

初夏のきれいに刈り込まれた芝生は、緑のじゅうたんのように清々しいものです。

見た目だけの美しさだけでなく、芝生は、夏の気温の上昇をやわらげ、ほこり等の発生も防いでくれます。最近では、都会のヒートアイランド現象を緩和する目的として、屋上緑化にも芝生が使われています。



▲住棟南側での刈り込み

### 団地の植物図鑑 - 夏の草花編 -



**マリーゴールド**／キク科／花期6～10月  
丈夫で育てやすく、花期が長いので、春花壇にも秋花壇にもつかわれます。



**サルビア**／シソ科／花期7～10月

背が高くなるものが多く、庭の後部や寄せ植え等の中心にお勧め。赤いサルビア以外にも最近では白や紫など多色の品種があります。



▲芝生で屋上緑化



▲屋上芝生での手抜き除草



▲手抜き除草



▲住棟北側での刈り込み

## 芝生の維持管理作業

### ●刈り込み

生育の盛んな時期には刈り込みが必要です。標準的な管理では、年に2～4回程度の刈り込みを実施します。

### ●手抜き除草

芝生では雑草を手作業で取り除き、芝生の育成を助けます。



**ガクアジサイ**／ユキノシタ科／花期5～7月  
周囲の小さな装飾花が並んでいる様子を額縁にたとえて名付けられました。丈夫で日照や乾燥にも強いアジサイです。

### ペゴニア・センパフローレンス

／シユウカイドウ科／花期5～10月  
ペゴニアの仲間としては強光や雨に強く、病害虫も少ないところから、夏を代表する花壇用草花です。



## 風通しのいい自治会活動で、住みよい環境をつくっていききたい

## 福岡県福岡市東区の貝塚団地自治会

## ●手書きの会報で団地内の情報を共有

貝塚団地は芝生広場を囲んで高層住宅の8棟がゆったりと配置されています。



■国道3号線に面した高層の貝塚団地。左側の建物1階に商店街があります。

最寄りの貝塚駅へは徒歩約8分。西鉄貝塚線と福岡市地下鉄が利用でき、福岡市中心部に出るのも便利で、

敷地内には商店街や保育所、幼稚園などがあり、暮らしやすい環境です。

自治会が発足したのは団地が建設された昭和32年、今年で53年目を迎えます。平成6年より建て替えを行い、現在の戸数は賃貸が522戸で、他に分譲と社宅が100戸（自治会は一緒）です。



芝生広場に面した居住 ■山内啓徳自治会会長  
棟1階の集会所内にある自治会事務所で、山内啓徳自治会会長にお話を伺いました。

「建て替え後の貝塚団地は人の入れ替わりが激しく、多くの若い人たちが入居してきています」

新入居者には自治会の説明書を渡して、活動参加を促しているとのこと。

「入居者全員が自治会員だと考えてますが、中には入りたくないという人もいます。説明して説得しますが、なかなかです。お知

らせや報告は、毎月発行している会報『かいづか』や、年に3回ほど出す『防災会だより』で行ってます。自治会にはさまざまな意見や質問が寄せられますが、苦情もできるかぎり居住者に知らせてます。“こげな意見がある”“こげなクレームを言う人もおる”ということを共有したいと考えてのことです。自治会が勝手にいいところだけを選んで載せるんはやめとります」

会報等はすべて山内会長の手書き。暖かみのある団地の雰囲気伝わってきます。

## ●サークル活動や年間行事でコミュニティづくり

貝塚団地は団地の文化サークル発祥の地で、昭和36年には生け花や手芸などのサークルが発足しています。現在はどのような活動が行われているのでしょうか。副会長の八瀬林さんに伺いました。



「4歳までの未就園児とお母さんが集まる幼児サークルや壮年ソフトボールチーム、女子バレーボールチーム、子ども会育成会、毎月1回茶話会を開いている高齢者の集まりや日舞の会など、さまざまなサークルや団体が活動しています。こうした活動が、住民同士の助け合いやコミュニケーションの場になってますね。自治会からは少額ですが助成金を出してます」

■副会長の八瀬林喜代美さん

今回は発足 53 年目を迎える貝塚団地自治会におじゃましました。  
住環境を守り、改善し、豊かなコミュニティを育てていくさまざまな取り組みを  
ご紹介します。



■ふだんはくつろぎの場となつている芝生広場は、餅つきや夏まつりの会場として活用されています。

さまざまな自治会イベントについて、山内会長が説明してくれました。

「7月には夏まつり、9月は敬老のつどい、10月には校区の小学校と合同で行う運動会があり、団地から 300 人ほど参加します。成人の日の前日はもちつき大会を行い、子どもが元気に育つようにと願いを込めて、1歳の誕生日を迎える子どもに箱崎宮のわらじを履かせて、餅を踏ませる地方の行事“もちふみ”が人気です。3月は地元消防署の協力を得て防災訓練を開催してます」

●粘り強く活動を続けて環境を改善

書記の角さんが、貝塚団地の魅力を紹介してくれました。



■書記の角優子さん

「貝塚団地は交通至便で住みやすい生活の拠点です。海にも山にも近い  
ですし、一度ここに住んでしまうとなかなかほかに移れないですね」

山内会長は「かつて近隣工場からの悪臭の問題がありましたが、40年以上をかけて相手と粘り強く交渉した結果、解決できました。これからも、問題があれば粘り強く解決していこうと思っています」



■自治会結成50周年記念の年の夏まつりで、保育園の子どもたちがダンスを披露。



■団地敬老のつどいで料理やおしゃべり、買い物を楽しむ。



■もちつき大会で子どもたちも餅つき体験。



■父兄や防災委員といっしょに防災訓練。子どもたちも消火器の使い方を学びます。

前任者から「任せるけん、頼むばい」と言われ、30年近く自治会をまとめている山内会長。「早く“任せるけん、頼むばい”と次の人に引き継ぎたいですね」

いちばんの問題は会長の後継者問題のようでした。

## 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/>



平野しみの

早ワザごはん

**豚肉&梅&シソのトリオで食欲が出る!**

## うめえトンカツ

さっぱり仕立てのトンカツは夏にぴったり。

青シソ、梅干しをお肉にサンドして

少しの油でじっくり揚げるから

ぷ厚いお肉だってカリカリッ&ジューシーに!

ポン酢をかければさらにサッパリ味になって

エンドレスでいくらでも食べられるの。

みんな食欲もりもりで夏バテ知らず!

揚げ物が苦手なお年寄りにも喜ばれるわよ。

## ■ 材料(2人分)

豚肉トンカツ用(1枚 200g)…………… 2枚  
レタスまたはキャベツ(せん切り)… 適宜  
青ジソ(せん切り)…………… 4枚  
梅干し(種を抜いて梅肉を包丁で叩く)… 2個  
塩、コショウ…………… 各適量  
小麦粉、溶き卵、パン粉…………… 各適量  
サラダ油…………… 適量  
レモン(くし形切り)…………… 適宜

## ■ 作り方

- ① 豚肉の厚みを半分を開き、肉の内側に梅肉を塗り、青ジソ2枚分のせん切りを散らして閉じ、両面に塩、コショウをふる。
- ② ①に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- ③ フライパンに少なめのサラダ油を熱して、②を2枚入れる。フタをして弱火で5分ほどじっくり加熱する。裏返してさらに5分間加熱し、バットにあげて2分ほどおいて油を切る。
- ④ 強火にしたフライパンに③を戻して、フタを取り、カリッと揚げる。
- ⑤ 食べやすく切って器に盛り、レタスとレモンを添える。好みでレモンを搾ったり、ポン酢や塩、ソース、しょうゆなどをかけていただく。



調理時間  
**15**  
分くらい

### 第15回

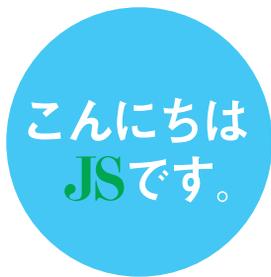
#### レミパン 読者プレゼント☆

前回に引き続き、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5名様にプレゼント! 詳しくは24ページに。

### 技plus

- 薄切り肉を使うときは、梅肉&青ジソをミルフィーユのように重ねると食感が柔らかくなるの。
- ギャルでこして細かくしたパン粉を衣にすれば、揚げ油がさらに少なくなつてよりヘルシーに!
- 2分間のベンチタイムが大事なポイントよ。余熱で肉の中までほどよく火が通るの。最後は強火で、カリッときつね色に揚げてね。





## こんにちは JS です。 団地の屋外環境をきれいに安全に保ちたい 関東支社 住宅・設備改善部 土木造園課

土木造園課では団地の屋外環境の維持管理を行い、団地内の緑の空間づくりを進めています。具体的な取り組みについて、金子千昭課長と樹木医の有坂仁さんに話を聞きます。

### Q. 土木造園課の仕事について教えてください。



▲関東支社、住宅・設備改善部土木造園課の金子千昭課長

**金子課長**——「主な業務は団地の屋外環境の保全・改修・点検です。具体的には、団地敷地内の倒木の片付けや修理を行うなどの小規模修繕工事等を手掛け、あわせて樹木や芝生

などの植物管理業務を行っています。今回ご紹介する植物管理は、年間プランをもとに剪定や芝生の手入れ、季節害虫の駆除などの作業をしています。関東支社では千葉西、千葉北、千葉、東埼玉、西埼玉といった比較的大きなエリアにある20団地を受け持っています」



▲樹木医の有坂仁さん

**有坂さん**——「これからの7、8月は常緑樹の剪定と芝生の刈り込み作業、秋に向かって落葉樹の剪定と低木の刈り込み作業を行います。面積が広いところ

が多いので、団地の芝生の刈り込みは年4回程度実施する事が多いです。1つの団地を1班5、6人態勢で、2ヵ月ほどかけて作業します。受け持つ団地それぞれを、同じ

期間に同じスケジュールで作業していくのですが、雑草は待ってくれないので大忙しです（笑）」

### Q. 樹木医の役割は？

**有坂さん**——「樹木の診断及び治療、後継樹の保護育成や樹木保存に関する知識の普及および指導を行う専門家が樹木医です。樹木医になるには、(財)日本緑化センターが実施する樹木医資格審査を受け、選抜されて研修受講者となり、受講後に面接及び資格審査を受けて登録、認定されます。現在、樹木医認定者の総数は1848名です。当社では、協力会社の造園職スタッフを含めて、植物管理に関する社内研修会を行い、団地敷地内の樹木を効果的に維持管理してもらうために、樹木の健全度チェックや初期診断の方法などについて講義をしました。樹木医として、これからも講習を続けて、JS全体の植物管理のレベルを向上させていきたいですね」

### Q. 樹木剪定の際のポイントは？

**有坂さん**——「団地の植栽は10年先20年先を見込んで計画しますが、樹木はどんどん大きくなりますので、森のようにうっそうとなる前にバランスを見ながら剪定し、日当たりや風通しをよくします」



◀ J Sでは安全会議を開いて作業の安全を確認します。



◀ 植物管理に関する研修会で講義する樹木医の有坂仁さん。

**金子課長**——「3年計画で植物空間づくりを実施していますので、思い切って枝を切り落とす必要が生じる樹木もあります。また、樹液が出る、花や葉が落ちて車の隙間に入ってしまうことへの対応策として、駐車場周辺の樹木は早め早めの処置を心がけています」

### Q. 作業上の配慮は？

**有坂さん**——「当社では、作業時の事故防止に努めています。着工会議を行って、作業時の服装や手順などを協力的会社さんと念入りに打ち合わせています。居住中の作業



◀ カラーコーン等で作業範囲を確保しながら安全に作業を進めています。



◀ 初夏の植物の成長は早い。斜面での刈り込み作業。

ですので、作業用の飛散防止ネットをかけたり、作業範囲にはカラーコーンを設置するなど安全に配慮して作業をしています。人が通るかかれば作業を中断し、大きな音が出る場合には事前にお知らせを入れて早朝の作業を避けています。団地の屋外環境を安全に保つために、当社では5年ほど前から原則、除草剤の使用を止めました。毛虫など害虫の駆除は、アレルギーの方もいらっしゃるので薬剤の使用を最低限に抑えるほか、虫が育つ前に駆除するなど、環境問題を考えて気をつけながら行っています」

### Q. 土木造園課のこれからの展開は？

**金子課長**——「団地内に花が咲いて、芝生がしっかりと手入れされていることで、行動範囲が狭くなってしまいがちな高齢者の方をはじめ、みなさまの癒しになればうれしいですね。気持ちのいい空間づくりをするために、一人一人がスキルアップしてプランニング能力を身につけていく必要があります。今後も勉強会や講習会を行い、専門家として植物管理の資格を持つ樹木医を増やしていきたいですね。また、当社の技術開発研究所と連携して、人間には害のない薬剤を使った害虫対策の研究や、使用機器の事故防止に向けた改良や開発にも力を注いでいきたいと考えています」

# READER'S COLUMN 読者のお便りから

全国からとてもたくさんのお便りをいただきました。皆さんの団地での暮らしぶりを楽しく拝見しています。次号秋号に向けて、ますますの参加をお待ちしています。

## 「おたより」

団地の夏祭りは、花火が打ち上げられます。もっといっぱい上がるといいけど、楽しいですよ。藤沢の名物です。

神奈川県／S・Fさん

子供が生まれて気づきました。団地内の商店街の人達に子供を覚えていただき、挨拶を通して、皆さんに見守られ育てられていると。

東京都／F・Sさん

老夫婦二人暮らしです。ベランダ側に公園があり、若いパパやママが鉄棒で逆上がりを我が子に教えている姿が、ほほえましいです。

神奈川県／H・T

## ◆川柳、団地生活気質◆

だんちせいかつかたぎ

春めいて 布団の花の 錦絵か  
Y・Hさん

初雪に 雲落ちたよと 我息子  
K・Aさん

ただいまと 一直線に 台所  
K・Kさん

車まで 桜のトンネル 春日和  
N・Tさん

雨降ると セールスマンが 急に増え  
I・Yさん

見上げれば 春の雲浮く 棟の上  
S・Eさん

## 読者プレゼント



① 第15回 レミパン  
…5名様

② エコバッグ…50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」（フタ付フライパン）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 22 年 8 月末日。

※エコバッグの色は選べません。ご了承ください。



イラスト／ひらかわしょうじろう

## ●大雨・異常豪雨時の車両避難のお願い

夏から秋にかけては、台風や異常豪雨（ゲリラ豪雨）が起りやすい時期です。当社で経営している駐車場は、いずれのタイプの駐車場も排水設備を整えています。しかし、最近では予想を超える大量の豪雨が発生する事態が増えてきて、排水容量を超える場合があります。そこで、台風などの集中豪雨による車両被害が予想される場合には、お車の一時的な避難をお願いしています。

避難の際にはダッシュボードの上など車内の見やすい場所に「緊急避難中」である事と、「氏名・電話番号」等の連絡先を明示していただくようお願いいたします。

- 本誌創刊号から23号までを、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22年9月の予定です。

## 日本総合住生活株式会社 事務所及び管轄団地所在地一覧

東京支社 〒140-0013 品川区南大井 6-26-3 大森ベルポートD館 11階 TEL 03(6803)3830(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
東京 23 区	江戸川区、江東区、墨田区	東京東支店 TEL 03(5653)2131(代) 〒136-0075 江東区新砂 1-6-35 Nビル東陽町 5階
	葛飾区、荒川区、足立区、台東区	城北支店 TEL 03(3601)5161(代) 〒125-0062 葛飾区青戸 3-11
	豊島区、板橋区、練馬区	東京北支店 TEL 03(3936)2036(代) 〒175-0082 板橋区高島平 2-32-2
	北区、文京区	王子出張所 TEL 03(5902)5150(代) 〒114-0002 北区王子 5-2 王子五丁目団地 2-110
多 摩 地 区	品川区、港区、渋谷区、新宿区、杉並区、世田谷区、千代田区、中央区、中野区、目黒区、大田区	東京南支店 TEL 03(6381)5571(代) 〒141-0031 品川区西五反田 7-24-5 日本生命西五反田ビル 3階
	青梅市、立川市、三鷹市、小金井市、国分寺市、国立市、小平市、昭島市、西東京市、調布市、東久留米市、東村山市、府中市、武蔵村山市、武蔵野市、福生市、狛江市、羽村市、東大和市、清瀬市	北多摩支店 TEL 042(538)2051(代) 〒190-0003 立川市栄町 6-1-1 立飛ビル 7号館 8階
神 奈 川 地 区	多摩市、町田市、日野市、八王子市、稲城市	南多摩支店 TEL 042(372)5111(代) 〒206-0031 多摩市豊ヶ丘 4-7
	横浜市（旭区、港北区、神奈川区、瀬谷区、西区、青葉区の一部（青葉台）、中区、鶴見区、都筑区、南区、保土ヶ谷区、緑区）川崎市（川崎区、中原区、幸区、高津区）	横浜支店 TEL 045(470)8611(代) 〒222-0033 横浜市港北区新横浜 1-17-12 IWATAビル 3階・4階
	横浜市（磯子区、港南区、栄区、金沢区、戸塚区）、横須賀市	横浜南支店 TEL 045(833)3075(代) 〒235-0045 横浜市磯子区洋光台 4-2-25
	大和市、藤沢市、平塚市、茅ヶ崎市、鎌倉市、秦野市、厚木市、相模原市、海老名市、座間市、横浜市青葉区（青葉台を除く）、川崎市（宮前区、多摩区、麻生区）、伊勢原市	神奈川西支店 TEL 046(206)1071(代) 〒242-0013 大和市深見台 3-1-13

関東支社 〒110-0008 台東区池之端 1-2-18 MG 池之端ビル 3階 TEL 03(6803)3600(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
千 葉 地 区	千葉市、佐倉市、成田市	千葉支店 TEL 043(277)7371(代) 〒261-0004 千葉市美浜区高洲4-5-8
	船橋市（千葉ニュータウン小室ハイランドを除く）、習志野市、浦安市、市川市	千葉西支店 TEL 047(452)1121(代) 〒275-0021 習志野市袖ヶ浦 3-2
	八千代市	八千代出張所 TEL 047(485)0177(代) 〒276-0027 八千代市村上 1113-1-1-39-102
埼 玉 地 区	松戸市、柏市、流山市、鎌ヶ谷市、我孫子市、印西市、白井市、船橋市の一部（千葉ニュータウン小室ハイランド）、茨城県取手市、牛久市	千葉北支店 TEL 04(7144)8173(代) 〒277-0845 柏市豊四季台 2-1-105-101
	さいたま市、川口市、鳩ヶ谷市、上尾市、桶川市、戸田市、鴻巣市、久喜市、北本市、蕨市	浦和支店 TEL 048(882)7141(代) 〒336-0017 さいたま市南区南浦和 3-49-53
	草加市、三郷市、吉川市、八潮市、越谷市、幸手市、春日部市	東埼玉支店 TEL 048(935)2271(代) 〒340-0053 草加市旭町 3-3-1
	所沢市、新座市、川越市、朝霞市、富士見市、和光市、鶴ヶ島市、坂戸市、狭山市、ふじみ野市、日高市、入間市	西埼玉支店 TEL 049(261)1874(代) 〒356-0006 ふじみ野市霞ヶ丘 1-2-27-305 ココネ上福岡二番館 3階

JS へのお問い合わせ、ご相談などは、お住まいの団地を管轄する JS の各事務所ににご相談をお願いいたします。

大阪支社 〒536-0025 大阪市城東区森之宮 2-9-201 TEL 06(6969)1001(代)

お住まいの団地の所在地		管轄事務所	
近畿地区	大阪市（北区、都島区、中央区、西区、港区、大正区、天王寺区、浪速区、東成区、生野区、旭区、城東区、鶴見区、阿倍野区、住之江区、住吉区、東住吉区、平野区、西成区）、枚方市、寝屋川市、門真市、守口市、大東市、東大阪市、八尾市	大阪中支店 〒537-0025	TEL 06(6977)1500(代) 大阪市東成区中道1-10-26 サクラ森ノ宮ビル8階
	大阪市（淀川区、東淀川区）、豊中市、吹田市、高槻市、茨木市、摂津市、池田市、箕面市、三島郡	大阪北支店 〒560-0083	TEL 06(6831)1716(代) 豊中市新千里西町 1-1-4 千里中央ツインビル別館 3 階
	堺市、藤井寺市、富田林市、和泉市、河内長野市、貝塚市、岸和田市、高石市、阪南市、松原市、泉佐野市、泉大津市、泉南市、大阪狭山市、羽曳野市	大阪南支店 〒593-8303	TEL 072(270)9100(代) 堺市西区上野芝向ヶ丘 6-6-40
	神戸市、明石市、三木市、姫路市	兵庫支店 〒651-0083	TEL 078(251)4458(代) 神戸市中央区浜辺通 2-1-30 三宮国際ビル 5 階
	大阪市（西淀川区、此花区、福島区）、尼崎市、西宮市、芦屋市、伊丹市、宝塚市、三田市	阪神支店 〒660-0861	TEL 06(6412)0551(代) 尼崎市御園町 24 尼崎第一ビル 7 階
	奈良市、橿原市、香芝市、櫻井市、大和郡山市、奈良県北葛城郡、京都府相楽郡、京都府木津川市、三重県名張市	奈良支店 〒631-0806	TEL 0742(72)1700(代) 奈良市朱雀 3-14-3
京都市、宇治市、亀岡市、久世郡、八幡市、滋賀県大津市	京都支店 〒600-8441	TEL 075(365)1010(代) 京都市下京区新町通四条下ル四条町 347-1 京都西烏丸ビル 2 階	

名古屋支社 〒460-0024 名古屋市中区正木 3-5-30 名鉄正木第二ビル TEL 052(350)2850(代)

お住まいの団地の所在地		管轄事務所	
東海地区	名古屋市（港区、昭和区、瑞穂区、中区、中川区、中村区、天白区、南区、熱田区、緑区）豊田市、豊明市、知多市、知立市、津島市、日進市（アーバンドール赤池、アーバンドール赤池第二）、東郷町、みよし市、弥富市、蟹江町、三重県桑名市、四日市市、津市	名古屋支社 〒460-0024	TEL 052(350)2850(代) 名古屋市中区正木 3-5-30 名鉄正木第二ビル
	一宮市、稲沢市、岩倉市、江南市、清須市、岐阜県各務原市、北名古屋市	愛北出張所 〒483-8221	TEL 0587(51)6401(代) 江南市赤童子町大堀 51 NTT 江南ビル 1 階
	名古屋市（守山区、西区、千種区、東区、北区、名東区）、日進市（日進香久山花の街）	名北支店 〒462-0802	TEL 052(911)7216(代) 名古屋市北区上飯田北町 4-75-3
	春日井市、小牧市	高蔵寺出張所 〒487-0033	TEL 0568(91)0543(代) 春日井市岩成台 6-2-3

福岡支社 〒814-0114 福岡市城南区金山団地 26-4 TEL 092(861)9755(代)

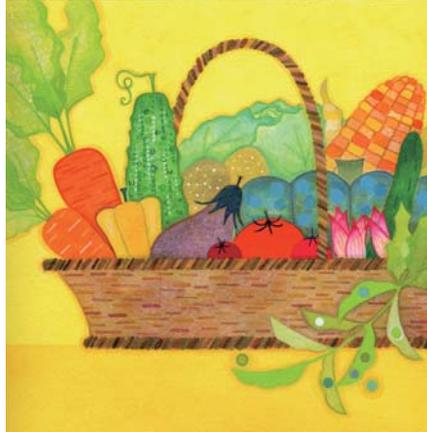
お住まいの団地の所在地		管轄事務所	
福岡・山口地区	福岡市、古賀市、宗像市、春日市、大野城市	福岡支社 〒814-0114	TEL 092(861)9755(代) 福岡市城南区金山団地 26-4
	北九州市、遠賀郡 山口県下関市、周南市	北九州支店 〒802-0064	TEL 093(923)8830(代) 北九州市小倉北区片野 3-15-5

●ご案内

東京支社、関東支社が管轄する団地にお住まいの方で、マンション保険等各種保険及び網戸のお申込みやご相談の場合は、下記の事務所までご連絡をお願いいたします。

首都圏事業本部 保険・販売センター 〒130-0012 墨田区太平 4-1-3 オリナスタワー 16F (マンション保険等) ☎ 0120-377-086 (網戸) ☎ 0120-648-994

ISO9001  
ISO14001  
認証登録



**JS** 日本総合住生活株式会社

<http://www.js-net.co.jp/>

水漏れ、排水詰り、断水、停電、  
などの緊急時の連絡先

緊急事故受付センター

- 首都圏地区 ..... TEL 0570(002)004  
または TEL 048(839)0901
- 大阪地区 ..... TEL 06(6969)2151
- 名古屋地区 ..... TEL 052(350)2900
- 福岡地区 ..... TEL 092(861)2525
- 北九州地区 ..... TEL 093(923)8831

発行日二〇一〇年七月第二十四号 ■発行者日本総合住生活(株) ■企画・制作(株) 弥勒  
お問い合わせ 日本総合住生活(株) 広報課 〒(〇一〇〇五)四東京都千代田区神田錦町一十九

電話〇三(三三九四)三三八(代)

非売品/禁転載