

秋建時報

<http://www.a-kenkyo.or.jp>

秋建時報

平成25年7月1日(第1230号)



発行／(社)秋田県建設業協会

秋田市山王四丁目3番10号

TEL 018(823)5495

FAX 018(865)2306

県協会

高校教員との人材確保・育成推進懇談会を開催

建設業のイメージアップと雇用条件の強化を

県協会では、平成25年6月20日(木)秋田ビューホテルにおいて、建設産業人材確保・育成推進懇談会を開催した。懇談会には県立工業高校等の建設関連学科担当教諭や、国、県を含めた人材協委員ら21名が出席。

協議事項では、24年度建設系高校生に係る事業実施状況、25年4月の新規学卒者採用状況及び26年3月高校別卒業予定者進路希望状況について事務局から説明があった。その中で県内の雇用情勢が厳しい中、会員の新規学卒者採用数が44社から58社に、採用者数は80名から100名と大幅に増加。26年3月の卒業予定者337名中、就職希望者は215名。このうち建設会社への就職希望社は県内・県外合わせて90名で昨年の85名を上回ったことを報告した。新規学卒者の中で普通高校からの採用も増えてきたことについて、業界側からは「高校生の採用には建設系、普通系もあまり関係ない。」「土木はアベノミクス効果で少しは景気が上向きになってきたが、建築関係は本業より兼業で利益を出している。そのため企業でもいろいろな才能を求めている。高校の方でも単純に土木・建築だけではなくもっとバリエーションに富んだ教え方の工夫も必要ではないか。」「さらに、企業で活躍していくためのスキルについて「企業に余裕があったころは複数の作業員の補助につきながらひとつの現場を体験することで仕事や人間関係について学ぶことが出来たが、今は社員に余裕がなく技術や技能だけでなく社会人としてのスキルを育てられなくなっている。」との意見が出された。また、中学校長会から初等教育での段階について「小中学生の指導要領では、まず夢を持たせる、やりたいことを見つける、それから夢を現実にするための意欲付と実現の厳しさを



を教える「キャリア教育」を行っている。建設業について「仕事は厳しいがこんないいことがある」「頑張ってみようかな」と思わせる建設業の魅力をアピールする工夫を行ってほしい。」と高校関係者と企業側へ要望があった。

また、業界側から「現在、現場では「技術者」よりひとつ下のランクという印象の「作業員」「技能者」が高齢化の為に大変不足し、なおかつなり手もない。自分の向き不向きで「技術者」にも「技能者」にもなれる魅力ある建設業界にならなければならない。そのためにも賃金はもちろんのこと、技能者・職人の社会的評価を見直していく必要がある。」との声があった。これをうけて行政側からは、「高齢化や若年者の雇用の減少で建設業の人口が減っている。特に技術者・技能者不足が深刻である。国としても技能労働者に対する「社会保険」「医療」「雇用」「年金」の面を強化し、待遇面で厳しいという悪いイメージを改善することを進めている。」と説明がなされた。

協会

常置委員会を開催

今年度運営を協議

秋田県建設業協会は6月4日から14日までの間、今年度第1回の各常置委員会を開催し、今年度の運営・活動方針を協議した。

また、各委員会においては、報告事項として、秋田県発注の建設工事に係る低入札価格調査基準価格及び最低制限価格の見直しについて、年度初めに協会が実施した要望活動等の経緯を含めて事務局から説明が行われた。

【6月4日 建築委員会】

秋田県建設部と建築関係企業との意見交換会を昨年引き続き開催することとし、各支部から意見を募集・集約の上、県担当者と建築委員会との意見交換会を実施。その結果を踏まえ、建築格付A級企業との意見交換会の実施を企画する。



【6月10日 経営委員会】

【6月13日 労務委員会】

【6月14日 土木委員会】

経営、労務、土木の三委員会では、昨年に引き続き合同で秋田県との意見交換会を企画する方針を決定し、各委員会毎に委員会規定に定める事項に基づいて意見集約、調査研究を実施していくこととした。

また、土木委員会においては、合同での意見交換会の他、委員会テーマを深く掘り下げた内容で単独の意見交換会を予定することとした。

青年会・アス合

2団体 定時総会が開催される

役員改選を審議

6月に秋田県建設青年協議会(大沼武彦会長)、秋田県アスファルト合材協会(加藤義光会長)それぞれの定時総会が開催された。

【秋田県建設青年協議会】

6月5日、秋田ビューホテルにおいて第32回定時総会を開催し、関係者30名が出席した。

大沼会長が所用により欠席のため、吉田昌平副会長が議長を務め、平成24年度決算及び25年度予算・計画(案)について審議が行われ、原案通りの可決となった。

また、今年度から能代山本建北会(清水靖会長)が協議会に加入が承認されたほか、任期満了に伴う役員改選が審議され、各地区から推薦の役員の就任・再任が承認された。

役員は次の通り。

会長

大沼 武彦 [由利・(株)大沼組]

副会長

菊地 建一 [北秋田・平和建設(株)]

吉田 昌平 [平鹿・(株)吉田建設]

理事

柳沢 義生 [鹿角・(株)柳沢建設]

田口 勉 [鹿角・(株)田口産業]

清水 靖 [山本・(株)清水企業](新)

石川 崇 [山本・(株)石川組](新)

佐藤 吉保 [北秋田・佐藤吉(株)]

清水 隆成 [秋田・(株)清水組]

佐々木 創太 [秋田・むつみ造園土木(株)](新)

猪股 勇樹 [由利・山勇建設工業(株)](新)

藤嶋 文人 [仙北・(株)藤嶋建設]

小原 貴 [仙北・秋田振興建設(株)]

最上田 晶 [平鹿・(株)最上田組](新)

鈴木 新一 [雄勝・(株)鈴木建設工業](新)

高嶋 雄一郎 [雄勝・(株)高嶋組]

監事

鈴木 一敬 [北秋田・花岡土建(株)](新)

田中 裕雅 [仙北・万六建設(株)](新)

事務局長

山科 優 [由利・山科建設(株)]

【秋田県アスファルト合材協会】

6月10日、秋田ビューホテルを会場に第32回定時総会を開催し、会員35名が出席。来賓には日本アスファルト合材協会東北連合会から加藤俊章常務理事が出席した。

平成24年度決算及び平成25年度予算・計画(案)が議場に諮られ、原案通り承認された。

また、任期満了に伴う役員改選が審議され、次の通り承認となった。

会長

加藤 義光 (株)加藤組

副会長

能登 信一 西村土建(株)

小原 将司郎 秋田振興建設(株)

伊藤 昭文 伊藤建設工業(株)

委員

村木 通良 (株)村木組

北林 一成 秋田土建(株)

鈴木 洸士 花岡土建(株)

齊藤 豊隆 秋田澁青建設(株)

村岡 淑郎 村岡建設工業(株)

仲野谷 藤吾 角館建設工業(株)

田村 一博 (株)田村組

生内 英悦 (株)NIPPO

熊谷 實 鹿島道路(株)

監事

佐藤 昌郁 (株)佐藤庫組

高津 武史 世紀東急工業(株)

秋田・鉄路の情景

Vol.
9

「羽越線特急も世代交代」

485系特急いなほ



文と写真／加藤隆悦

フリーカメラマン兼フリーライター
取材・執筆歴／旅の手帖、WoodyLife、
ベンチャー・リンク、郷、ある他
海外取材歴／ドイツ、アメリカ、ブラジル
写真塾・写楽 主宰／写真教室、撮影ツアー
企画等

前回のコラムでは新型の秋田新幹線新造車両を在来線を使って秋田の車両基地に運び入れる話題を取り上げた。来年春には、秋田新幹線は白が基調の現在のE3系から赤が基調のE6系にすべて入れ替わる。

そんな秋田新幹線の世代交代の時期に、在来線でも世代交代があるというニュースが飛び込んできた。

羽越線秋田～新潟間を結ぶ特急いなほが、今年の秋から順次新型車両に置き換えられるというのだ。もっとも、こちらは新型車両といっても今年の3月まで常磐線で走っていた車両の“お古”で、常磐線特急が新型車両に置き換えられたため、ところてん式に押し出された車両が羽越線に回されてくるということだ。

“お古”とはいえ、今度やってくるE653系は1997年に製造を開始した車両で、現行の1968年製造開始の485系に比べると、格段に新しい。製造開始時期が約30年も違うのだ。

格段に新しいだけでなく、この車両を特急いなほに充当するにあたり、塗装を変えたり車内にラウンジスペースを設けるなど、今以上に鉄道旅を楽しめる演出もなされるようだ。日本海沿いを走る羽越線は車窓の景色も爽快だ。生まれ変わるいなほで、名勝「笹川流れ」の車窓風景などを楽しみたいものだ。

もう一つ、このニュースには鉄道ファンのには大きな意味がある。485系は現在のJRが「国鉄」だった時代に製造されたもので、従って「国鉄型」とも呼ばれる。E653系はその意味では「JR型」。つまり、今度の交代劇は、羽越線における国鉄型特急電車の終焉をも意味するのだ。このことに特別な感慨を持つコアな鉄道ファンも少なくないはず。

この夏は、去りゆく老兵485系をカメラに収めようと、羽越線沿線に繰り出す鉄道ファンも少なくないことだろう。

(写真は羽越線上浜～小砂川間を走る485系特急いなほ。現行いなほには写真のようなりニューアル車や原形をとどめている編成など様々なタイプがある)

果物王国、山形で思ったこと

藤原優太郎

山形で珍しい果物の苗を手に入れた。山形大学準教授Mさんのお奨めで、南米原産の「パッションフルーツ」という果物を初めて知った。

『牧野植物図鑑』を見ると、パッションフルーツはとけいそう科の「クダモノトケイソウ」の学名があり、ブラジル原産で、日本では沖縄各島と小笠原諸島で栽培される常緑つる性低木、果実は球状の液果。生食やジュース(パッションジュース)にするとある。

和名の「時計草」は、まわりの花被を文字盤に、雌しべと雄しべを時計の針に見立てたことに由来し、英語名のパッションは本来の「情熱」ではなく、花芯の形が十字架に似ているところからキリストの「受難」になぞらえた意味があるらしい。

山形県金山町生まれのM先生は、山形大学で学生たちと地域活動をする熱血漢、果物王国にふさわしい農村研究にも心血を注いでいる。僕ら羽州街道交流会の仲間でもあり、前夜、七ヶ宿で熱帯果物、パッションフルーツの詳細なレクチャーを受けた。

今、流行のゴーヤのグリーンカーテンのように窓辺に伸び広がるこのフルーツの栽培は難しいものではなさそうだ。帰路、山形市の住宅街にある小さな農園にご一緒してパッションフルーツとブルーベリーの栽培状況を見学させていただいた。そして一株のパッションフルーツの苗木を手に入れた。これから大きく育ててみようと思うのだが、すでに



に青い果実が数個ついている。1ヶ月もすれば、美味しいパッションフルーツが口に入るはずである。

Mさんはまた、山形市への途中、上市市の郊外に「红柿」の母樹があるからと案内してくれた。山形といえば庄内柿も有名だが、红柿の干し柿もまた評判の名物である。渋柿だが甘さは抜群という。ある農家の庭先に大きな母樹柿の木があった。大きめの葉が茂り、小さな実がたくさんついていた。いずれ、红柿の干し柿も食べてみたいと思った。

柿はさておき、上山のほか山形県各地ではラ・フランスという西洋梨の生産も盛んである。見た目が良くないところから「みだぐなし」(醜い)といわれたものが、今ではその美味しさから果物の女王とまでいわれている。蔵王山麓の太陽をいっぱい浴びて育つ西洋梨はサクランボやリンゴ、スイカなどとともに山形の大特産品となっている。

果物の味とは直接関係ないが、面白いのは、上山の果樹園ロードを走る「ツール・ド・ラ・フランス」という自転車レースがあることである。このネーミングと発想には度肝を抜かれたもので、機会があれば一度果樹園ロードを走ってみたいと思う。

山形新幹線の「さくらんぼ東根駅」がある東根は近隣の寒河江市などと並んでサクランボが特に有名である。東根市の東部、奥

羽山脈のふもとにある直売所は大人気で、味なら日本一という我が秋田県湯沢市などは戦略面で足元にも及ばない。残念で悔しいことだが、「サクランボといえば山形県」のレッテルは認めざるを得ない。

尾花沢のスイカでもそうである。真夏の暑い日に尾花沢まで大玉のスイカを買いに走るのはおそらく僕だけではあるまい。やはりそれだけの値打ちはある。尾花沢スイカの名を高めたのには、やはりそれなりのタネも仕掛けもあるということだろう。

果物王国、山形の話をごここまで書いて、ふと考えたことがある。最近の果物離れのことである。特に若い年代層にその傾向が顕著であるという。

美味しい果物はビタミンCが豊富で健康にもいいのだが、この頃のライフスタイルや家族構成の変化で、大きなスイカや袋詰め

のリンゴなどは敬遠されるらしい。スーパーやコンビニではそうした個食の人たちへの販売戦略としてカットフルーツを並べたところ、意外に需要が多いという。リンゴの皮をむけない若いお母さんも珍しくないという。洗わなくてもいい、皮をむかなくてもいい、すぐ食べられる。そんな便利さが主流になるのだろうか。必然的にバナナやキウイの輸入が増えているというのもうなずける。

これからは、コンビニへ行けば、「いらっしやいませ、こんにちは、はい、あーんして」と果物を口に運んでくれるサービスまで出ないとも限らない。

「めんどくさい」「食べにくい」の理由で、せつかくの美味しい果物が敬遠されることと、もう一つ、味覚の変化がある。果物は糖度だけ

がことさら強調され、酸味のあるものは不人気であるらしい。酸味や苦み、渋みは、確かに好みの問題ではあるが、酸っぱい、苦い一面で食品が悪くなる前兆でもあるので、甘いものが好まれる理由になっている。それも酸味離れの原因になっているという。

当然、生産農家や農協は「糖度」にいちばん気を配る。売り上げに影響するからだ。こうして甘いイコール美味しいという風潮が広まる結果になった。

東根のサクランボである。一番人気(高価)の佐藤錦とナポレオンの2種類を買って食べてみた。確かに佐藤錦は甘くて美味しいが面白みがない。ほどよい酸味のあるナポレオンのほうが、自分では美味しいと思った。

果物でも野菜でもそうだが、美味しいのは、商品になりにくい規格はずれの、いわゆるわけありの美味しいものを生産農家自身が食べている現実がある。

美味しいものの評判は口コミでたちまち広がるが、その一方で、良くないほうの風評の広がりもまた早い。

確かなのは、美味しいものは自分で生産して直接食べるという、本来のあり方を取り戻すということではないだろうか。そんなことを山形で学んできた。