

日本古来の免震工法石場建て工法

代表取締役 澤元教哲

新年あけましておめでとうござい
 ます。月日が経つのは早いもので
 弊社も一九八〇年に創業して三五
 年が経ちます。これもひとえに皆
 様のおかげと感謝しております。
 さて弊社にとって昨年が一番の出
 来事といえば消費税が八%に上が
 ったことです。昨年の今年の一字
 の「税」に象徴されるように、皆様
 の生活でも消費税が上がったこと
 は大きな出来事だと思います。昨
 年から日用品や食品などの値上げ
 が続き、年末には円安が進みまた
 物価が上がりましたが、それは今
 年も続くと思われれます。建築業界
 も例外ではなく資材の値上がり
 厳しい年になりそうです。
 さて今年是我的念願の石場建て工
 法（いしばたてこうほう）の本堂を
 建てることができます。日本の中
 世から近世にかけての寺社の建築
 物はほとんどこの工法で建てられ

代の工法ではコンクリート基礎の立ち上
 がりに土台の木材を置き、ボルトで緊結
 し柱との結合部に金物と筋交を取付る
 「剛」の造りになります。この工法では地
 震が起きたときに金物の取付部が割れた
 り筋交いが破損するなど、屋根の重い社
 寺建築には不向きな点があります。しか
 し石場建て工法の建物は基礎の立上りは
 なく、平らな基礎または石の上に柱を置
 いただけで、金物や筋交いは使いません。
 そして地震が起きた時には傾いてもしど
 とく粘り、元にもどる復元力があり、木の
 持つ本来の性質である粘りの「柔」の造り
 になっています。また柱間をつなぐ「足固
 め」と「差鴨居」や「貫」の横架材が免震
 の重要な役割を担っています。石場建て
 工法とは日本古来の免震工法なのです。
 このような造りだからこそ幾多の地震・
 台風にも耐えてきた力強さがあり、現在
 でも残っています。一度古い建物の縁の
 下周りも見てみてください。石の上に柱
 が置いてあるだけです。

ており、基礎や土台
 を設けずに石の上に
 柱を建てた日本古来
 の伝統工法です。現

昭和二五年に制定された建築基準法に
 よって石場建て工法では建てることので
 きなくなっていました。現在、建てる
 には限界耐力計算という特殊な構造計算
 を行い専用の図面、膨大な書類を用意し
 なければならず時間も費用もかかります。
 この石場建て工法に興味がある方は実物
 大で作った建物を揺らした動画の資料が
 あるので見ていただくことができます。
 またお客様の許可をいただければ、上棟
 後に見学会を予定していますので、是非
 見ていただきたいと思えます。

また今年も社員一同「美しい日本の建
 物を後世に残す」を信念として頑張っ
 てまいりますのでよろしくお願いいたしま
 す。



東大寺三門

法永寺様山門完成

浜松市東区笠井町の法永寺様では、四脚門の新築工事が行われていました。上棟を八月三十日に行い、一〇月に完成いたしました。巾が一〇・五尺(三・二m)、奥行きが八・五尺(二・六m)柱がケヤキ材、他は国内産の桧材を使用しました。屋根は一本葺き瓦になります。通路には御影石張りをほどこし立派なたたずまいになりました。これから数百年お寺様や檀家様を末永く護ってくださることでしょう。



庚申寺様書院・庫裡上棟式



十一月二十九日に庚申寺様で書院・庫裡の上棟式がおこなわれました。数年前より書院・庫裡の新築を計画されていた庚申寺さまですが、弊社が一昨年行った龍源院様の書院の見学会にお越しいただきました。前日から雨模様でお天気が心配でしたが、午後から青空に変わり檀家さんやご近所の方々がお祝いに大勢かけつけました。上棟式の餅投げ賑やかに行われ、袋いっぱい笑顔で帰る皆様を見て私たちも笑顔で一日が終わりました。

光福寺様では本堂地鎮式

光福寺様では十一月二五日に第二期工事の本堂の地鎮式をおこないました。小雨の空模様でしたが「雨降って地固まる」のように良き日になりました。総代様、建設委員の方、檀家の方々が参加していただき無事に地鎮式を執り行うことができました。ご住職の法要に続き、皆様一人づつご焼香され工事の無事を祈りました。お清めには弊社社長がお酒を、棟梁の太田が塩と洗米を撒き、参列者も四隅に線香を立て、起工式も無事終わりました。三月の上棟式に向けて本格的に工事が進みます。



「領収証」

日本テンプレヴァン(株)井上拓郎

「具体的な領収証の内容について②」

新年あけましておめでとうございます。本年も皆様に関心持っていただけの執筆を心がけて参りますので、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

前号で領収証について書かせていただきましたが、今回もその続きになります。

四、領収書のないとき

経費を処理する場合、領収書が必要ですが、どうしても領収書をもらえない場合があります。慶弔費、電車・バス交通費等があります。これらの経費は、領収書が出ないから、経費に認められない訳ではありません。別の方法でその実態を記録し保管しておけばいいのです。また請求書などに対して、銀行振込などで支払った場合には、金融機関の振込明細書や振込伝票、口座から振込んだ場合には、記帳された通帳が支払った事実を証明するものになる為、領収書の代わりになります。つまり振込みをした後、それらを保管していれば、領収書がなくても大丈夫という事になります。

五、上様領収書は有効か？

領収証の宛名の書き方に決まりは、特に

ある訳ではありません。法令上「〇〇でなければならぬ」とは決められていません。しかし、いわゆる「上様」は領収証として本来好ましいものではありません。それは、代金の支払主が特定できないこと、「**税務調査などで否認されるなど、先方に迷惑がかかること**」、「**私的な支出との区別がつかないこと**」などのデメリットが生じる可能性があります。しかし上様領収証や宛先が空欄になっている領収証は、有効か無効かと問われれば、無効ではなく、税務調査などで疑義が生じた場合に、その説明責任が果たせれば問題ありません。

「慶弔費・交通費」

一、慶弔費

檀家や職員の結婚式、葬儀等に就職（代理でも可）がお寺を代表して式に出席し、お祝いや香典を包んでいくことがあります。このような時、領収書が出ない場合があります。この場合それでOKという訳ではなく、何らかの証憑が必要です。結婚式・葬式の場合でも、案内状が届きます。この案内状の現物を領収書の代わりとして、きちんと整理保管します。結婚式・葬式の案内状はこのような利用方法がありますので、捨てずに保管しておきます。また葬儀では、帰り際に会葬御礼（挨拶状）をく

れます。この会葬御礼を整理保管し、領収書の代わりにします。ここで、注意事項を一つ。職員の結婚式、葬儀等の場合は、「慶弔費」ですが、お檀家や関係寺院の住職・寺族の結婚式、葬儀等に出席したときは、「**交際費**」に該当します。ここは紛らわしいので、注意が必要です。但し、収益事業を行っていない限り、法人税の課税はありませんので、科目に拘わったり、あまり神経質になる必要はありません。

二、交通費

プリペイド・カードや定期券を購入する際、領収書が貰えます。しかし、自動券売機で切符を購入する時や、電車、バスなどでは領収書はもらえません。（自動券売機でも領収証の発行ボタンがある事もあります。）このような時は使用した交通費を「**交通費精算書**」に記入し、領収書の代わりにします。市販の「**交通費精算書**」もありますが、ご自分でワープロや表計算ソフトを使って、作成すればいいでしょう。お寺で「**旅費交通費規定**」が定められ、その中で宿泊費や日当（例えば遠地出張日当〇円等）など規定がある場合、それに従って支払った出張のための日当は、個人に対する給与手当等の扱いとはならず、社会通念上妥当な金額であれば非課税となります。

知って得する 低体温の話



先日インターネットで日本人の低体温化がすすんでいるというニュースを見ました。低体温とは内臓等の深部体温が下がった状態を

指し、手足が冷える冷え性と違って自覚できる症状がほとんどないそうです。

一日の平均的な体温を示す時間は午前十時といわれており、この時間の体温が三六・五度以下の場合には低体温と考えていいそうです。低体温の原因は職場の人間関係や仕事のプレッシャー、精神的なストレスや不規則な食事、運動不足、過度の喫煙や飲酒などの不規則な生活習慣などです。また過剰な水分・塩分の摂取や薬も低体温の一因になるようです。体温が下がると白血球の働きが低下し、一度下がると人間の免疫力は約三〇%おちます。このため風邪を引きやすくなり、回復も遅くなります。また血流が悪いので基礎代謝が低下することで、乾燥肌やむくみの原因にもなりやすく、そして一番怖いのががんにかかりやすくなることだそうです。

そこで低体温を改善する方法を調べてみました。いろいろあるようですがまず手軽にできるのは質の良い睡眠をとることです。真つ暗な部屋で七時間半の睡眠時間がベスト！これなら誰でもできそうですね。

次に下半身の筋肉をトレーニングしましょう。ご存知の通り足は「第二の心臓」といわれていて全身の血液循環をスムーズにする上で重要な役割をはたしています。ウォーキング・ランニング・スクワットなどで、太ももやお尻の筋肉を意識して鍛えたいでしょう。

そして日本人の大好きなお風呂も効果的に利用してください。シャワーだけで済ませずに、湯船につかることが大切です。約四一度のお湯に二〇分つかれば、体温はおよそ一度上がります。月に数回はスーパー銭湯や温泉にでかけるのも楽しいですね。

また毎日の食事にも気をつけたいものです。温める食材は

■穀類

そば・ひえ・あわ・ごま

■野菜類

人参・ふき・山芋・かぼちゃ・ごぼう・にんにく・蓮根・生姜など

■果物

梅・栗・りんご・さくらんぼ・ぶどう・プルーンなど

■魚介類

赤身の魚・淡水魚・白身の魚・数の子・するめ・たこ・いか

■飲み物

番茶・ほうじ茶・日本酒・赤ワイン・紅茶

■海藻

ひじき・ワカメ・のり

■調味料

塩・ごま油・味噌・醤油・きな粉・黒砂糖

私たちがいつも口にする精白米・パン・コーヒー・緑茶・バナナ・みかんは体を冷やす食材になります。

毎日の生活の中でこのようなことに気を付けて低体温の改善をしましょう。