

新しい道づくりへ

代表取締役 澤元教哲



に、京都清水寺の森清範貫主にご臨席を賜り、三〇周年の記念式典を行うことができました。

昨年は今年の漢字に「災」が選ばれたことからわかるように、災害が多かったように思います。地震は四月に島根県西部地震・六月に大阪北部地震そして北海道胆振東部地震が九月にありました。そして平成三〇年七月豪雨は各地で河川の氾濫や浸水被害、土砂災害が発生し犠牲になられた方も大勢いらっしゃいました。また静岡県を襲った九月の台風二四号では、停電が長く続き電気の大切さを改めて思い、災害に対しての備えの必要性を強く感じさせられました。

弊社では台風の通過後お客様に被害の様子を伺い対応しておりますが、今回の台風では多くのご寺院で被害がありました。すぐに全社体制で応急補修にまわり対処いたしました。その前に通過した二一号により大阪方面で大きな被害があり、資材が不足しているため、いまだに修理が終わらないお客様には大変申し訳なく思っております。

さて今年には三〇周年を一つの区切りとして、次の世代にバトンタッチできるように準備を進め、新しい道づくりを始めようと思っております。移り変わりの早い時代の波に乗り遅れないように、しっかりとかじ取りをし、いい形で専務である長男や若い職人へ継承してまいります。そして若い人たちの意見を聞き、充実した会社経営ができるように努力したいと思っております。

昨今の建築業界では大工を希望する学生がなく、求人を出しても応募者がいないというのが実情です。やはり安定志向で大手企業を希望するようで、大工という職業は魅力がないようです。しかしこのままでは日本の木造建築の技術の継承がされなくなってしまう。昔から引き継いでいる大工の技術や知恵を守り、そして次の世代に伝える役目を果たさなければなりません。

弊社は社員・職人一同が宮大工という誇りを持ち、自分たちがもつ使命を自覚して仕事に臨み、技術の向上を目指して日々頑張っております。そして新しい元号と共に新たな気持ちで歩んでいきます。

皆様明けましておめでとうございませう。今年には平成最後の年になり、新しい元号の発表が待たれるところです。昭和六三年に株式会社を組織変更をし、昨年三〇周年を迎えた弊社は平成と共に歩んでまいりました。そして昨年の四月

檀信徒の皆様のご熱意と献身が結実



平成二八年に解体工事に着手し、本堂新築工事を進めていた磐田市のご全海寺様（西垣邦彦住職・曹洞宗）は、今年の七月に工事が終了し十一月一八日に落慶式が行われました。

全海寺様の開山は四七六年以上前の安土桃山時代ということですが、これまでの四回の大きな地震（慶長・宝永・安政・昭和東南海）でその都度倒壊し、旧本堂は掛川の廃寺の建物を移築して使用していましたが、平成二三年・二四年の相次ぐ台風での被害が大きく新築を検討するようになりました。建設委員会を立ち上げ、三六回委員会を開き五年の歳月をかけて議論を重ね建設が決定されました。今回の本堂の建設はご住職・建設委員の方々のご苦勞があつてこそ実現したものと思います。落慶式の当日はお天気もよく檀家の皆様とともに、青空の下で新しい本堂の完成を祝うことができました。これからもメンテナンスを含め末永いお付き合いをお願いいたします。

技能の向上を目指し技能五輪に挑戦

一月二日～五日まで沖縄県の五つの市を会場にして技能五輪全国大会が開催されました。競技は四二の職種で行われ二三才以下の若い職人が参加して競い合います。弊社からも一番若い葛城圭巳汰が静岡県代表として「建築大工」という職種に参加いたしました。「建築大工」の参加者は北海道をはじめ全国から八四名が参加していました。課題発表後の一〇月の初めから約一ヶ月間、通常の作業を休み課題に取り組みました。今回は静岡県からの参加者は一人だけでしたが、集中して本番に向けて頑張っていました。

大会は二日間、一二時間かけて行われ、複雑な形状の木造小屋組の一部を製作し、その技術、技能や出来栄を競います。作業は、現寸図↓部材の木削り↓墨付け↓加工仕上↓組立の順に進められ、決められた時間内で仕上をしなければ失格になってしまいます。葛城圭巳汰は順調に作業をして時間内に完成させることができましたが、賞に入ることが出ましたが、賞に入ることが出来ずに大変悔しかったようです。まだ来年も参加できるので、リベンジを期待しています。



「二〇一九年に予定している事」

日本テンプルヴァン(株)井上拓郎

「火災・地震保険の料率改定」

あけましておめでとうございます。本年も宜しくお願い申し上げます。

昨年末、公益財団法人日本漢字能力検定協会が全国から募集をした「今年の漢字」の第一位の発表がありました。清水寺(京都)の森清範貫主の揮毫(きぎょう)によって発表された一字は「災」でした。皆さんもご承知の事と思います。

昨年を振り返りますと、二月に北陸地方で起こった豪雪(平成三〇年豪雪)、一月一日に関西地方を襲ったマグニチュード六・一の大地震(大阪府北部地震)、六月末に発生した台風七号の影響により、梅雨前線が西日本に停滞し、記録的な大雨(平成三〇年豪雨)が降り、堤防の決壊や土砂災害が相次ぎました。北海道では胆振地方の中東部を震源とした地震(北海道胆振東部地震)がありました。

これらの自然災害による保険金の支払いは、損保ジャパン日本興亜と東京海上日動火災保険がそれぞれ約三、〇〇〇億円、三井住友海上火災保険が約四、〇〇〇億円となっており、損保大手三社だけで一兆円を超える規模となりました。これに伴いま

して二〇一九年度中には、火災保険の料率改定が四年ぶりに行われます。構造、物件所在地、保険金額などによって算出される保険料が、どの程度値上がりするのかは現段階では分かりませんが、損害保険料率算出機構が昨年6月に発表した参考純率は五・五%の値上がりとなっております。平均的に同程度値上がりするのではないかと思われます。また二〇一九年一月から地震保険も改定されます。地震保険は二〇一七年一月に改定を行い、料率改定、支払い区分の変更(半損は、大半損と小半損の二区分に変更)がありました。今回の改定は料率改定のみです。千葉、東京、神奈川、静岡は、非耐火構造の木造(口構造)で、七・二%の値上げとなっております。地震保険の保険金額一、〇〇〇万円あたり、三六、三〇〇円から三八、九〇〇円への値上がりとなります。

昨年は災害が多かった分、弊社のお客様の保険金の支払い手続きも数多く経験致しました。お役に立てたお寺様からは「これで修復費用は寄付をお願いしないで済んだ」というお言葉を頂き、大変感謝されました。保険は加入者全員の保険料で被災者の保険金を賄う、相互扶助の精神で成り立っています。被害に遭わない年は、保険料が無駄だったと思いますが、誰かのお役

に立てているのです。

「新元号への対応」

天皇陛下のご退位の儀式が四月三〇日に行われます。天皇陛下のご退位は約二〇〇年ぶりです。憲政史上初めてだそうです。

そして翌日の五月一日の皇太子殿下のご即位と同時に新元号が施行されます。平成から他の元号に変わるわけですが、変わるタイミングで色々対応が必要となる場合があります。寺院会計ソフトや檀家管理ソフトの様なシステムを導入しているご寺院では、そのままでは平成表記しか出ないものがあり、回忌の案内状や各種行事の案内状を作成し印刷する際に、不都合が生じる可能性があります。また会計ソフトなどから会計書類の印刷を行う場合も同様です。実際に変わる五月一日前後は、システムの改修依頼が殺到する可能性があります。

ご使用されている寺院会計ソフトや檀家管理ソフトのメーカーから、改修等のご案内が届くと思いますが、修正を依頼される方は、早めにご対応頂くほうがよろしいと思います。

リンゴの話 知って得する

冬の代表的な果物といえば多くの人
が「りんご」を思い浮かべることでしょ
う。なかでも代表的なのは「ふじ」で半
数が青森県、さらにその半数が長野県
で生産されています。「ふじ」に次ぐ生
産を誇るの「つがる」で、やはり青森
県と長野県で多く生産されています。

リンゴのおいしい季節はやはり冬で
さまざまな栄養が含まれています。「リ
ンゴが赤くなると医者が青くなる」と
いう諺があるほどです。リンゴの代表
的な成分としてペクチン・カリウム・ポ
リフェノール・リンゴ酸が含まれてい
ます。

ペクチン
腸内の乳酸菌を増やし糖質の吸収を
抑える。便秘や大腸がん、そして生活習
慣病の予防が期待できます。水溶性食
物繊維であるペクチンは腸内を移動し
ながら不要物をからめとり、腸内を綺
麗にしてくれます。

カリウム
血圧を正常に保つ・筋肉の収縮をス
ムーズにし、高血圧や体のむくみを予
防し、疲れにくい体を作ります。カリウ
ムはナトリウムと一緒に体内の水分調

整を行い、さらに余分なナトリウムを
排出して血圧を正常に保ちます。
ポリフェノール

活性酸素から細胞を守る抗酸化作用
が備わっています。抗酸化作用により
老化や病気を防ぎ、発がん性物質を抑
制する効果も期待されています。また
シミ・シワを防ぐ効果もあるためアン
チエイジングとしてもおすすめです。
リンゴ酸

乳酸の分解を促し・消臭、殺菌をする
ので、疲労回復や口臭予防の効果があ
ります。

体によい成分が沢山含まれているリ
ンゴですが、一日にどれくらい食べた
らいいでしょうか。農林水産省では、一
人一日二〇〇gの果物の摂取を勧めて
いるので、リンゴだとおおよそ一個位
になります。そしてリンゴの食べ方で
すが、リンゴに含まれる栄養を確実に
摂取するには、そのまま皮ごとたべる
のが一番です。リンゴをジュースにす
ると、ペクチンやリンゴ酸などの栄養
成分が失われてしまいます。ジュース
にするときは皮ごとジュースーサーにかけ
てしましましょう。

次に目的別にリンゴの食べ方を紹介
します。

焼きリンゴ

便秘の予防にお勧め、ペクチンが加
熱することで膨張するため効果がさら
にアップ。ペクチンは皮に多く含まれ
ているので皮付のままです。

リンゴのコンポート
高血圧の予防と疲れにくい体造りに適
しています。煮汁もしっかり摂取する
ようにしましょう。

リンゴのトースト・リンゴのサラダ
アンチエイジングにお勧め、シミ・シワ
を防ぎ、抗酸化作用があるポリフェノ
ールは毎食摂ることが大切です。

リンゴは一年中スーパーで手軽に買
うことができ、価格もお手頃な身近な
果物です。

リンゴの切り
方は1cm位の
輪切りにする
と、皮が気に
ならず食べ
られます。

