

『知ろう! 学ぼう! さぼう!!』

砂防は、台風や集中豪雨等により発生する土砂災害から人命や財産を守り、安全・安心な生活基盤を創出する事業です。10月に放送された番組の中から、「砂防」についてご紹介します。

大源太川第1号砂防堰堤 工事現場レポート



昭和14年に竣工した砂防堰堤で、
現在補強工事が行われています。

佐藤工業(株) 北陸支店
現場代理人 横川泰希さん

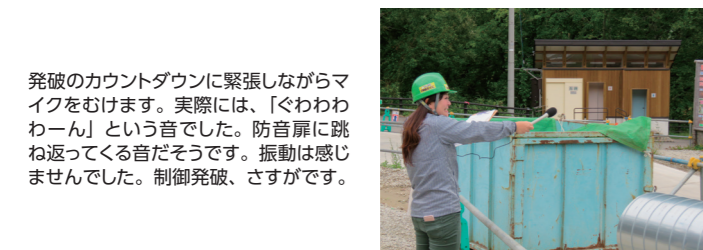
大源川第1号砂防堰堤 昭和14年に竣工した全国でも最も古いアーチ式砂防堰堤です。アーチ式の砂防堰堤は珍しく、両岸の岩盤が硬くないとできないそうです。登録有形文化財と土木学会の選奨土木遺産にも認定されています。



老朽化に伴う補強工事が行われています。昨年は、工事をするための仮橋を作り、3年目の今年は、仮締切工事の半分と、堰堤に流れている水を迂回させるための仮排水トンネルを右岸に掘っています。トンネル工事は水面より低い位置での作業と、くんだり勾配での作業でカーブもあるためとても難しい工事だそうです。



トンネルの掘り方は、爆薬を使った制御発破が行われます。岩盤に60個程穴をあけて、そこに爆薬を詰めて爆破させます。発破のタイミングを制御することで周辺の発破振動をおさえられるそうです。観光地ですので、安全対策も万全です。発破の前には放送を何度も入れたり、希望大橋など工事現場周辺の入場規制があります。



発破のカウントダウンに緊張しながらマイクをむけます。実際には、「ぐわわわわーん」という音でした。防音扉に跳ね返ってくる音だそうです。振動は感じませんでした。制御発破、さすがです。



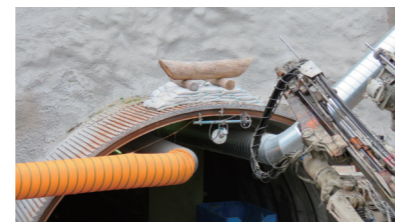
ロードホールダンプ

このマシンの特徴は運転席が横向きに付いていること。狭いトンネル内では向きを変えることができないので、カニのように左右横に動くことにより、スムーズに土砂搬出ができます。



制御発破が行われ、安全確認が行われたのち、背の低いロードホールダンプが、砕けた岩石を外に運びます。

トンネルの坑口には、山の神様にお供えた化粧木があります。新しい工法での工事でも、昔からの習わしも大切にしていって素敵だと思いました。



仮締切工

アーチ式の堰堤の上流に、長く丸い大きな鋼管杭を二列に打ち、その間にトンネル工事を出た岩石を入れて締切りを作り水をせき止めます。鋼管杭は岩盤に5mほど打ち込んでいます。大きな機械で、杭を岩盤にねじ込んでいく工法で、新潟県内でも初めての珍しい工法だそうです。

今後の予定は、仮締切を完成させ、水を仮排水トンネルで迂回させた後、砂防堰堤の上流側に幅3mの厚さでコンクリートで補強する工事が行われます。完成後は石積み美しい下流側の堰堤の景観は変わらず、補強した部分の工事の様子もほとんど見えなくなるそうです。

おまけ

仮締切工事を出る濁り水がひろがらないように汚濁防止膜が張られています。浮の下にはカーテンが川底までつづいて、くっきり分けられています。



汚濁防止膜の管理は、潜水夫さんが行っています。濁った冷たい水の中での作業は大変ですね。

田村花絵 AN 感想

普段の砂防工事は人目に触れることが少ないですが、観光地での工事で、工事関係者は気合が入っていました。砂防工事って、その場所その場所に合わせた工法を選ぶので、毎回、新鮮です。

大人の職場見学

取材/文/写真 笠原文字 一日完全鑑賞

FILE4 タキノガワグループ 廻る回転寿司 すし道楽六日町店

南魚沼市余川3363-1

すし道楽六日町店のこだわり

- ①メニュー豊富な居酒屋系回転すし!フルオーダーなので常に握りたて!!
 - ②塩沢産コシヒカリと県内産の鮮魚がメイン。徹底した素材へのこだわり。
 - ③魚介40種、メニュー70種が常時揃っているのはエリア内ここだけ。
- 威勢のいい声が飛び交う抜群のチームワークで、日々美味しさを追求しています



入社3年目 余川出身・在住
最年少ホープ 寿司王子

ふみや
中俣郁弥さん(21)

キレイに早く、握る血数が売上に直結するだけに、スピーディにクオリティあげて握るよう心掛けています。

すし道楽六日町店イチオシメニュー

~いつものお気に入りに一皿プラスしてみませんか?~

① 鮪のカマ焼き
680円



② 寺泊直送地魚
ヒラメの握り 390円



③ 天然南黒鮪
ハラミの握り 290円



バイト時代からの教育係
山田店長から
中俣さんへ



人当たりがよく、飲み込みも早く人柄も優れているので、これからは経験を積んで将来の店長を目指して頑張ってください。期待しています。

スタッフ熱烈大募集中!

11月のある日、360度全方位に神経を集中させて寿司を華麗に握りまくる中俣さんに一日密着!

⑨ 9:50

出社直前、結び目が途中でほどけないよう、独特の結び方できっちり身支度。



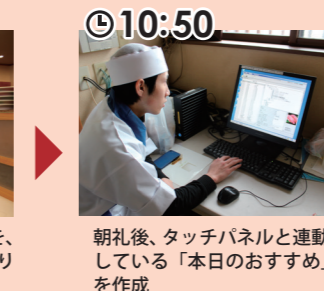
⑩ 10:00~10:45

早番スタッフが捌いておいた魚を、ひたすら仕込む。山田店長から譲り受けた24cmの柳刃包丁を愛用。



⑩ 10:50

朝礼後、タッチパネルと連動している「本日のおすすめ」を作成



⑩ 11:30

営業スタート。平日は12キロの米を炊き、100人前の寿司を握る。握る握る。一貫握るのにわずか数秒あまりに美しい指の動きにうっとり♡



握る・・・



握る・・・



ご来店のお客様に率先して爽やかに声がけ

⑩ 13:00~13:15

お客様の様子を見ながら、順番に小休止



⑩ 13:15~



年末用のネタの仕込みが既に始まっています。この日はひたすらえんがわ

⑩ 14:15



屋営業も終わりに近づき、厨房で使った全ての包丁を磨いていきます

⑩ 14:30~



屋休憩。残りのネタを好きに使って毎回好きなまかないを自分で作って食べます

【おまけ】 スタッフから見て寿司王子中俣さんってどんな人?

- 桐生さん まわりに気が利き、お客様に対する言葉遣いも素晴らしい。こう見えて大食いという一面も。
- 南雲さん 入店時から知っているのがわが子のように見守っています。成長しましたよ~

すし道楽直伝1「寿司の食べ方」



まず寿司を横に倒してからネタに醤油を付けるべし!

すし道楽直伝2「魚の保存方法」



水道水で表面の汚れをさっと落としてから、薄い塩水に15分つけ水気をきってキッチンペーパーに挟んで保存。おいしさが長もちします。



【読者プレゼント】

すし道楽 オリジナル湯呑

六日町店ご来店のお客様、お会計の際に「らお見ました」と一言スタッフにお声がけください。

湯沢砂防事務所は80周年を迎えました。FMゆきぐには、2018年1月8日~1月26日砂防事業に関わる方々からの80年の歩みに関するメッセージをお送りします。 朝7:32~/夕方17:35~