

～盛山建設にご縁のある皆様にお届けする『手作り情報誌』～

もりもりだより

料金後納

vol.23 2016年2月24日発行

ゆうメール

(有)盛山建設

住所: 〒379-1115

群馬県渋川市赤城町溝呂木465

TEL: 0279-56-5068

HP: <http://moriyama-home.co.jp/>

メール: moriken@moriyama-home.co.jp

当社のゆるキャラ

もりもりちゃん

茨城の工務店仲間の

奥様が作ってくれました♪

専務がモデルだそうです!



専務のコラム

-第23回- スキー教室の付き添い

年が明けて、もう1か月が過ぎたのかと思うと驚きが隠せない盛山航一です。

今月は我が家の三女が通う保育園のスキー教室がありました。年長になると2泊3日で行くのですが、今回は付き添いの保護者の1人として後半の2日間を参加してきました。毎年1月ですが、今年は雪不足で2月にずれこみました。が、先日の大雪で無事に行って来る事が出来ました。子供たちは元気いっぱい、3日間であつという間に滑れるようになりました。子供達の吸収力は半端なく、全員滑れるようになるなんて、感動でした!

毎年お世話になる、片品村の民宿「永井荘」さんで朝昼晩、3食頂くのですが、とにかくご飯が美味しくて、普段なかなかご飯の減らない次女も、もりもり食べていて、成長している姿を見せてくれました。

いよいよ春から1年生。それまでの日々を思いきり楽しんで、心と体の準備をしてくれたらなと感じています。

子供の成長に負けないう、自分も成長せねばと意気込みを新たに過ごしています。

専務 盛山航一



暮らしのハッ！と情報

今回のハッ！とした情報は、「野菜のクレヨン」です。

NHKを見ていてハッ！としたのですが、「お米」と「お野菜」から出来たクレヨンだそうです！本物の野菜粉末が入っているので、描き心地は少しザラザラとしているそうです。主成分のワックスは「お米の油」を使用。安全性に配慮していて、小さなお子様にも良いですね。また、野菜の出荷時にカットされる部分や廃棄されるものなどを使用して、環境にも配慮しています。野菜そのものの色なので、「緑色」や「黄色」ではなく、「ピーマン」色、「とうもろこし」色など、野菜の名前が付けられていて、なんともかわいい感じになっています。自然そのものの色で描く世界観というものを味あってみたくなりました^^

もうすぐ、ご入園、ご入学の季節。プレゼントなどにも良いなと感じた嫁でした。



もりけんの出来事



2月9日（火）現場監督育成塾

自分事ですが、昨年度の10月からスタートして、全6回の現場監督の勉強に参加しています。現場監督という仕事は実は決まった形がなく、先輩方からの教えでスタートしています。しかし、ちゃんとした教科書があるわけではないので、実戦形式で学んできました。各会社さんや、教えて頂いた方によって様々な型があり、実際直面してから考える事も多々あるのです。そこで、色々な会社の方々と合同で自分たちのやり方や考え方、積算や工程表など、一から見直しています。心配だった所が安心に変える所もあれば、新たにこう考えなければいけないな、などとても勉強になります。

お客様からお預かりする大切な現場。意識をもって進化していきたいです。



先日、育成塾の一環で優秀な現場管理をされている会社さんへ。外壁塗りの勉強もさせて頂きました。

現場だより

今回は、K様邸のクリーニング工事と、外廻りの配管工事、器具付をお伝えします。

そして、H様邸の内装リフォーム工事についてもお伝えします。

K様邸のクリーニング工事は家の大きさもあるのですが、いつもより多めの3日間で行って頂きました。大きい家なので窓を拭くだけでも結構な量です。店舗部分の厨房なども丁寧に掃除機をかけて頂きピカピカにして頂きました。

掃除屋さんは、「盛山さんの現場は、高い部分の窓があるから大変だ〜。」と嘆いていましたが、高い位置の窓にする理由がある高窓も、いつも綺麗にしてくれます。

外廻りの配管は主に設備屋さんの工事となっておりますが給水部分が複雑に絡み合っているのなかなか難しく、頑張ってくれています。

なおかつ、「土が固い。」と嘆いていましたが、K様邸は非常に地面が固く家の為にはいいのですがいざ土を掘るとなると、かなり大変です。

重機や手作業で頑張ってくれています。

器具付も順調に進み、キッチンやトイレ、洗面台、照明器具も付き、いよいよ家の中も家らしくなってきました。

H様の内装のリフォーム工事は、大工さんが先に下地の壁を補修してからクロス屋さんに入って頂きます。リフォーム時のクロス工事は下地を気を付けなくてはいけないので細心の注意を払って行ってくれます。

襖の紙も張り替えているのですが「神経をつかいます。」と難しい工事でもこなしてくれています。お客様の為に、難しい工事でも頑張ってくれる協力者さんに感謝です。



細かい所も入念にクリーニングします



外部配管を加工中



重機で掘削中



クロス屋さん、張替え中です

元気もりもりレシピ

牛乳し肉じゃが

嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

材料：（2人分）

A
牛乳・・・180ml
めんつゆ（3倍濃縮）
・・・大さじ1

B
じゃがいも・・・150g
にんじん・・・50g
たまねぎ・・・100g

牛薄切り肉・・・120g
グリーンピース・・・30g

我が家は牛肉ではなく
豚肉ですが^^

- 1 ジャがいもは3cm角に切り、にんじんは1cm厚さの輪切りに、玉ねぎはくし形に切り、肉は一口大に切っておく。グリーンピースはゆでておく。
- 2 フライパンにABすべてと牛肉を入れ、クッキングシートで落とし蓋をし、焦がさないように時々底を混ぜながら中火で約15分、煮る。
- 3 ジャがいもが柔らかくなったら、落とし蓋をとり、水分をとばし、器に盛り、仕上げにグリーンピースを飾り、出来上がり♪



子供たちはシチューと呼び、喜んで食べてくれました♪
宅配牛乳のカレンダーにのっていたレシピです。

もりもりちゃん家のひとりごと



先日、水澤寺の節分祭（3月2日）に妹と招き猫を買いに行ってきました。今年はお中なのでどうしたらいいのかと悩み、水澤寺の方に電話をして聞いてみると大丈夫ということなので出掛けました。今年はおまは出さずに、招き猫だけにしてみました。毎年子供の通う保育園でどんど焼きが1月に行なわれるので、ここ何年かは、おま、招き猫、お守り、書き始め...を持って登園するので、初めて出した年は次女が2、3才で、何も分らないまま、嬉しそうにおまを猫を抱っこして登園したものの、火で火然やすのは絶対にイヤだとおまをこねて、号泣した事をどんど焼きを見るたびに思い出します。今年はおまが三女に、「猫ちゃん、焼かれるけど泣いちゃダメだよ」と諭していました（笑）歳を重ねる事に、日本の行事が好きになる近頃の嫁でした。

保育園のどんど焼きの様子

