

とちぎを
楽しもう

ぶらっと Bratto

FREE
フリーペーパー
ご自由にお持ち
ください

★輝く女性たち★

自分の知識で誰かを支えていけるように

船山建設工業株式会社 (塩谷支部)

もりしま かりん
工事部 森島 果林



毎日笑顔で心がけてます

私の実家は材木店を営んでおり、幼い頃から木と触れ合ってきました。木材の特徴である調湿効果は高温多湿な日本の風土にぴったりの建築材料です。しかし、栃木県では優れた木材がたくさん生産されているにも関わらず一般にはあまり知られていないのが現実です。そんな中で芽生えた「木の良さをもっと知ってほしい!」という思いが、私を建設業に導いてくれました。

私は去年、建築の専門学校を卒業し、船山建設工業株式会社に入社しました。当社では積極的に栃木県産の木材を使用しています。テクノストラクチャー工法を採用するなど木造にこだわっているため、仕事には大変やりがいを感じています。また、上司や協力業者の方々から学ぶことは新鮮で、毎日が楽しいです。それと同時に、自分の知識不足を実感しています。建築を通じ、木材の素晴らしさを知ってほしいと意気込んでいましたが、まだまだ自分自身知らないことが多く「知ってもらうためには、まず自分が知ること」が大切だと気づきました。

そんな私にも会社の方々には優しく、全力でバックアップしてくれます。完全週休二日制のため、自分の時間はもちろん資格勉強の時間も確保できます。また、産休・育休などの福利厚生も充実していて、女性でも働きやすい環境を



現場事務所にて

整えてくれています。女性はどうしても体力面で男性と同様にならない時もあります。だからこそ、多くの知識を身につけその差を埋めて、応援してくれる方々の期待に応えられる女性技術者になりたいと思っています。

学生時代は自分が努力した分だけ知識が身につくと思っていました。今でもそれは間違いではないと思いますが、少し考えが変わったところもあります。知識は自分ひとりで学ぶより、誰かに教わり、支えてもらうことで身につくことのほうが遥かに多いということです。現場に出ると、みんな惜しみなく自分の知識を分け与えてくれます。私はまだまだ知識も技術も未熟ですが、周りの方々に支えられ1年前より確実に成長できています。これから学ぶことを止めず、地元へ貢献し「木の良さ」をしっかりと伝えていける技術者になりたいです。そして、10年後20年後、自分の持っている知識で誰かを支えていけるよう、今を頑張っていきたいと思います。



世界で一番食べる時が
幸せです!



休日はカフェ巡り!
3軒はしごします!

vol.18
Sep 2020

◆発行／一般社団法人栃木県建設業協会 会長 谷黒克守 <http://www.tochiken.or.jp/>

◆発行人／広報委員長 岩原正樹

◆編集・デザイン／藤崎印刷(株)

特集 山崎エリナが撮る「建設業の魅力あふれる姿」

- 本当は教えたくない 「女性にも人気のグルメスポット」
- 輝く女性たち 「自分の知識で誰かを支えていけるように」



建設工事のご相談は、お近くの建設業協会各支部にお気軽にお問い合わせください。

一般社団法人 栃木県建設業協会 〒321-0933 栃木県宇都宮市築瀬町1958-1

TEL.028-639-2611(代) FAX.028-639-2985 URL <http://www.tochiken.or.jp/>

- 宇都宮支部 / TEL.028-636-5221
- 鹿沼支部 / TEL.0289-65-2020
- 日光支部 / TEL.0288-54-0140
- 芳賀支部 / TEL.0285-82-2051
- 下都賀支部 / TEL.0282-24-5420

- 塩谷支部 / TEL.0287-43-0142
- 那須支部 / TEL.0287-22-2124
- 烏山支部 / TEL.0287-82-3161
- 安蘇支部 / TEL.0283-24-3838
- 足利支部 / TEL.0284-71-0044



山崎エリナが撮る

「建設業の魅力あふれる姿」



私にとって住みたい街のひとつ、栃木県那須。
はじめて栃木県建設業協会那須支部の現場へ招かれた時に、シャイなお人柄の中にとっても温かいものがあって、抽象的な言葉になりますが、心が通い合うような不思議な感覚になったのです。それは一体なんだろう？と、四季折々、現場を撮影していく中で感じたことがありました。
栃木県那須の自然の中で日々私たちの暮らしの安全安心を守るた

めに、自然災害にいち早く駆けつけ道を通してくれたり、地形を熟知し、補修工事や建設工事に作業員の方々が技術を鍛練し365日現場に立ち向かっているんだと！現場での大きな掛け声や重機を正確に動かすために指揮者のように合図を送る焼けた手、ミリ単位で誤差のない緻密で丁寧な作業とチームワークからもカメラを通して現場の皆さんの熱量がピンピンと伝わってきます。

「魅力溢れる笑顔の一瞬」



写真家として一番好きな写真はと聞かれたとしたら、真剣な表情からのふと見せてくださる笑顔です。太陽にジリジリと照らされた汗の粒が輝いていて格好いいんです！
一方、その汗を見る度に「感謝しなくては」と、頭が下がる思いにさせられます。

働く姿と真剣な表情は
「確かな経験と仕事に対する誇りに満ち溢れている」



建設業と聞くと一般の人は大きな建造物を作るというイメージがあるかもしれませんが、それ以上に大きなものがあることに気が付きました。それは現場で働く人たちの「この街を私たちが守るという使命感」と「人の力」こそが大きな存在であるのだと。建設業に携わる方々の一致団結する志は私たちに勇気をも与えてくれる存在なのだと思います。実際、私も毎回「もっと頑張らなければ!!」と、力をいただいています。現場の方々に触れることで益々、栃木県に住みたくなりました。(笑顔)

山崎 エリナ

写真家 山崎 エリナ



写真家・山崎エリナ プロフィール

兵庫県神戸市出身。1995年渡仏し、パリを拠点に3年間の写真活動に専念。40カ国以上を旅して撮影を続け、エッセイを執筆する。帰国後、国内外で写真展を多数開催し、雑誌・雑誌連載・広告・映像などで活躍。海外での評価も高く、ポーランドの美術館にて作品収蔵。第72回アカデミー賞にて名誉賞を受賞した映画監督アンジェイ・ワイド氏からもその作品を高く評価された。代表作『saudade』は音楽家・坂本龍一氏が写真集にコメントを寄せている。

ダイオウイカで話題となったNHKスペシャル『世界初撮影! 深海の超巨大イカ』では、スチールカメラマン

として同行し深海を撮影。2018・2019年には「インフラメンテナンス写真展」を福島、仙台、東京ビッグサイト等にて開催。橋梁やトンネル、道路のメンテナンス現場を撮影した写真集『インフラメンテナンス〜日本列島 365日、道路はこうして守られている』出版などの取り組みはインフラメンテナンス大賞優秀賞を受賞したほか、八重洲ブックセンター本店にて週間ベストセラー総合1位になるなど話題を集めている。最新刊に写真集『Civil Engineers 土木の肖像』、『トンネル誕生』(グッドブックス)。



国内写真展

- 1998年 東京写真美術館 出展
- 1998年 神戸ファッション美術館ギャラリー
- 1999年 東京渋谷ギャラリー・ルデコ
- 2000年 富士フォトギャラリー
- 2002年 アイスランド大使館 (東京)
- 2003年 芝パークホテル (東京)
- 2004年 ベンタックスフォーラム
- 2007年 阪神百貨店 梅田
- 2008年 プランタン銀座
- 2011年 札幌丸
- 2012年 ホテル日航大阪
- 2014年 松坂屋名古屋店 美術画廊
- 2018年 福島県福島市 ふくしんギャラリー
- 2019年 鳥取大学
- 2019年 リコーイメージングスクエア東京 など

海外写真展

- 2007年 ポーランド クラクフ美術館 Manggha
- 2007年 ポーランド ワルシャワ 在ポーランド大使館
- 2007年 モナコ公国 モナコホテルギャラリー
- 2008年 ザルツブルグミラベル宮殿
- 2011年 フランス バリ ためなが画廊
- ブラジル ベレン・ギャラリー
- 2019年 ルーブル美術館 写真展示
- 2021年 バリ日本文化会館
ほか各国にて開催予定

Photo book 写真集

- 2002年 「iceland blue アイスランドブルー」(学研)
- 2003年 「Saudade サウダージ」(初版・ピエブックス)
- 2006年 「ただいま おかえり」(小学館)
- 2007年 「千の風 神戸から〜天国のあの人へ〜」(学研)
- 2009年 「アンブラッセ〜恋人たちのパリ〜」(ポプラ社)
- 2018年 「三峯神社」(グッドブックス)
- 2019年 「インフラメンテナンス〜日本列島 365日、道路はこうして守られている〜」(グッドブックス)
- 2020年 「Civil Engineers 土木の肖像」、『トンネル誕生』(グッドブックス) ほか、『シネマ食堂』『セカイのきんぴら』写真書籍 など

地元にも根付く 栃建協 本当は教えたくない女性

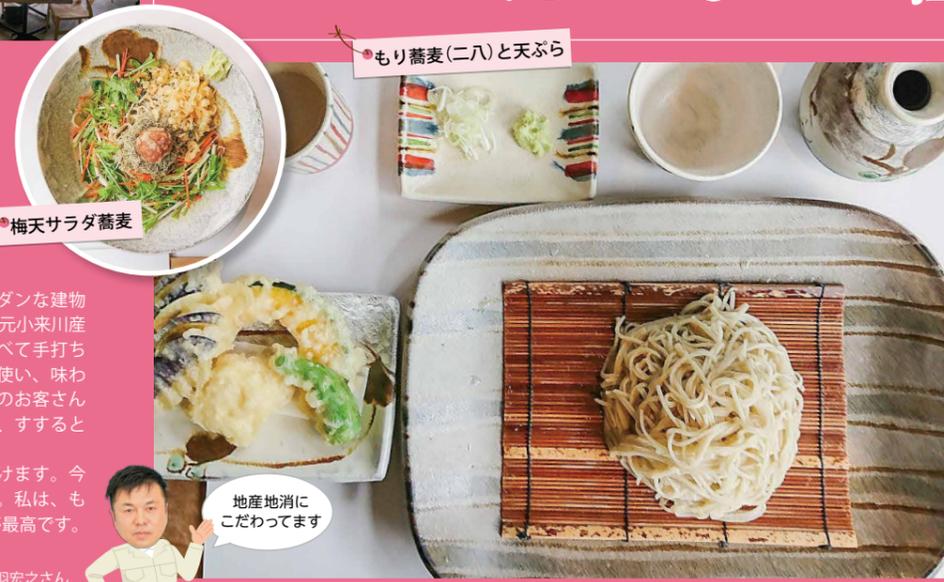


おころがわ さんきらい
蕎麦 小来川 山帰来

住 日光市南小来川395-1
TEL 0288-63-2121
営 11:00~15:00
休 火曜日
P あり(25台)

黒川の清流沿いに、現代ログハウスのモダンな建物が目立つ、小来川 山帰来。こだわりの地元小来川産蕎麦を、自家栽培・自家製粉し、毎日すべて手打ちしています。器にもこだわって益子焼を使い、味わいがあり目でも楽しめます。県内外からのお客さんやリピーターが多く、蕎麦はコシがあり、すすると香りが鼻に抜け抜群のおいしさです。一番人気は酢蕎麦でさっぱりといただけます。今年、新作の梅天サラダ蕎麦ができました。私は、もり蕎麦(二八)に天ぷらをプラスするのが最高です。ぜひお立ち寄りください。

(株)星野建設 赤羽宏之さん



もり蕎麦(二八)と天ぷら

梅天サラダ蕎麦

地産地消に
こだわってます



会員行きつけの にも人気のグルメスポット

レイクウッドナポリタン
サラダ、スープ付き 950円(税込)

豚類肉のシチュー
サラダ、スープ、ライス付き 1,100円(税込)



ワタリガニのトマトクリームパスタ
サラダ、スープ付き 950円(税込)

【レイクサイドカフェ】
ワンちゃんと一緒に
お食事できるお席も
ご用意しています

レイクサイドカフェは
10/17 オープン
予定です



高村士建(株) 高村宏之さん



レイク ウッド リゾート
Lake Wood Resort

住 鹿沼市引田 1872 **営** カフェ 11:00~16:00
TEL 0289-66-7333 (L.O. 平日14:30・週末15:00)
休 月曜日 **HP** <https://lakewoodresort.info>

自然の中で背伸びしないうらいの非日常を味わってください。レイクサイドカフェ・Cafe Majoの家・管理釣場・ドッグラン・BBQなどの施設があります。今年2月に同じ敷地内に「Cafe Majoの家」が新たにオープンしました。ただいま、レイクサイドカフェは夏季休業中ですが、Cafe Majoの家は金曜・土曜・日曜・祝日(11:00~16:00)に営業しています。おすすめは、レイクウッドナポリタン(音、湯気、香り、鉄鍋の熱々感が楽しめる、オープン以来ダントツ人気の鉄鍋ナポリタン)、豚類肉のシチュー(トロトロに煮込んだ豚肉と野菜もたっぷり。ボリューム満点)や、ワタリガニのトマトクリームパスタ(レイクウッドナポリタンに次いで人気の定番パスタ)です。

【Cafe Majoの家】
こんなお料理を
出しています。



ワンプレートが
お勧め!

(株)日景技工 松本和夫さん



ひっぱり風

住 日光市上鉢石町 1011
TEL 0288-53-2933
営 12:00~17:00 (L.O.16:30)
休 不定休

世界遺産の街、日光の中心部に位置するひととき大きな風の看板が目印のお店です。近くには日光東照宮をはじめ、日光山輪王寺、日光二荒山神社等、数々の名所があります。お店には多くの外国人観光客が訪れ、旅の記念のイラストやメッセージが店内壁一面に広がります。外国人に大人気の焼き鳥やモチモチの麺にソースが絡んだ焼きそば、そしてみんな大好き揚げたて熱々の唐揚げがご飯と一緒にワンプレートいただけます。また、ベジタリアンメニューやアレルギーに対応したお料理も用意しておりますので、お気軽にお申し付けください。明るい女将さんが元気に対応してくれます。日光散策で小腹がすいたら、ぜひお立ち寄りください。



かき氷・古印最中
ともに美味ですよ!!

三興工業(株) 山根良樹さん



香織茶寮

住 足利市八幡町 1-2-14
TEL 0284-70-0525
営 10:00~18:00
(土・日・祝日~17:00)
休 水曜、第2木曜

古印最中でおなじみの香雲堂八幡店2Fにある「香織茶寮」では職人による自家製シロップと「日光天然氷」を使用した本格かき氷が味わえます。薄く削られた氷で、見た目も口あたりもふんわり。生いちごミルク、宇治金時ミルク各1,000円。また、瀬戸内レモンジンジャーは7月より新メニューとして1,000円。ほかにもいろいろな種類のかき氷が味わえます。老舗和菓子店の最強コラボかき氷ですので、どれも絶品。一度食べたらリピートしたくなるかき氷です。



各種デコレーションケーキ



甘さ控えめで
男性にも人気です



pâtisserie HANA

住 鹿沼市上日向 651-1
TEL 0289-78-5482
営 9:30~19:00
休 火曜日(祝日は営業)
◎ <https://www.instagram.com/patisserie.hana/>

季節の食材をたくさん使いケーキを作っています。そのほかに焼き菓子・詰め合わせ・プレゼントギフト等をご用意させていただいております。大人気アイシングデコレーションケーキは、ご予約が取りづらくなっているのでお早めに。アットホームなお店づくりを心がけているので、ゆっくりとケーキを選んでいただけます。



炭火焼きを
堪能してください!!

(株)金子建設 金子 勇さん



焼肉 炭火苑

住 足利市西砂原後町 1176
TEL 0284-43-2989
営 11:30~L.O.22:30
休 年中無休

鮮度が高く質の良い厳選されたヘルシーでおいしい和牛のお肉を炭火焼きで提供する、味にこだわったお店です。ランチメニューも豊富で、セットメニューも充実しており6品目とドリンク付き、手頃な価格でボリューム満点。ランチ時は特に混んでいて、お待ちになる覚悟が必要なくらい地元の方々に愛されています。焼肉のおすすめは「特選ハラムカルビ」でとても柔らかく、お口の中でとろけるようなお肉です。また、「ネギ包み特上タン塩」も細かく刻んだネギを良質なタンで包みこんだ絶品で、とってもおいしいです。どの焼肉メニューも全ておいしく、駐車場も広いので、安心して来店いただけます。

