

～ZEB～

今月の土曜研修は！

中村設計新聞

第百十七号
十二月一六日
晴れ

「はじめに」

12月の土曜研修は午前中に所内研修、午後は所内清掃と餅つきを行いました。

年末の大掃除に先立ち、主に所内の書類やカタログ、備品などの整理を行いました。軽微な変化ではありませんが所内環境が整えられ、年末までラストスパートが掛けられます。

数年ぶりの餅つきは、きな粉やあんこ、大根おろし、砂糖醤油など、色々な味付けでいただきました。

前日の仕込みや蒸し等の段階を経て、もち米の状態から、なじみある餅の形になるまでを実際に目で見ることができました。さらに最近ではつきたての餅を食べる機会もあまりなく、実食も含めて最初から最後まで貴重な体験となりました。

「中村設計事務所ZEB現状報告」

11月の土曜研修で、パナソニック京都ビルの見学と勉強会を行いました。そこで、中村設計事務所の現在がどのような状態なのか、ZEB認証の取得は可能なのかを検証することにしました。

当社はすでに照明のLED化・空調機器の更新が完了しています。その条件の下、省エネ計算を行い現状報告を行いました。併せて、ZEB認証取得の流れ等必要な手続きについても報告しました。

今回の結果をもって、ZEB認証取得へ向け検討を重ねていきます。

また、所員の理解を深めるためにも情報共有を続けて参ります。



おいしくいただきました



いざ実食！



一口サイズにちぎります



形がまとまってきました



～竣工物件のお知らせ～



貯蔵庫 外観



冷凍庫 外観



全景 貯蔵庫 (左) 冷凍庫 (右)



「株式会社 真田 京丹波工場
さつま芋貯蔵・加工設備増設工事」

このたび、京丹波市にある工場棟の設計・監理を行いました。既存工場棟南東に貯蔵庫を増築、既存倉庫棟南側に冷凍庫を新築し、冷凍庫南側には将来増築用の空地を確保しました。貯蔵庫は外部に面してピロティ状の作業場を設け、既存工場棟へ雨雪にさらされることなく移動が可能となるよう計画しました。また、貯蔵庫・冷凍庫ともにシステム建築を採用し、工期や経済的な設計となるよう配慮しました。

令和5年11月 竣工

「年越しそば」

もうすぐ大晦日。年越しそばを食べる時期がやってきました。京都の年越しそばといえば、「鯀(にしん)そば」を連想する人が多いのではないのでしょうか。約120年前の京都で身欠き鯀の甘露煮をそばの具にした店が現れ、これが「鯀そば」のはじまりと言われています。山に囲まれた京都中心部は新鮮な魚が入ってこなかったため「棒だら」や「身欠き鯀」など保存の効く魚が昔から多用されていました。京都の人々にとって食べ慣れた身欠き鯀をそばに合わせるというのは自然な発想だったのかもしれない。今年もおいしくいただきます。

年末のあいさつ

良いお年を！



まもなく2023年が終わりです。本年もご愛読いただき、誠にありがとうございました。来年もみなさまに親んでいただけるような、見やすく伝わりやすい情報を発信していきます。どうぞ良いお年をお迎えください。



楽しく晩御飯



タラ鍋「テグタン」

梶田 武典

先日、当社の元社員に会いに韓国に行つて参りました。個人的には食が合うのか、何を食べても美味しかったです。日本をはじめ台湾、中国、タイ、フィリピン等アジア諸国からの観光者がいっぱいでした。街中を歩いて目に付くのが、建築技術の違いでした。やはり日本とは違い地震が少ないのでしょうか。構造体が華奢に見えました。って、そんなこと気にしているのは職業病ですかね？



「韓国旅行」

