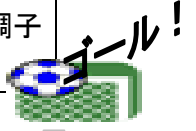


こんにちは 皆さん お元気でご活躍のことと思います。中村です。暑くなってきましたね。いよいよ6月9日(金)2006FIFAワールドカップがドイツで開催されます。日本の初戦は6月12日(月)対オーストラリア戦です。次は18日(日)対クロアチア戦、22日(木)対ブラジル戦。先日の対ドイツ親善試合では日本人だけでなく、ドイツの人達も、いや世界中が驚いたでしょう。調整試合とはいえ、格下と見ていた日本にあわや敗戦という展開にホスト国としての自信が揺らぐ結果となりました。優勝候補のドイツから見事な2得点。最後は引き分けになったものの、もしかすると決勝までいけるんじゃないの！日本国民をワクワクさせる「最高のゲーム」(中田)だった。今季の欧州CLで764分間連続無失点記録を樹立したGKレーマンも「日本のプレーは最高だった。中村や駒野がすごかった」と2得点した高原とともに賛辞を与えた。この調子で、まずオーストラリア戦で勝ち点3を取って楽しい夢を見させてほしいものですね。がんばれ！サムライブルー！



## 【石綿による健康被害の救済に関する法律が制定されました】

### アスベストとは

アスベストは、石綿(せきめん、いしわた)とも呼ばれる天然の鉱物繊維です。代表的なものは白石綿(クリソタイル)、青石綿(クロシドライト)及び茶石綿(アモサイト)の3種類です。熱、摩擦、酸やアルカリにも強く、丈夫で変化しにくいという特性があり、約9割が建築材料として使用されてきました。

### 健康への影響は

現在、確認されているアスベストによる健康被害の多くは、アスベストが飛散する作業現場等での吸い込みに起因するものです。アスベストの繊維は、きわめて細いため、浮遊しやすいのですが、吸い込むと、肺がんや悪性中皮腫、アスベスト肺などの原因になります。

### 労働災害補償について

業務上、アスベストを吸入し、それが原因でアスベストとの関連が認められる疾患にかかったり、亡くなられた場合に、労働災害として認定を受ければ、労働災害補償保険の給付を受けられます。詳しくは、東京労働局または、最寄りの労働基準監督署にお問い合わせください。

### 特別遺族年金又は特別遺族一時金について

#### <救済の対象者>

労働者又は特別加入者であって石綿にさらされる業務に従事することにより、**指定疾病等**にかかり、これにより**死亡した方**の遺族であって、**時効**により労災保険法に基づく遺族補償給付の支給を受ける権利が消滅した方です

**指定疾病等とは**→中皮腫、気管支又は肺の悪性新生物(肺がん)、石綿肺、びまん性胸膜肥厚及び良性石綿胸水です。

**死亡した方とは**→昭和22年9月1日以降に指定疾病等にかかり、これにより、この法律の施行(平成18年3月27日)の前日の5年前の日(平成13年3月26日)までに死亡した方をいいます。

注)平成13年3月27日以降に死亡した労働者(特別加入者を含む)の遺族については、労災保険法に基づく遺族補償給付の対象となります。遺族補償給付の支給を受ける権利は、**時効**があるためご注意ください。

**時効とは** →遺族補償給付の支給を受ける権利は、労働者(特別加入者を含む)が亡くなられた日の翌日から起算して5年以内に請求しない場合には、時効によって消滅します。

### ■ 問合せ先

特別遺族年金又は特別遺族一時金について、さらに詳しく内容をお知りになりたいときは、最寄りの都道府県労働局又は労働基準監督署までお問い合わせ下さい。

また、労災補償の対象とならない方への救済給付については、独立行政法人環境再生保全機構(0120-389-931)までお問い合わせ下さい。(河野)

## シリーズ 建設業 Q & A

Q. 知事許可と大臣許可の違いは?

A. 2つ以上の都道府県に営業所を設けて営業しようとする場合は、国土交通大臣の許可を、1つの都道府県の区域内にのみ営業所を設けて営業しようとする場合は、当該営業所の所在地を管轄する都道府県知事の許可を受ける場合があります。

#### 《例》

- ・東京都内のみ複数の営業所がある場合→東京都知事許可
  - ・東京都内に本店、大阪に支店がある場合→大臣許可
- ※この場合、判断の重要な要素である本店、支店もしくは営業所とは、実質的に建設業に参与する本店または支店及び常時契約を締結する営業所を指します。実体のない単なる登記上の本店、支店や、建設業と関係のない業務のみを行う本店、支店は該当せず、建設業と関係があっても単なる作業場、資材置場、連絡所及び特定目的で臨時に設置される工事事務所などは建設業法上の営業所に該当しません。(新)

## 肉じゃが簡単レシピ



家庭料理の定番メニュー「肉じゃが」。好きな人も多いと思いますが、水や砂糖・みりん・酒・醤油など調味料のバランスが難しいですよ。そこでこんな作り方はいかがですか。

まずは普段の様にジャガイモ、牛肉、たまねぎ、ニンジン等を適当な大きさにカットし油が全体になじむよう炒めます。

次に水や調味料の変わりに**サイダー**を入れます。分量はお鍋の材料が浸る位が目安です。ちなみにサイダーは気が抜けてしまったものでも大丈夫ですよ。そのままひと煮立ちしたらアクを取り、フタをして15分程煮ます。

醤油を加え野菜に火が通るまで5分程さらに煮ます。グリーンピース等の青みの野菜を加え、煮汁がなくなるまで煮れば完成です。

この作り方だと材料を炒めれば、後は醤油とサイダーだけで味付けができるのでとっても楽ですよ。さらにサイダーに含まれる糖分が照りやツヤを出し、香料が肉のくさみを取ってくれるので美味しく仕上がります。

皆さんも1度試してみてくださいはいかがですか!! (松本秀一)