



みなさま、こんにちは中村です。お元気でご活躍のことと思います。今年は例年になく暖冬で桜も早く開花し、通勤途中の桜も散り始めました。満開から少し葉桜になった桜を楽しみたいと思います。そんな、桜に「桜の「2007年問題」とも言える問題が浮上しているそうです。ソメイヨシノは、オオシマザクラとエドヒガンの掛け合わせで作られた園芸種です。多くは、第二次世界大戦後の復興のシンボルとして植えられたといわれています。ソメイヨシノの寿命は、長いもので樹齢120年に達するものがあるが、戦後60年が経過し、そろそろ寿命がこようとしているようです。園芸種なので、種子が出来にくく、また出来たとしても同じような花が咲く可能性が少ないため、接ぎ木によって増やすのです。ソメイヨシノは決して強い木ではないので、ソメイヨシノの枝をきずついたりしないようにしたいものです。

労働審判手続について

平成18年4月1日から、労働審判法が施行されています。この法律は、解雇や給料の不払など、事業主と個々の労働者との間の労働関係に関するトラブルを、そのトラブルの実情に即し、迅速、適正、かつ実効的に解決することを目的とする労働審判手続について定めています。

◎対象：労働組合が関与せず、労働者が個別的に当事者となって使用者と争う「個別労使紛争」。労働者であれば、誰でも利用できます。

◎概要と手続の流れ：①全国の地方裁判所に労働審判委員会が設けられています。

②委員会は、労働審判官(裁判官)1名、労働審判員(労働問題の専門家)2名で構成します。

③労働審判手続は、当事者の一方からの申立があった場合には、相手の意向に関わらず手続を進行させます。

④原則として、3回以内の審理で結論を出します。(注)当事者は、早期に的確な主張、立証を行うことが重要です。

⑤調停による解決が原則です。

(注)調停とは、委員会が調停案を作成し、当事者に勧告するなどして積極的に解決を働きかけるものであって、受諾を強制することはできません。

⑥調停が成立しない場合、当事者間の権利関係と審判手続の経過をふまえて労働審判を行います。この労働審判に不服のある当事者は、2週間以内に異議申立をすることができ、この場合には、労働審判は効力を失い訴訟に移行します。

◎効力：裁判上の和解と同じ効力をもちます。相手方が労働審判に従わないときは、強制執行をすることができます。

労働審判委員会は、申立てがあった場合であっても、事案が複雑であるなど、労働審判手続を行うことが適切でないと判断したときには、労働審判事件を終了させて、これを訴訟に移行させることもあります。また、労働紛争の解決方法には、他にも様々な手続がありますので、十分に検討した上で手続を選択することも大切です。詳しくは裁判所ホームページをご覧ください。

http://www.courts.go.jp/saiban/syurui/minzi/minzi_02_03.html (栗原)

シリーズ建設業Q&A

Q. 許可業種とは？

A. 建設業許可は、28の建設工事の種類ごとに、それぞれ対応する建設業の業種に分けて行われます。

工事の種類に対応する工事業を定めて、業種別に許可を与えています。施工業者の資質を向上させ、施工能力を確保させるために、建設工事の専門化、建設技術の高度化を促進する必要があり、そのために業種別の許可制を採用しているのです。(藤田)

土木一式工事	建築一式工事	大工工事	左官工事
とび・土工・コンクリート工事	石工事	屋根工事	電気工事
管工事	タイル・レンガブロック工事	鋼構造物工事	鉄筋工事
舗装工事	しゅんせつ工事	板金工事	ガラス工事
塗装工事	防水工事	内装仕上工事	機械器具設置工事
熱絶縁工事	電気通信工事	造園工事	さく井工事
建具工事	水道施設工事	消防施設工事	清掃施設工事

季節の変わり目に葛湯

葛湯とはそのトロミのおかげで冷めにくい温かい飲み物で昔から初期の風邪の寒気をやわらげ、熱を取り、喉の湯きを癒したり下痢などにも効果があるとされ、古くから飲まれてきました。

一般的な作り方は、マメ科の多年草クズ(秋の七草のひとつ)の根からとれるデンプンを精製した粉(葛粉)を水に溶き、砂糖などの甘味を加え鍋でゆっくり弱火で加熱することでトロミをつけることにより作られます。葛粉としては吉野葛が有名で、上品な甘さと口どけのよい和三盆を加えて作られるのが最高級な葛湯となりますが、馬鈴薯のデンプンにより作られる片栗粉、トウモロコシのデンプンから作られるコーンスターチでも代用されるのが一般的なようです。数人分作るのであれば鍋で作るのが便利ですが、一人分作るときはマグカップがあれば鍋を使わずに作ることが出来ます。

マグカップに好みの分量の砂糖と適量の葛粉(片栗粉)を入れます。ダマにならないように少しづつ少量の湯を加え、スプーン等で混ぜ滑らかになったら熱湯を一気に注ぎ、素早くかき混ぜ艶のある透明感になったら出来上がりです。砂糖の代わりにハチ蜜を入れたり、すりおろした生姜を加えればより体が温まります。大根おろしを少量くわえれば喉にもよいでしょう。個人的には一切れの輪切りレモンを出来上がった葛湯に入れると爽やかな感じとなり、(佐久間)