

朝晩はいくぶんしのぎやすくなってまいりました。皆さま、お元気でお過ごしのことと思います。8月19日より日本で開催されている「FIFA U-20ワールドカップジャパン2012」= この大会は、2年に一度開催される女子サッカー・20歳以下の世界大会です。前回2010年大会はドイツが優勝しました。明日の対戦相手はそのドイツ(9月4日<19:30>国立競技場)です。FWジェニファー・マロジャンに仕事をさせないで先にシュートを決めてもらいたいです。9月6日A代表国際親善試合UAE戦。そしていよいよ9月11日2014W杯アジア最終予選第4戦イラク戦(埼玉スタジアム)です。余談ですが、イラクの監督は2006年ワールドカップで日本代表監督だったジーコで、日本の軸MF遠藤や今野を代表で指導し、長谷部も初招集する等、日本チームを熟知しています。そんなイラク戦、どうしても勝ちたいですね! 中村

## 国交省、建設下請けの評価制度を導入へ ～ 今秋から検討開始 ～

国土交通省は7月25日、建設業者のうち下請け業者を対象とした評価制度を導入する方針を決めました。建設業者は全体の約9割に当たる40万社超が下請けとされています。ただ規模が小さいため、どの会社が技術力のある優良会社なのかが業界の外部からわかりにくかった。そこで、工事の受注、施工数のほか、売上高や利益といった経営状況だけでなく、若手の人材育成に努めたり、(10～20代の若年者を毎年採用して雇い続けているか) 従業員の研修制度があるかとか、熟練した技能労働者を抱えたり(とび職や左官といった技術者を何人雇っているか) する業者を評価し、点数にして公表します。国交省傘下の地方整備局や地方自治体が会社を訪問して採点します。当面は評価制度に参加するかは事業者の判断にゆだねるが、将来は建設業法を改正して参加を義務づけることも視野に入れていきます。参加を義務づける場合は事業者を定期的に検査して実績などをチェックし、虚偽報告をするなど悪質な業者への罰則を設けます。今秋にも制度設計を行うための検討組織を発足させ、元請け業者が下請け業者を選定する際の判断材料として活用することなどを想定しています。

ただ、建設業界を取り巻く環境を見ると、建設投資が減少して受注競争が激化する中、元請け業者に対して比較的弱い立場に立つ下請け業者に報酬面でしわ寄せがいくのではないかと懸念が広がっています。また、若年層の新規就業が減少し、人材不足も深刻化しています。このため国土交通省は、人材育成に積極的で施工力のある下請け業者が生き残れる環境をつくる狙いで、新たな評価制度を創設します。新制度は、とびや大工のほか、鉄筋、造園などの専門工事業者を対象とします。評価項目としては、法令で定められている社会保険に加入しているかどうかに加え、技能労働者の雇用状況や施工実績、若年者の継続的な雇用・育成状況などを検討します。これまで、建設業法に基づく経営事項審査など元請け業者を対象とした評価制度が既に導入されています。

外部からの評価を導入すれば、有能な事業者が工事を受注しやすくなるので、下請けを含めて建設業界の競争が激しくなると予想されます。

### 参照

建設産業戦略会議の提言「建設産業の再生と発展のための方策 2012」  
[http://www.mlit.go.jp/report/press/totikensangyo13\\_hh\\_000168.html](http://www.mlit.go.jp/report/press/totikensangyo13_hh_000168.html)

(河野)

## 建設業Q&A

**Q** 以前勤めていた会社が倒産し、代表者と連絡がつかず。実務経験を自分で証明することは可能でしょうか?

**A** 施工した工事内容、自分がその現場で施工に携わっていたこと、その会社に該期間勤めていたことなどがすべて証明できる場合には、自分で証明することも可能です。そのような場合には、東京都建設業課に事前相談が必要です。

※当時の取締役と連絡がつく場合は、一定の条件の下に当時の取締役による証明を認めています。(河野)

## ささみの青紫蘇揚げ

青紫蘇には、こんな逸話が伝えられています。「中国の三国時代に蟹を食べてひどい食中毒にかかった少年がいた。肌の色は紫色に変色し、死に直面していたが、旅の名医が大葉(青じそ)を煎じて飲ませたところ命が蘇った。そこでこの葉は「紫蘇」と名づけられた。」古来より薬草として親しまれています。日本においても、奈良時代の文献に、朝廷の内膳所で青紫蘇を栽培し、実を薬用として献上していたことが残されています。

お料理タイム! 

①包丁でササミのスジを取り、2つか3つに削ぎ切りし、酒と塩をまぶし、片栗粉を加えてまぶしつけ10分ほど置く。②洗って水気を拭き取った青じそで、ササミをくるむ。③中温の油で揚げる。(油の量は、肉を入れた時に、肉が隠れない程度でも大丈夫。時々裏返してあまり高温にならないように、又、揚げすぎに注意する。)

淡泊な鶏の笹身を、青じその葉の爽やかな香りでごくくんで、油で揚げた一品。揚げ物なのにさっぱりさわやかなのは、青じそのおかげです! (中村竜二)