



# 鉄人 NEWS

THE TETSUJIN NEWS

株式会社東部がお届けするインフォメーション・レター

発行所 株式会社東部鉄人ニュース事務局  
 神奈川県相模原市緑区下九沢 1509-4  
 TEL.042-764-4128  
 FAX.042-762-9593  
 編集 鈴木明子  
<http://www.tobu21.co.jp>

Vol.58  
 2015  
 6月号

つねに時代の先へ新技術と新発想でお応えいたします!



国土交通省大臣認定工法



全ての鍵は、杭先端にあり。

これまでの、「e-pile工法」がさらに進化を遂げ  
 「新登場」いたします!

優れた貫入性能と高支持力を特徴としたe-pileが新たなフィールドを求め、e-pile nextとして生まれ変わります。

●杭仕様

軸径 D (mm)	拡翼径 Dw (mm)	軸径 D (mm)	拡翼径 Dw (mm)	軸径 D (mm)	拡翼径 Dw (mm)	
48.6	100	190.7	400	318.5	600	
	140		450		650	
60.5	120		500		355.6	700
	180		570			750
76.3	150		600		406.4	800
	220		450			650
89.1	180	500	355.6	700		
	260	550		750		
101.6	200	600	457.2	800		
	300	660		850		
114.3	220	500		406.4	600	
	300	550			800	
	350	600		457.2	900	
	350	650			1000	
139.8	400	700	508.0	650		
	450	750		900		
	400	800		1000		
165.2	400	850		1100	750	
	450	1000			1250	

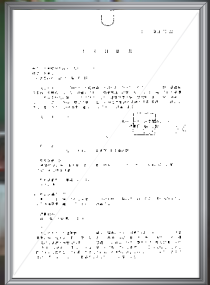
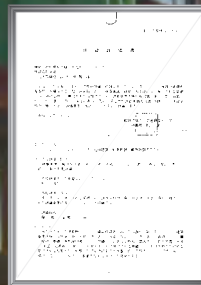
●拡頭仕様

下軸径 D2 (mm)	上軸径 D1 (mm)	下軸径 D2 (mm)	上軸径 D1 (mm)
114.3	139.8	355.6	406.4
	165.2		457.2
139.8	165.2	406.4	508.0
	190.7		558.8
165.2	190.7	457.2	508.0
	216.3		558.8
190.7	216.3	508.0	609.6
	267.4		660.4
216.3	267.4	558.8	711.2
	318.5		660.4
267.4	318.5	508.0	711.2
	355.6		609.6
318.5	406.4	812.8	660.4
	457.2		711.2

●性能評価書

先端地盤:砂質地盤(礫質地盤含む)  
 BCJ基評-FD0219-01

先端地盤:粘土質地盤  
 BCJ基評-FD0220-01



杭先端支持力係数:α=295  
 杭径 φ48.6mm~φ508.0mm + 拡頭最大径 φ812.8mm  
 拡翼径 φ100mm~φ1250mm  
 最大長期許容支持力 3854kN/本  
 中高層建築物や土木構造物等、  
 様々な場面に活躍の場が広がります。



人に、地球に、やさしい再生可能な「循環型杭工法」

現場で生まれた杭は

やはり実践にも強かった。



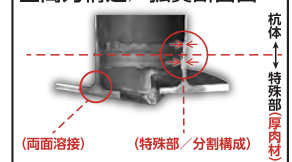
建築・土木・鉄道、さまざまな場面で活躍しております。

【全ての鍵は杭先端にあり】

杭基礎は建物荷重を支持地盤へ伝達させる最も重要な役割であり、故に、杭先端拡翼部の貫入(掘削)性、変位・変形・破断などを発生させない高い性能が要求されます。

- 貫入性の問題を・・・「菱型穴」により解決しました。
- 拡翼変形の問題を・・・「特殊部」により解決しました。
- コストの問題を・・・「自社施工」により解決しました。

■高力構造/拡翼断面図



■FEM解析図



鋼管杭基礎総合メーカー  
**Tobu 株式会社 東部**  
<http://www.tobu21.co.jp>

- 本社  
 〒252-0134 神奈川県相模原市緑区下九沢 1507-5  
 TEL.042-762-4739 FAX.042-762-8971
- 地盤評価センター  
 TEL.042-785-2811 FAX.042-785-2810
- 施工管理センター  
 TEL.042-764-4122 FAX.042-762-8975

- 相模原機材センター  
 〒252-0134 神奈川県相模原市緑区下九沢 1285-1  
 TEL.042-785-2812 FAX.042-785-2813
- 本店/経理室  
 〒252-0134 神奈川県相模原市緑区下九沢 1509-4  
 TEL.042-764-4128 FAX.042-762-9593
- 東京営業所  
 〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷 1-1-2 朝日生命幡ヶ谷ビル 6階  
 TEL.03-3376-0123 FAX.03-3376-0124



## 世界で初めて米国との間で特許審査の協働調査を開始します～日米両国での早期かつ同時期の特許権の取得が可能に～

日本国特許庁と米国特許商標庁は、平成27年8月1日から日米協働調査を開始すること等に、5月21日合意しました。この審査協力の強化により、我が国企業等は、より強く安定した権利を、日米両国それぞれにおいて早期かつ同時期に得ることが可能となり、我が国企業等のより円滑な国際事業展開の促進や我が国の審査結果の諸外国からの信頼の一層の向上が期待されます。

日本国特許庁と米国特許商標庁は、平成26年6月韓国・釜山において、特許審査協力に関して、

- ①日米の特許審査官が協働して審査を実施することにより、審査の質の向上を図ること
  - ②米国が受理した特許協力条約に基づく国際特許出願の一部についてその国際調査・国際予備審査を我が国が行うこと
- について基本的な合意をしました。この基本的な合意を踏まえ、日本国特許庁と米国特許商標庁は、
- ①平成27年8月1日から日米協働調査を開始すること
  - ②平成27年7月1日から、米国が受理した特許協力条約に基づく国際特許出願の一部について、国際調査・国際予備審査を我が国が行うこと
- (=我が国による国際調査・国際予備審査の「管轄国」を米国に拡大することとしました。)

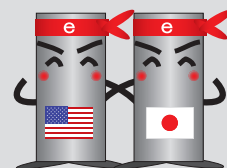
### ○日米協働調査は、日米両国に特許出願した発明について

我が国企業等は、審査・権利取得の時期に関する予見性が向上するだけでなく、日米の特許審査官が協働した調査結果を踏まえたより強く安定した権利を、日米両国それぞれにおいて早期かつ同時期に得ることが可能となり、我が国企業等のより円滑な国際事業展開の促進が期待されます。

### ○米国への国際調査・国際予備審査の管轄拡大について

現在、我が国は、アセアン主要国等7カ国が受理した特許協力条約に基づく国際特許出願の一部について、国際調査・国際予備審査を行っており、これらの国々を国際調査・国際予備審査の管轄国としています。今般、当該管轄国を米国にも拡大をします。これにより、ユーザーの利便性が向上するのみならず、我が国の審査結果に対する諸外国からの信頼の一層の向上が期待されます。

※詳しくは経済産業省のホームページをご確認ください。



## ワンポイント 健康コラム 食中毒に気をつけよう!



梅雨から夏にかけて気温や湿度が上がるこの時期は食中毒が心配になってきます。食中毒が1年で最も多いこの時期、健康に過ごすためのポイントをチェックしましょう!

### ●食中毒の危険性

食中毒を引き起こす主な原因と言えば、細菌・ウイルスです。湿度と気温が高くなると細菌が増えやすくなるため、細菌性の食中毒への注意が必要です。飲食店や給食などで発生する印象が強いかもかもしれませんが、**各家庭の食事で発生するケースは全体の20%近くある**と言われてています。そしてなんと**家庭内で発症した食中毒の死亡率は飲食店の4倍以上**という驚きのデータもあります!今回、予防に大切な5つのポイントを紹介します。

#### ①食べるときには火をしっかりと通す!

食中毒にかかる例として、鶏肉の刺身のように肉を生で食べたり、加熱が不十分なまま食べたりすることによって発生することはとても多くあります。貝類のうちカキやアサリなどの特に二枚貝はノロウイルスなどの危険性もあり、**十分に火が通ってない状態で食べると食中毒にかかる可能性がとて高くなります。**

#### ②生鮮食品の購入方法を工夫しよう!

消費期限を確認し、生鮮食品は新鮮なものを購入する。購入後は寄り道などをせずに早めに帰る。購入した肉や魚介類をほかの食品と一緒にせず、個別にビニール袋などに入れて持ち帰る。**冷蔵・冷凍食品は買い物の最後に購入することで菌移りや増殖を抑えられます。**

#### ③食中毒予防には、手洗いが最重要!

手は食中毒の菌の運び屋と言われるほど注意すべきポイントです!外出先からの帰宅後はもちろん、調理前や食事前、トイレの後には石鹸などを使い丁寧に洗い、流水できっちりすすぐことで手に付着した菌を落とすことが大切です。また、指輪をしていない手と比べると、指輪をしている手の菌量はなんと**3倍もある**そうです!

#### ④調理器具や調理台を常に清潔に保つ!

調理器具はよく洗い、すすいで、乾燥させてから保管してください。包丁やまな板、スポンジなどは洗剤で洗うだけではなく、できれば週に数回、熱湯をかけて消毒するのも効果的です。なんと、**何もせず放置されたスポンジの細菌数は便座の20万倍以上**だというデータもあります!

#### ⑤体の防御機能を高めよう!

身の回りの食中毒予防と同時に、自身の抵抗力を高めておくことも大切なポイントです。抵抗力を高めるためにも、**バランスのよい食事と適度な運動・休養で健康な体づくりを行う**ことが大切です。

食中毒を未然に防いで健康にすごしましょう!



## 経理マンが行く



衣替えも間近になりましたが、既に夏服を着用している方も多いと思います。日中は暑いですが、まだ朝晩は涼しいくらいですので、体調を崩さぬよう、お気を付けください。さて、先月は先輩社員が、新入社員に最低限してもらいたい事をまとめてみました。今月は、新入社員たちが見習うべき先輩、また、見習いたいと思う先輩とは…を調べてみました。

- 第1位「気分がむらがない」.....45.5%
- 第2位「仕事を教えるのがうまい」.....36.7%
- 第3位「困っているときに声をかけてくれる」.....36.4%
- 第4位「デスクがいつも整頓されている」.....29.8%
- 第5位「コミュニケーション能力が高い」.....29.5%
- 第6位「仕事が早い」.....26.0%
- 第7位「いつも笑顔を絶やさない」.....24.4%
- 第8位「会社の中でみんなから好かれている」.....21.9%
- 第9位「常に向上心がある」.....21.9%
- 第10位「噂話や陰口を言わない」.....21.6%

※複数回答式・第11位以下は略。

第1位は「気分がむらがない」。朝と夕方と言うことが違ったり、さっきまで笑っていたのに急に怒り出したり、そういう先輩と一緒に仕事をすると新人は大変です。**仕事と私情をしっかりと分けられる人になら安心してついていけるはず**です。

第2位は「仕事を教えるのがうまい」。**教え上手な人は、物事を根本からきちんと理解しているもの**です。そんな先輩に教われば、**仕事への理解度も飛躍的に向上するはず**です。第3位は「困っているときに声をかけてくれる」。いいタイミングで声をかけられるというのは、ちゃんと気を配って新人を見ているということにつながります。一人一人に適した対応ができる素敵な先輩社員でいたいですね。

新入社員にとって仕事自体はもちろんですが、仕事への取り組み方に関しては最初教わる先輩からの影響は大きく、伝え方はそつが無くても、とらえ方や解釈の仕方の違いで仕事に大きな差が生まれてしまいます。また教える先輩社員も完璧ではありません。立派な社会人になれるよう、みんなで協力しサポートして一緒に成長できたならうれしいですね。

