



# 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  
https://www.tobu21.co.jp

Vol.156  
2023  
8月号

THE TETSUJIN NEWS

つねに時代の先へ新技術と新発想でお応えいたします!

e-pile next

## 地盤改良杭としても活躍しています!

### 世田谷区 某クリニックビル計画

本件は世田谷区某所に建設される鉄骨造3階建クリニックビルの新築計画です。

計画当初は深層混合処理工法で進めていましたが、現地地盤とセメント系固化材の相性が合わないためか、事前配合試験の結果が設計基準強度を得られず、工法変更を余儀なくされたということでした。

その後、他メーカー様先端羽根付鋼管杭で検討しましたが、予算的に厳しい物件ということで弊社へお声掛けいただきました。

お預かりした資料を基に安全且つ経済設計を最重要課題として、杭径、本数の見直しや、中間層支持として2層地盤に対する検討を行って杭長を設定する等、何度も検討と試算を繰り返し、また、限られたスペースでの施工性も考慮して最適な杭打機を選定し、自信をもってご提案した結果、検討内容、ご予算ともに、『期待を込めて東部に相談して良かった』と高い評価をいただき、e-pile next工法をご採用いただきました。

実施工に於いても、設計深度へ精度良く確実に貫入し、無事に完工いたしました。元請様には搬入誘導や養生鉄板の安全対策、近隣配慮等のご協力をいただき、安全且つ無事に完工する事ができました。

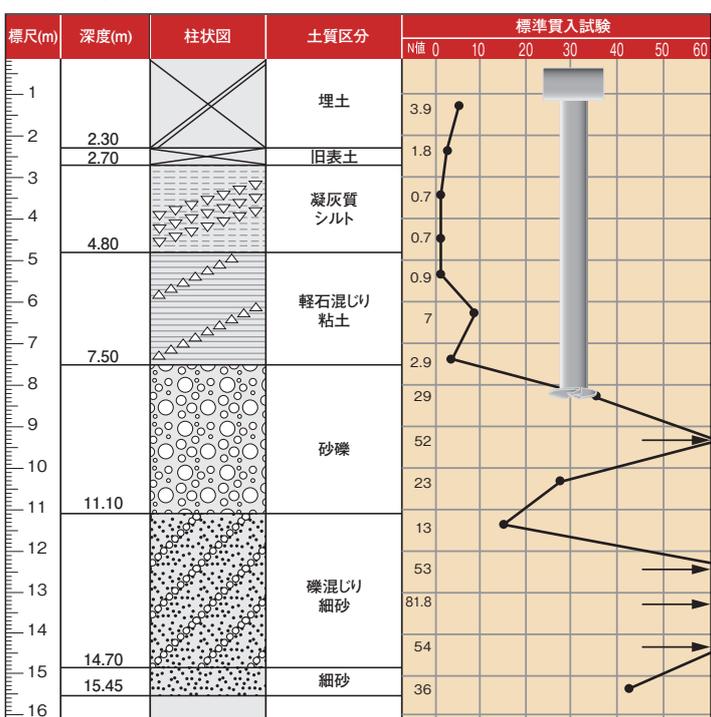
☆ご採用いただきまして、誠に有り難うございました。



### 工事概要

工事名	某クリニックビル計画	杭径	φ190.7mm
施工地	東京都世田谷区某所	拡翼径	Dw 500mm
用途	診療所	拡頭径	-
構造	鉄骨造 地上3階建	深度	SGL-8.08m
延床面積	262.36㎡	支持力	201KN
工期	2023年6月26日～2023年6月29日	本数	74本

### ボーリング柱状図



**国土交通省大臣認定工法**

登録番号: KT-160071-A

国土交通大臣認定  
TACP-0483 砂質土盤(礫質土盤含む)  
TACP-0484 粘土質土盤

日本建築センター  
BCJ評定-FD0540-01 砂質土盤  
BCJ評定-FD0541-01 礫質土盤  
BCJ評定-FD0542-01 粘土質土盤

日本環境協会  
エコマーク認定 08 131022号

■ 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

杭本体  
特殊部  
厚肉材

(両面溶接) (特殊部/分割構成)

■ FEM解析図

建築・土木・鉄道、さまざまな場面で活躍しております。

検索 e-pile

検索

**Tobu 株式会社 東部**

https://e-pile.com

■ 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

■ 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

■ 相模原機材センター  
〒252-0101 神奈川県相模原市緑区町屋 1-4-37  
TEL.042-851-2681 FAX.042-851-2682



## 中小企業庁が下請中小企業の価格交渉・価格転嫁を後押し

原材料価格やエネルギー費、労務費などのコストが上昇する中、コスト増を下請中小企業だけでなくサプライチェーン全体で負担し、雇用の約7割を支える中小企業でも賃上げができる環境を整備することが必要です。そのためには、コストの価格転嫁をはじめとした下請取引の適正化を行うことが欠かせません。

中小企業庁は、適切に価格交渉・価格転嫁できる環境を整備するために、全国47都道府県に設置しているよろず支援拠点「価格転嫁サポート窓口」を新設し、下請中小企業の価格交渉・価格転嫁を後押しします。

中小企業庁が実施した令和5年3月の「価格交渉促進月間」に関するアンケート調査では、「価格交渉を申し入れて応じてもらった」、または「発注側からの声掛けで価格交渉ができた」と回答した下請中小企業の割合は全体の約58%で、令和4年9月の調査時点と比較して増加しました。

一方、「発注側から交渉の申し入れがなかった」、「協議に応じてもらえなかった」または「減額のために協議申し入れがあった」と回答した割合も全体の約16%となり、二極化が進行する結果となりました。

こうした「価格交渉促進月間」などの調査結果を踏まえ、中小企業庁では、中小企業などが、原材料費やエネルギー価格、労務費などの上昇分を、発注側企業に適切に価格転嫁するための支援体制を強化すべく、全国47都道府県に設置している経営課題に対応するワンストップ相談窓口である「よろず支援拠点」に「価格転嫁サポート窓口」を新設します。価格転嫁サポート窓口では、価格交渉に関する基礎的な知識や原価計算の手法の習得支援を通じて、下請中小企業の価格交渉・価格転嫁を後押しします。また、商工会・商工会議所等においても、「価格交渉ハンドブック」の活用等により、中小企業の価格転嫁を支援する全国的なサポート体制を整備します。

詳しくは  
 経済産業省HPを  
 ご確認ください。



## ワンポイント 健康コラム

### <<夏バテしないポイント!>>



今年もかなりの猛暑になっていますね。夏バテしないようにしっかり対策をしましょう!

#### ■夏バテになりやすい生活習慣

「夏バテ」とは、夏季の高温・多湿に対応できずに生じる体の不調の総称です。脱水や栄養不足、体の機能を調整する自律神経(交感神経と副交感神経)の乱れなどが原因で起こります。

- ・夜更かしすることが多い
- ・冷房を低い温度で設定
- ・入浴はシャワーだけで湯船に浸からない
- ・睡眠不足・運動不足
- ・冷たい飲み物が好き・食事の内容が偏りがち



#### ■夏バテ対策ポイント

##### 【生活リズムを整える】

朝に太陽の光を浴びると、ずれた体内時計がリセットされる他、夜に自然と眠くなるようにホルモンが分泌されるようになり、自律神経のバランスが整います。

##### 【冷房で身体を冷やさない】

室内外の激しい温度差は、自律神経のバランスの乱れを引き起こす原因です。

##### 【入浴時は湯船に浸かる】

就寝1時間ほど前に湯船に浸かると、眠りにつく頃には深部体温がスムーズに下がって睡眠の質が向上します。

##### 【睡眠をしっかり取る】

自律神経の働きを整え、疲労を溜めないために、規則正しく十分な睡眠をとりましょう。



##### 【適度な運動を心がける】

夏は、活動量や食欲の低下などで体力が落ちやすいので、適度な運動で体力を維持しましょう。

##### 【こまめに水分を補給する】

熱中症予防のためにも、こまめに水分・塩分などを摂りましょう。



##### 【栄養バランスの良い食事を心がける】

疲れにくい体づくりのためには、栄養バランスの良い食事も大切です。疲労回復に必要な糖質を適度に摂取した上で、タンパク質・ミネラル・ビタミンもしっかりとることが重要です。



## 経理マンが行く



梅雨らしい雨も続かず、いきなり真夏のような暑い日々が続いていますが、皆様お変わりございませんでしょうか。

弊社も外で施工をしている社員などは、熱中症にかからぬよう、細やかに安全管理担当者が注意を払っていますが、尋常ではない暑さです。どうか皆様もご自愛ください。

さて、先日某鮮魚店で寿司を買って食べました。私は貝が大好きで、その時も貝のお寿司が4貫入っているものでした。とても美味しかったのですが、午後4時頃、気持ちが悪いというより、何か変だなどという感じが続き、少し熱っぽくなってきました。熱は37度3分ほどです。熱かったので、体温も高いのだろうと高をくくっていたのですが、みるみるうちに吐き気と下痢で大変な事に!結局、この症状は夜中まで続き、通常の生活に戻れたのは2日後でした。調べてみると何と貝の食中毒でした。

これらの食中毒事例の多くはノロウイルスが原因だと判明しています。貝のノロウイルスは貝毒と言われ、主に二枚貝(ホタテガイやカキ・アサリなど)が毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることによって、体内に毒を蓄積させる現象です。貝毒には2種類あり、

- ①まひ性貝毒:唇や顔面、四肢末端のしびれ感、めまい、頭痛、吐き気など、場合によっては死亡することがある。
  - ②下痢性貝毒:下痢、吐き気、嘔吐、腹痛など、死亡例はない。
- などです。まひ性貝毒は食後約30分で舌、唇などがしびれ、重症の場合は体が思うように動かなくなります。最悪の場合には、12時間以内に呼吸困難などで死亡に至る場合がありますが、12時間を超えれば回復に向かいます。

下痢性貝毒は、食後約30分から4時間以内に発症しますが、約3日で全快します。下痢性貝毒による死亡例はありません。ちなみに貝毒に係る毒成分は、熱に強く、加熱調理しても毒性は弱くなりません。私は見事、下痢性貝毒の食中毒だったわけですが。

食中毒が繁殖するこの季節ですが、東都大学管理栄養学部金井教授は「そもそも食材には多くの細菌等が付いていることを前提として、購入、保存、調理する必要があります。細菌等は目で見ることはできません。お肉の場合、もともと動物には体表面や消化器官にしか微生物は存在しませんが、加工される過程で我々が食用とする筋肉部も細菌などに汚染されることがあります。購入・保存時は細菌等を増やさないようにすること。そして、調理時は表面だけでなくしっかりと内部まで加熱して食べるようにしてください。また、一見きれいに見える野菜にも表面に汚れなどが付いている可能性もあるため、調理前には流水での洗浄が必要です」と説明されています。

【つけない(石鹸での丁寧な手洗い・生肉鮮魚はビニール袋に入れる)・ふやさない(時間のかかる自然解凍ではなくレンジ解凍・テイクアウトは早目に食べる・食材は正しく保存)・やっつける(食材はしっかり火を通す・調理器具、キッチンは清潔にする)】の3つの法則を守れば、食中毒を防げます。

大好きだった貝も、あれ以来あの状態を思い出すだけで食べる気にならず・・・貝に責任はないのですが、しばらく生ものはご遠慮させていただいて、さらに美味しい食べ物を見つけようと思います!

