

住まいのお役立ち情報

ちょっと耳より.com

山口県の環境アプリ  
「ぶちエコ」

アスベスト調査義務って何？

2021  
9・10  
FREE

2008年9月創刊

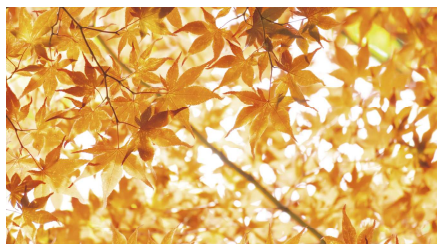
健康一番の家モデルハウス

# 季節の 体感見学会 秋

2022 10/8 SAT - 11/27 SUN

会場 萩市椿東401-10

時間 10:00～17:00



## 🏠 季節の体感見学会とは？

一乗建設が誇る高性能住宅『健康一番の家』の性能を季節ごとの特徴に合わせて詳しく紹介し、ご来場下さったお客様に一般的な住宅との大きな違いを体感して頂くための予約制オープンハウスです。

## 🏠 「秋」の体感3つのポイント

- ① 【湿度60%】は主婦の強い味方
- ② 虫・花粉をシャットアウト
- ③ ひんやりとした綺麗な床下

秋にしかわからないポイントを実際にモデルハウスで体感してみてください。  
ご予約はこちらからどうぞ。

HP <https://ichijou-ken.com/>



## INFORMATION

# 萩・竹灯路物語



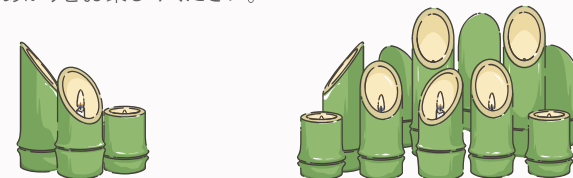
2022.10.8(土)～10(月・祝)  
18:00～21:00

場所 萩城下町周辺

連絡先 萩市観光課  
TEL 0838-25-3139

竹灯籠のろうそくの灯りがほのかに歴史の町並みを照らします。

城下町周辺などにたくさんの竹灯が並び、ろうそくの灯りがほのかに歴史の町並みを照らします。幻想的な竹灯籠のあかりをお楽しみください。



※新型コロナウイルス感染症対策のため、中止になる可能性があります。

お問合せ先 ☎ 0838-25-9484  
<https://ichijou-ken.com/>

発行

有限会社一乗建設  
山口県萩市大字椿東401-10  
TEL 0838-25-9484



## アスベスト(石綿) 調査義務って何??

法改正により、解体工事やリフォーム工事を行う前にアスベスト調査が義務化されたことをご存知ですか？

令和4年4月より、建築物(個人宅含む)・工作物の解体工事、リフォーム・修繕などの改修工事に対する石綿の事前調査結果の報告が義務化されました。

アスベストとは「石綿(せきめん、いしわた)」と呼ばれる天然の鉱石のことをいいます。熱に強く安価なため、建物の火災防止目的で2005年頃までさまざまな箇所に使用されてきました。

代表的なものとしては、鉄骨造建築物などの耐火被覆材や住宅用屋根根化粒スレート(カラーベスト)、アスベスト含有断熱材、ロックウール吸音天井板などがあります。ところが、アスベストを吸い込むと肺がんや悪

性中皮腫などの原因となるリスクが高いことが分かり、徐々に使用が禁止されるようになりました。

令和4年4月以降、工事部分の床面積が80㎡以上、または請負金額が100万円以上の改修工事は、事前調査結果の労働基準監督署への電子届け出が必要になります。また、令和5年10月以降には事前調査は厚生労働大臣が定める講習を修了した者等が行う等の義務付けなど、今後も改正が進む予定となっています。

工事前のアスベスト事前調査では、工事の施主(発注者)にも業者の事前調査が適切に行えるように情報を提供する義務が発生します。そのため、何よりも法改正に対応できる業者選びをすることが今後ますます重要になっていくでしょう。



### 山口県の環境アプリ 「ぶちエコ」

ぶちエコアプリは、県民一人ひとりのエコなライフスタイルへの行動変容を促す山口県の環境アプリです。

エコ活動に関連するサービス・情報を提供し、低炭素社会の実現に向けて取り組む県民の皆様をサポートします。

本アプリでは、電気やガスなどのエネルギー使用量を月ごとに入力することで、家庭からのCO2排出量を見える化するとともに、生活の中で実践できるエコな取組を発信し、実際に学び、実践することでアプリ内ポイントが貯まります。

また、貯まったポイントは、抽選機能から、一定ポイントごとに景品が当たる抽選に参加

加えられるようになっていきます。

この機会にぜひ、本アプリをダウンロードしていただき、生活の中でエコを実践してみましょ。

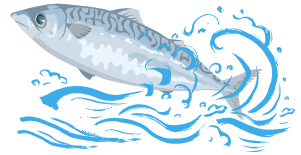
主なコンテンツ

- ぶちエコ行動
- エコ記録
- ぶちエコクイズ
- 動画
- スポット
- お知らせ
- ポイント抽選

貯まったぶちエコポイントを使ってポイント抽選！一定ポイントごとに景品が当たる抽選に参加できます。



## 豆知識



### 料理 サバの押し寿司(バッテラ)

シメサバにしていますが、アニサキス症等の予防のため一定期間冷凍保存したものを使用しています。  
シメサバは、握りでも提供しています。

### 魚 サバ(鯖)

サバは、スズキ目・サバ科サバ属・グルクマ属・ニジョウサバ属などに分類される魚の総称で、一年中日本近海で漁獲されており、特に漁獲量の多いマサバは秋が旬とされています。サバは他の主要な食用魚と比較して傷みが早い為、生食は寄生虫や食中毒の問題がありますが、ブランド鯖(関さば他)などで尚且つとれたての物であれば、シメサバではない刺身でも食べられます。

サバはDHAやEPAなどの高度不飽和脂肪酸 $\omega$ -3脂肪酸が多く含まれている点も注目されていますが、その一方で「鯖の生き腐れ」と呼ばれるほど鮮度の低下が著しいという欠点もあります。またヒスチジンを多く含むためにアレルギー源となるヒスタミンを生じやすく、蕁麻疹の原因となることがあります。



監修 寿司一清