



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 株式会社東部鉄人二コース事務局
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.168
2024
8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!

e-pile next

拡翼径のバリエーションの多さも e-pile nextの強みです!

某共同住宅新築工事

本件は、川崎大師からほど近い場所に建設する壁式鉄筋コンクリート造 地上5階建ての共同住宅新築工事です。敷地は店舗や共同住宅に密接しているため、特に低振動・低騒音施工が求められる他、設計条件としても液状化を考慮すること、大きな引抜き力の負担等、選定条件がございましたが、これら課題をクリアし、e-pile next工法をご採用いただくこととなりました。

実施工に於きましても、低振動・低騒音、省力化による近隣配慮や、全数設計深度で精度良く打ち止めできたことなど、安心安全と確かな施工品質をご提供することができました。

元請様には搬入誘導や養生鉄板の安全対策等のご協力をいただき安全且つ無事完工できました。

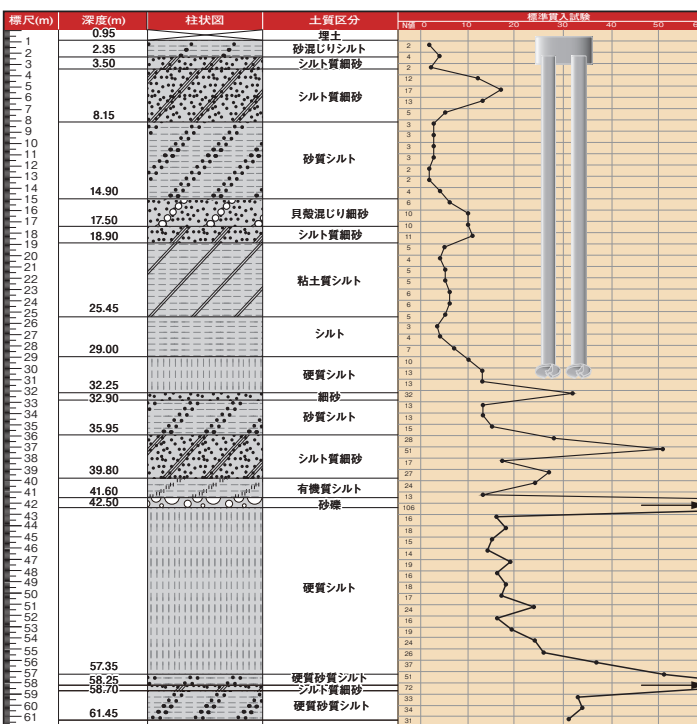
☆ご採用いただきまして、誠に有り難うございました。



工事概要

工事名	某共同住宅新築工事	杭径	φ355.6 mm、φ267.4 mm
施工地	川崎市川崎区大師町	拡翼径	Dw 850 mm、850 mm
用途	共同住宅	拡頭径	-
構造	壁式鉄筋コンクリート造 地上5階	深度	SGL -30.80m
延床面積	356.0 m ²	支持力	390kN ~ 359kN
工期	2024年5月27日~2024年6月6日	本数	31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 砂質地盤(硬質地盤含む) TACP-0484 粘土質地盤

日本建築センター 基礎評定(引抜支持力) BCI評定-FD0540-01 砂質地盤 BCI評定-FD0541-01 硬質地盤 BCI評定-FD0542-01 粘土質地盤

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... 「**変型穴**」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

(両面溶接) (特殊部 / 分割構成)

■ FEM解析図

杭本体 特殊部 厚肉材

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

杭基礎の新たな可能性へ挑戦

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

中小企業向けに省エネ・地域パートナーシップが立ち上げられました

経済産業省は中小企業等の省エネ取組を地域で支援するため、地域の金融機関や省エネ支援機関等と連携する枠組みとして「省エネ・地域パートナーシップ」を立ち上げました。

<取組の背景>

中小企業等のエネルギーコスト削減やGX実行のためには、**第一歩として省エネの取組が重要です**。経済産業省では、企業向けの省エネ支援策として省エネ診断や省エネ補助金等の支援策を拡充してきました。今般、地域で中小企業等の省エネを支援する体制を構築するため、200を超える金融機関や省エネ支援機関等とともに「省エネ・地域パートナーシップ」を立ち上げました。

<取組の内容>

経済産業省及び本パートナーシップ事務局と、中小企業等の身近な相談先であるパートナー機関(金融機関、省エネ支援機関)等との間で、省エネ政策・取組等に関する各種情報の提供や交換を行いながら、中小企業等の省エネを地域で支える取組を進めます。**具体的には、経済産業省及び事務局は、パートナー機関に対し、省エネをめぐる政策動向、省エネ補助金等の公的支援策、中小企業等で省エネを進める際の着眼点、地域におけるベストプラクティスの共有等の各種情報提供や、パートナー金融機関の支援を受けた中小企業等が行う省エネ補助金申請における優遇措置を行うことにより、パートナー機関による省エネ支援の活動を後押しします。**
また、パートナー機関には、中小企業等からの省エネ相談への丁寧な対応、省エネ支援策に関する助言・発信、ニーズに合った支援策の検討、省エネに関する提案力の向上等により、地域の身近な支援者として、中小企業等の省エネを後押ししていただきます。本パートナーシップを通じ、各地域の関係者のネットワークが強化され、省エネ専門人材の裾野拡大、中小企業等の省エネ促進、ひいては地域の省エネ取組が加速することを期待します。

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

<<夏太りにご注意を!>>

夏は暑くて汗をたくさんかき、食欲が減退してしまう人も多いことから、痩せるというイメージがあるのではないのでしょうか? ところが実は夏にかいている汗は、体温調節のためのものであるため、実はほとんどカロリーを消費していません。また汗をかきやすいため極力動かないようにしようという意識が働き、知らないうちに運動不足に陥っていきます。『夏は痩せる季節』というわけではないのでご注意ください!

■このような方は要注意!

- 冷房の効いた室内で過ごす時間が長い
- 冷え性である
- 夏はスタミナをつけるべく、カツ丼などの高カロリー食を意識的に食べる
- 夏の夕食は、たくさんのビール&揚げ物というパターンが多い
- 夏は食欲がなく、食べられるものを食べている
- ふだんからシャワー浴、または夏はシャワー浴だ
- エレベーター移動が多く、階段はめったに使わない
- ふだんから、または夏は特に、冷房の効いた車や電車での移動が多い
- 夏は暑いから、できるだけ体を動かすことはしない
- 寝る直前までテレビやスマホを見ていることが多い

■夏太り避けるために心掛けよう!

1. バランスの取れた食事
 2. 夏こそ湯船に浸かる
 3. 適度に運動
 4. 深呼吸で副交感神経を優位に
- 食欲が落ちてそうめんや冷や麦といったものばかり食べてしまうという方、一見太らなそうですが摂取できるのはほぼ炭水化物とカロリーだけです。これも太る原因になります。人間の体はビタミン、ミネラル等を含め、必要な栄養素が全部そろって初めて効率よく代謝されるようになってきているからです。また、冷たい麺が体を冷やし、よけいに代謝を下げってしまうという面もあります。同様にかき氷やアイスなど冷たい食べ物は甘さやくどさを感じにくいので、糖分・脂質過多に陥りやすく、これも注意が必要です。今年も暑く大変ですが体調管理に気をつけて頑張りましょう!

ご注意!!

経理マンが行く

豆知識

<スイカが健康に効果的! ? >

こんにちは。管理部経理課の鈴木航です。

夏の風物詩といえば、スイカですね。

実は、生活習慣病予防の研究からスイカが生活習慣病予防、健康の維持・増進に効果的であることが明らかとなりました。

では、どのような栄養素があるのでしょうか。

【主なスイカの栄養素・効果】

・シトルリン

血管の機能維持に不可欠とされる栄養素の一つで、「スーパーアミノ酸」とも呼ばれています。血管を拡張し、血流を促進する効果があり、血流改善によって疲労回復や動脈硬化の緩和、冷え性・むくみの改善の効果が期待されます。また、美肌効果にも効果があるとされ、皮膚のコラーゲンを保護し、天然保湿因子の一部として皮膚の健康を維持するアンチエイジング効果があります。

・リコピン、β-カロテン、ビタミンC

リコピンの含有量はトマトの約1.5倍とされています。リコピンには抗酸化作用があり、細胞をダメージから守る働きがある他、血圧を下げる効果や、血中の悪玉コレステロールを減少させ、動脈硬化予防の効果が期待されています。また、β-カロテンを豊富に含んでおり、ビタミンC、リコピンと同様に抗酸化作用があることから、老化や病気の原因となる活性酸素を抑える効果があり、動脈硬化や、がんの予防に好影響があります。

・カリウム

カリウムには体内の余分なナトリウムを排出しようとする働きがあり、スイカに含まれるシトルリンやアルギニンといったアミノ酸が尿を生成することから、利尿作用によってネフローゼ症候群等の腎臓病、膀胱炎や腎炎、高血圧や妊娠時のむくみを軽減する効果が期待できます。

ただし、スイカの食べ過ぎは下痢の原因にもなりますので、体質に合わせて適切な量で摂取することを心掛け、スイカが美味しい季節を楽しみながら、健康な身体づくりを目指しましょう。

