

## 会員からの発信

■ 水野 香織さん（建設部門/施工計画、施工設備及び積算） 「マイブーム」

建設会社に入社し 24 年目になります。現在は土木工事の施工管理業務に携わっています。土木工事における監理技術者要件としては 1 級土木施工管理技士があれば満足します。そのため、技術士を目指そうというモチベーションもなく、長年過ごしていました。そんな私も、（一社）土木技術者女性の会の活動を通して、全国の女性土木技術者の方々と活動をご一緒するうち、まずは技術士にチャレンジしようと触発され、2018 年に技術士となることができました。

さらに、女性技術士の会に入会させていただき、土木界だけでなく多くの分野の方々に出会いたいと思っておりますので、これからよろしくをお願いします。



パン教室にて

私自身を端的に表すと、「好奇心旺盛」、「ミーハー」という言葉があてはまります。社会人になってからのマイブームは、主なものだけでも、茶道、フラワーアレンジメント、着付け、料理、英語、フランス語、フィットネスジム、登山、ボルダリング、マラソン、ゴルフ、韓ドラ&ロケ地巡り・・・などなど。気になることは何でもやってみるものの、身になる前に、1~2 年で次に出してしまいう残念な性格です。

そんな私ですが、月 1 回のパン教室だけは 10 年以上続けており、毎回焼き立てパンのほわほわの香りに心躍らせています。3 時間ほどで 3 つのメニュー（2 種類のパンとお菓子）を作ります。パンづくりの工程には、計量⇒練り混ぜ⇒1 次発酵⇒分割⇒2 次発酵⇒成形⇒仕上げ発酵⇒焼成があります。おいしいパンをつくるには、正確な計量、適切な練り混ぜ時間と順序、発酵時の適切な温度管理、焼き上げ時間と温度の管理が必要です。また、発酵時間や焼成時間は、パンの種類によって 15 分~60 分、それ以上と様々です。

パンづくりの作業は、現場の作業に通じるものがあります。先生が現場監督として、事前に材料の段取りや工程を決め、当日、生徒である我々が作業する。皆長年通っていますので、ベテラン技能者揃いですが、時々ヒューマンエラーが発生することもある。そんな時には、声掛けあってお互いの作業をフォローし、おいしいパンを作っています。

もちろん、仕事においては、私自身が現場監督として、よりよいものを、より安全に作り続けていきたいと思っています。

そして、8 月から岐阜県本巣市の現場に配属になり、新たなマイブームに出会いました。道の駅で新しい野菜や果物を見つけることです。最近出会ったのが、手で皮がむけるサラダカブ「もものすけ」と果物の「ポポー」です。岐阜県には 56 箇所の道の駅があるので、どんな初物に出会えるかわくわくしています。さらに、全国には 1,193 箇所の道の駅、そして海外にも「MICHINOEKI」が開設されているということですので、アフターコロナにも探索を続けていければと思います。



サラダ白菜、もものすけ、ケール、マンズナルいんげん、ポポー

2021 年 12 月、2 度目の with コロナの年末年始を迎えることになりました。様々な制約のある日々が続き、もとの生活がどうであったか忘れてしまいそうです。一日も早く世界中の人が自由に生活できるようになることを願っています。ご安全に！