

7 月度研修会開催

7月10日(日)13:00~NPOプラザにて研修会が開催されました。

1、熊本地震の支援・現地視察報告:高橋悦子会長



2、熊本地震における被災マンション復旧支援セミナー 高橋会長、萩原副会長、竹中副会長



3、分析力・提案力の向上(グラフのサンプル集と活用) 博田研修部長



平成28年度第1回 マンション管理基礎セミナー開催

以下のとおり、開催致します。

日時:平成28年7月24日(日)13:00~16:30
場所:ネ! ットU(アエル5階)多目的ホール 他

第1部:ここが知りたい!『マンションの管理規約』
第2部:これで安心!
失敗しない『管理組合の会計』

管理士名簿一覧が追加されました

当会のHPIに管理士名簿一覧が追加されました。
ご尽力いただきました、吉田秀樹会員に感謝
致します。

活躍するマンション管理士

公益財団法人 マンション管理センター 発行の「マンション管理士ガイド」に当会の竹中 潔副会長が掲載されました。

高経年マンションの 終末を見据えて

竹中 潔

一般社団法人
宮城県マンション管理士会



一昨年、長年の会社勤めを卒業し、マンション管理士として独立しました。前職では技術者としてマンションに係る仕事が多かったので、その知識と経験を生かしてマンションの維持保全のために良いアドバイスをしていけたらと思っています。

高経年のマンションでは、様々な問題を抱えているマンションが増えて社会問題になりつつあります。そんなマンションの管理組合に適切なアドバイスが出来るのは、マンション管理に関し幅広い知識を持ったマンション管理士しかいないと自負しています。

私は、高経年のマンションの終末を見据えて、そのマンションにとって最善の提案をさせて頂く事で、困っている管理組合のお役にたっていきたくと考えています。

熊本地震支援活動

「東日本大震災から学ぶ被災マンション支援セミナーと相談会」に当会から、高橋会長・萩原副会長・竹中副会長・浅野理事が参加します。

東日本大震災から学ぶ 被災マンション 支援セミナーと相談会

【日時】7月18日(祝)13:00~16:30

【場所】くまもと森都心プラザ 多目的室

熊本市西区春日1-14-1 電話096-355-7400

被災した区分所有建物・集合住宅の固有の課題について
マンション管理士が分かりやすくお話しします。

第1部 報告と講演 13:00~15:00

- 東日本大震災における教訓と課題
- 改正被災マンション法の取り組み
- 補修・復旧の技術的課題
- 各種支援制度の活用



第2部 個別相談会 15:00~16:30

- 補修、罹災証明、支援制度、合意形成など
- 東日本大震災を経験した宮城県マンション管理士会の会員ほか、建築士、保険会社等、マンション管理の専門家が相談に応じます。

主催:一般社団法人熊本県マンション管理士会
共催:一般社団法人日本マンション管理士会連合会
協力:一般社団法人宮城県マンション管理士会、一般社団法人福岡県マンション管理士会
一般社団法人大分県マンション管理士会、一般社団法人東京都マンション管理士会
連絡先:一般社団法人日本マンション管理士会連合会 <http://www.nikkannen.org>
東京都千代田区岩本町2-3-8神田Nビル5階 電話03-5639-2841

私の趣味 齋藤 宏さん

つい最近入会したばかりの齋藤と申します。この度は宮城県マンション管理士会に入会させて頂きまして、ありがとうございます。拙文ながら寄稿させて頂きます。

道の駅などでは、葉物野菜がで始め、ねぎやラッキョといった中に「にんにく」「にんにく」が結球する前のねぎのような感じなる野菜を見つけました。「にんにくの芽」と同じ油炒めなどに使うのかと、何の気なしに買い求めました。翌日炒め物にでもしようとしてネットで「葉にんにく」でレシピを検索したところ、「葉にんにく」とは、どうやら仲間引きをした「にんにく」とのことで、植付けのあと、ひとつの粒から二本の芽がでたもののうち、一本を抜いたもので、年中手に入るものではないようです。

回鍋肉のイメージはキャベツ、ピーマンと豚肉を炒め、甘辛ダレで絡めたものですが、本場中国四川省の作り方はかなり違うようです。まず豚バラ肉の塊を一度茹でて薄切りにし、さらに鍋で炒めてから「葉にんにく」を使うのが基本のようです。また四川の料理人は「回鍋肉に始まり回鍋肉に行きつく」といわれるほどのようです。

そこで、本場とまではいきませんが、ネットで検索したレシピで「葉にんにく」を使った四川風の回鍋肉を作ってみました。かなり自己流にアレンジしています。



1. まず豚バラ肉(300g)を10分ほどした湯でし、鶏がらスープで15分ほど煮込みました。豚バラ肉は温かいうちに5mmに薄切りにします。

2. あわせ調味料: 豆板醤...小さじ1、甜麺醬...各大さじ3、醤油...大さじ2、砂糖...大さじ1、酒...大さじ2を混ぜておきます。

3. 1の豚バラ肉をフライパンで焼き色がつくまで炒めます。(豚肉は煮ることで身が縮まらず柔らかくしあがる)

4. 「葉にんにく」1束を3cm程度に切り、強火にしてから3に加え、2のあわせ調味料を炒め合わせ、とろみがでたらできあがりです。調味料に「にんにく」は使っていませんが、風味豊かな香りです。

食べた感想は、これまでのイメージは回鍋肉は野菜をメインに食べるという感じでしたが、バラ肉の存在感が大きく、やはり立派な肉料理だと改めて感じたところです。もちろん美味しいものでした。



人事・組織コーナー

今月の入退会者はありませんでした。

本会活動予定

- 7月20日(水)19時～本会事務所 技術研究会
- 7月24日(日)マンション管理基礎セミナー(再掲)
- 7月26日(火)14時30分～本会事務所 業務委員会
- 7月26日(火)18時～本会事務所 法務研究会
- 7月28日(木)18時～本会事務所 管理研究会
- 8月 3日(水)19時～本会事務所 理事会