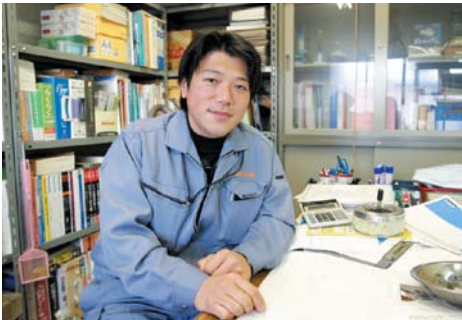


今日から明日へとたゆみなく続くまちづくり、地元事業者の皆さんの活躍は大きな力です。町民の皆さんも、応援をよろしくをお願いします。今回は、信濃境『株式会社戸井口建設』の戸井口一人さんをご紹介します。



と い ち かずひと
戸井口一人さん (33歳)
『株式会社戸井口建設』

Q1 仕事の内容をご紹介ください

総合建設業(土木一般・建築一般・舗装・造園・石積他)、設備工事(上下水道・冷暖房・浄化槽)、太陽光発電設備施工 などです。

Q2 この仕事を選んだ理由は?

幼い頃から父の仕事姿を見ていてこの仕事をやってみたいと思ったからです。

Q3 仕事の中でご苦労されていることは?

暑さ・寒さや梅雨、土の凍み上がりなど、季節に左右されることです。

Q4 この仕事をしていて良かったことは?

工事が仕上がって、お客様から「ありがとう」と声をかけてもらうとき、「良かったな・・・」と思います。

Q5 今後の抱負をお聞かせください

この仕事を通じて、富士見を少しでも住みよい町、住みたくなる町にしていきたいです。

太陽光発電設備工事では、国内外9メーカーのIDを取得しています。

設置場所や、電気使用の特徴に合った発電をするメーカーを提案・施工いたします。

発電量の試算もできます。
お気軽にご相談ください。



デスクで設計作業



本社はもちろん、別棟には少ない日射量でも発電する「カネカ」のパネルを載せています。

最後に一言!

世の中の動きに合わせて、常に新しいことを考え、必要な資格等を取得しています。太陽光発電設備工事をはじめ、リフォームなど、どんなことでもご相談ください。お待ちしております。

よっちゃんばりの知恵袋⑤

味噌づくり (若宮・ほそかわ農園にて)

今回は、よっちゃんばりのメンバー細川一哉さんが経営するほそかわ農園で、3月はじめに行われた味噌づくりの様子をお伝えします。

〈分量:味噌95kg分〉
米 14kg 麹菌 28g
塩 13kg 大豆 26kg
(味噌塩分12.7%)



麹

① 麹をつくる。米を蒸して40℃に冷めたら麹菌をまんべんなくまぶす。米袋に入れて3日間、温度管理をしながら麹菌を繁殖させる。できあがった麹に塩をまぶしておく。



大豆

② 大豆を一晩水にふやかす。水を吸うので、多めの水で行う。(大豆は昨年5月末に蒔き、10月に収穫したものの)



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨

〈食べごろ〉

ひと夏たてば、香りの良い味噌が味わえます。

1年、2年と寝かせても、美味しい味噌が味わえます。

③～⑤ 大釜で大豆を煮る。沸騰して3時間ほどで柔らかく煮えたらザルにとり、飯台の上で機械でつぶす。
⑥⑦ 大豆の煮汁・①の麹を加え、塩分が均等になるよう念入りに混ぜる。
⑧ 樽などに入れ、冷暗所で保存する。