

総合建設業の小竹組(高松市)に勤める浦珠央さん(21)は、入社3年目の若き現場監督として、マンションや公共施設などの建設に携わる。「細かなことにも妥協しない姿勢が大切」と責任感をにじませる。

高校時代に土木や設備の工事などのアルバイトを経験。ある現場での作業で、段取りに一切の無駄がなく、職人たちから信頼を寄せられていた同社の現場監督との出会いが、入社のおきっかけの一つとなった。



妥協しない若き現場監督

施工用の図面描きや工程のスケジュール管理、材料の手配など業務は多岐にわたる。年の離れた職人ともコミュニケーションをしっかりと取りながら、円滑に工事を進めていく。「手掛けた工事が完了したときがうれしい瞬間」を笑顔を見せ、工程を思い返しながらか達成感を味わえることが仕事へのやりがいにつながっている。

知識を吸収しようと、月1回開かれる勉強会に積極的に参加。将来は施工管理技士や建築士の資格取得など、さらなるステップアップを目指している。「難しい工法にも挑戦してみたい」と前を向く。

気になる商品

豆腐食品

健康食材を簡単アレンジ

低カロリー、高タンパクの豆腐は日本の伝統的健康食材。ただ家庭での調理法はワンパターンになりがちだ。新型コロナウイルスウィルス禍で家での食事が増える中、豆腐を使ってひと味違うエスニック料理を簡単に作れる商品が登場している。

ハウス食品が8月に発売した「ませ豆腐(唐辛

子香るピリ辛担々風味)―写真①は粉末タイプ調味料。豆腐とざっくり混ぜるだけで食べ応えのある料理が完成する。複数の唐辛子と2種類の花椒を組み合わせ、複雑な辛さと香りの本格的な味を実現した。手間の掛かる豆腐の水切りは不要。同じシリーズの「ペパー・バジル香る

ガパオ風味」もある。参考小売価格129円。ポッカサッポロフード&ビバレッジは「カップdeクッキング麻婆豆腐の素カップ」―同②を発売。カップの中に調味料と肉をほろ、ネギが入っており、豆腐と水を入れてレンジで温めるだけ。独自の配合技術で適度なとろみが付き、だま

になりにくい。ゆでうどんやサラタチキン、春雨を入れたアレンジもお薦め。希望小売価格194円。

豆腐製造のアサヒコ(さいたま市)の「TOFFU PROTEIN(トーフプロテイン)豆腐のお肉 ガパオ」―同③は豆腐が原料の代替肉を使っており、レンジで温めてそのまま食べられる。脱脂大豆から作られた大豆ミートよりもタンパク質が多く、ジュシーでやわらかい食感が特徴という。ナンプラーのうまみとバジルの香りを

