



## 本年もよろしくお願いたします



### 石橋 俊之

昨年はコロナ、コロナの1年でした。色々苦戦なされた企業様も多かったのではないかと思います。弊事務所もリモートワークに取り組み、融資を受け、補助金や助成金をもらい、なんとか乗り切ることができた1年となりました。将来振り返ってみると間違いなく記憶に残っているであろう1年になったと思っております。

幸いなことに、弊事務所のお客様でコロナの影響で事業を畳んだという話を聞くことはなく新年を迎えることができました。また、このような時期でありながら、多くのお客様からご依頼を賜われました。本当にありがとうございました。

昨年はいわば守りの1年でした。今年もコロナとの戦いの中で事業を行っていかねばなりません。コロナ禍が明けた未来に向かって攻めに転じられるように、スタッフの育成、新規業務の取り扱い等、積極的に種を蒔いていきたいと思っております。皆様とともに歩み事業を発展させていきたいと思っておりますので、今年も変わらずお付き合いいただければと存じます。

### 熊谷 竜太

昨年来の新型コロナウイルスの感染拡大は、仕事も生活も大きく変わるきっかけとなりました。マイナス面がクローズアップされがちですが、私は良い方向に変わるきっかけにもなったように感じています。たとえば当事務所では、昨年在宅ワークを行ったとき、リモートでの朝礼・終礼を毎日行ったところ、スタッフ間のコミュニケーションが以前よりも密なり、思わぬ良い効果がありました。

コロナは未だ終息を見込めず、先行き不透明な面もありますが、昨年1年を何とか乗り切りました。今年はさらに飛躍できればと思っています。

この数年でスタッフの人員も増えて私が担当する総務・労務業務は毎月の事務が大変ですが（笑）、皆に気持ち良く働いてもらえる環境を整えるのが私の役割です。その結果、事務所一丸となってサービスを向上させ、皆様のお役に立てるよう精進してまいります。

### 木下 謙一

新年明けましておめでとうございます。

昨年は、4月から本格稼働が開始された建設キャリアアップシステムや10月から施行された改正建設業法の要件や確認資料等、運用にあたっての実務知識の修得・整理に努めました。事務所内部の組織作りのため、業務管理のための資料の作成やSTAFF育成のための業務マニュアルの整備を進めました。

STAFFひとりひとりと向き合う中で、自身の指導力、管理能力の至らなさも痛感する年でした。例年以上に課題が解消しないもどかしさに頭悩ませた1年だったと思います。

今年も事務所内での指導者・管理者としての自身の能力向上に努め、行政書士・STAFFが一丸となって盛り上げていく事務所作りを目標として取り組んでまいります。

本年もよろしくお願いたします。

## Contents

- 2021年新年ごあいさつ
- お正月に余ったお餅をアレンジ
- 令和2年11月1日（日）に結婚式を挙げました
- インフルエンザにかからないために
- ハイクスタッフのオススメのお店 渋谷区幡ヶ谷編
- 編集後記

## お正月に余ったお餅をアレンジ

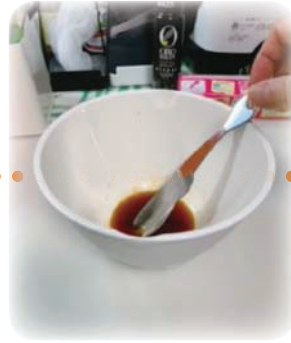
(樋口)

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。ところで、お雑煮やぜんざい、きな粉餅等、お正月にお餅を食べられた方も多いと思いますが、お正月のお餅が余ってしまった方はいらっしゃいませんか？今回は余ってしまったお餅を使って電子レンジで簡単に作れるおかきの作り方を紹介したいと思います。

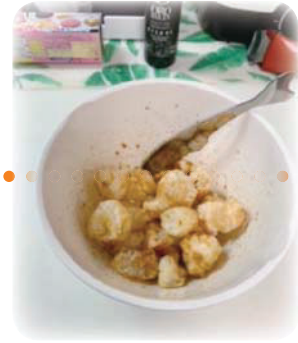
材料は切り餅（適量）、醤油（適量）、砂糖（適量）、これだけです。  
作り方もとても簡単です。



①餅を包丁で1cm角位の大きさに切り、クッキングシートの上に間隔を空けて並べ、600Wの電子レンジで3～4分加熱します。お餅が膨らんで全体的に焼き色がついたらOKです。



②醤油と砂糖をボウルで混ぜ合わせます。

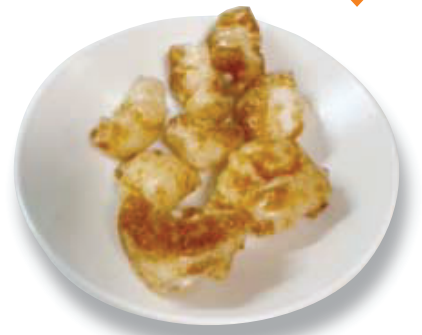


③膨らんだお餅を②で作ったタレと和えて味付けをする、以上で完成です！

味付けは砂糖醤油以外にもお好みでシンプルに塩味のみ、きな粉味、湯煎したチョコレートでチョコ掛けにする、等色々アレンジ出来ます。（今回、砂糖を入れ過ぎてしまい、甘くなり過ぎたため、七味唐辛子をちょい足してみました。砂糖醤油のあまじょっぱい味にピリッとした辛みが加わって美味しかったです。）

レンジでの加熱時間はご使用のレンジによって変わりますので、お餅の膨らみ具合を見ながら調節してください。また、お餅はかなり膨らみますので、くっつき防止のために加熱の際は間隔を広めにとって並べてください。（もしくっついてしまってもキッチンバサミや包丁で食べやすい大きさにカットすれば大丈夫です。）

お手軽に作れてサクサク食べられるおいしいおやつです。皆様よろしければ是非お試しください。



## 令和2年11月1日（日）に結婚式を挙げました

(木下)

鳩の森 20号（2020年4月号）で「結婚式場の見学」のことを記事でご紹介しましたが、11月1日に無事予定通り挙式をいたしました。

結婚式・披露宴の場所は日比谷公園内のレストラン、日比谷松本楼さん。親族と親しい友人のみをお招きしてお集まりいただきました。

たくさんの人をお招きして盛大に執り行う「THE 結婚式！」という感じではなく、気心知れた方々のみで、ささやかながらも楽しい席を作ればと思って準備を進めてまいりました。晴れた日にガーデンウエディングが行えて、披露宴ではおいしい料理と友人たちの暖かいスピーチがいただけ、素敵な1日を過ごすことができました。

私たちふたり、これからもお互いに支えあい、共に人生を歩んでいきたいと思っております。今後ともご指導、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



# インフルエンザにかからないために

(樋口)

寒い季節がやってきました。気温が下がって空気が乾燥する冬に流行する病気が、インフルエンザです。日本では12月～3月がインフルエンザの流行シーズンとなります。特に今年は、新型コロナウイルスとの同時流行が懸念されていることもあり、よりいっそうの予防を心がけたいところです。

## ◆インフルエンザの症状

38℃以上の発熱、頭痛、関節痛、筋肉痛、全身倦怠感等の症状が比較的急速に現れるのが特徴（コロナウィルスの症状との違い→コロナウィルスの症状は長期化しやすい、コロナウィルスと違い味覚障害・嗅覚障害の症状がない）

もし感染したら・・・

- 安静にして十分に水分補給をする。
- 早めに医療機関を受診する。
- 外出しない(発症後5日経過、かつ解熱後2日経過が目安)



## ◆予防法

- ①ワクチン接種
  - ②手洗い
  - ③マスク着用（咳エチケットの徹底）
  - ④人ごみを避ける
  - ⑤日頃の体調管理（栄養バランスの取れた食事、十分な睡眠）
  - ⑥湿度管理（加湿器を使う等、50～60度の湿度を保つ）
- 新型コロナウイルス対策と共通する部分が多いです。インフルエンザ、新型コロナウイルス共に予防しましょう！

## ◆インフルエンザのワクチン接種について

時期：①予防接種法に基づく定期接種対象者（65歳以上の方等）の方は10月1日から

②それ以外の方は、10月26日から接種が可能です。

※重症化のリスクが高い方に早期の接種を推奨しています。

価格：3,000～5,000円（医療機関によって異なる）

## ◆予防接種を受けた感想

10月31日に近所の病院でインフルエンザの予防接種を受けました。

私がいつもお世話になっている病院は予防接種に関しては事前予約制のため、1週間くらい前に予約しました。（※医療機関によって予約が必要かどうか異なりますので、予防接種を受ける前に掛かりつけの医療機関にご確認下さい。）

朝1番の8時半からの予約で、かなり早めに病院についてしまい、開院前から病院の前で待っていたのですが、予防接種に来た人が10人くらいいて結構混んでいました。毎年予防接種を受けていますが、去年より予防接種を受ける人の数が多く感じました。

検温は自宅で済ませて注射の前に口頭で申告。注射の前に簡単な問診（体調の確認とインフルエンザの予防接種を去年も受けた確認くらい）をして注射してもらいました。

価格は3,500円でした。（※医療機関によって異なるため、掛かりつけの医療機関に確認して下さい。）

病院の玄関に「新型コロナウイルス対策のため、発熱の症状がある患者さんは来院前に必ず電話して下さい」という張り紙が貼ってあったのが印象深かったです。

## ◆今年の特徴

- 新型コロナウイルスの影響で発熱の症状があると医療機関で診察してもらえないケースがある？（※新型コロナウイルスの疑いがある患者を診察する体制が整っていない医療機関があるため。）

→インフルエンザに罹患した場合、例年よりも治療を受けにくくなっています。

- 新型コロナウイルスとの同時流行の恐れがあるため、例年よりも多くの方が予防接種を希望すると考えられます。→今年は過去5年で最大量（最大約6300万人分）のワクチンを供給予定ですが、予防接種を受けるのなら早めが良いでしょう。

インフルエンザにも新型コロナウイルスにも負けずに元気にこの冬を過ごしましょう！



# ハイクスタッフのオススメのお店 渋谷区幡ヶ谷編

(豊川)

最寄り駅は新宿駅ではありますが渋谷区に事務所を置く弊事務所。  
そこからほど近いところでおすすめの飲食店を紹介したいと思います。

今回訪れたお店は「純熊本産馬刺専門店 木本商店」さんです。  
その店名の通り、イチオシは馬刺し。  
馬刺しを熊本の提携牧場より新鮮なものを生で直送してるとのことで、抜群に美味しく、かつ、驚くほどにリーズナブルな価格でした。



9種盛 (¥2,980)



天草産 生だご天ぷら (¥680)

お酒も熊本の焼酎や日本酒を豊富に扱って  
いましたし、おつまみ、もつ鍋もとても美味  
しかったです。

コロナ対策としては店員さんのマスク、調  
理カウンターとの仕切りはありました。店  
内も最新の換気システムを導入している  
とのことでした。

お通し代等もなく、予算としては、大人二  
名で¥8,000 ほどの会計でした。

静かに小一時間程度、手洗い消毒を徹底し対策をしっかりした中で、美味しい料理  
を食べに行くのもいかがでしょうか。



もつ鍋 (二人前 ¥1,480)

「純熊本産馬刺専門店 木本商店」

東京都渋谷区幡ヶ谷 3-8-7 ハルプトユール幡ヶ谷 1F

## 編集後記

新しい年が明けました。本年もどうぞよろしく  
お願いいたします。

前号の鳩の森の編集後記で 2020 年の「今年の  
漢字」はコロナ関連になるだろうと書いたのですが、  
結果は「密」でした。予想通りでしたが、まあ誰  
でもわかりそうなことでしたね。2021 年は始まっ  
たばかりで全く予想がつかえません。昨年 1 月初め  
はコロナでこんなことになるなんて全く予想でき  
ませんでしたから。予想はつきませんが、今年こ  
そは明るい漢字になることを願っています。

(熊谷)

## ハイク行政書士法人

建設業・建築士事務所登録・宅建業・産業  
廃棄物収集運搬業など各種許認可申請  
外国人の在留資格（ビザ）の取得・更新・  
変更手続き  
会社・一般社団法人の設立手続き  
NPO 法人の設立手続き

発行：ハイク行政書士法人  
東京都渋谷区代々木 2-5-1  
羽田ビル 705  
電話：0120-189-819  
営業時間：平日 10 時～ 19 時