

# ダンプあきた



NO.370 全日本建設交運一般労働組合（略称・建交労）秋田ダンプ支部  
2017年10月5日発行  
〒010-0976 秋田市八橋南1-2-29  
TEL 018-823-7748 fax 018-823-7751

Email : kenkourouakita@bz03.plala.or.jp  
一人はみんなのためにみんなは一人のために、一人が一人の仲間をふやそう、労災保険に加入しよう  
田中 070-5324-4053

カマやん 気づかい ありむら潜



## ダンプ夏タイヤの注文

再生タイヤ 21,000円 (BS)  
20,500円 (ヨコハマ扱い)  
新品タイヤ 34,600円 (BS)  
32,000円 (ヨコハマ)

消費税・送料込みの価格です。注文の時、メーカーを必ずお知らせください。希望の場所に配達します。

県外への配達は運賃実費が必要です。代金は3回以内で納入します。

※再生用の台タイヤが慢性的に不足しています。在庫確認が必要なので、注文の際に組合へ問い合わせてください。

なお、ヨコハマタイヤ販売店扱いは、弘進リトレット製の再生タイヤとなります。

## 任意保険を自動車共済に切替えよう

安く事故後のサービスも安心です。見積もりをしますので、事務所にまず電話を。

## 秋田ダンプ支部第30回定期大会

とき 11月11日（土）午後6時30分～

（終了後懇親会をします）

ところ ホテルグランティア秋田（華のゆ）

（秋田市中通5-2-1旭川をはさんで川反向かい）

◆大会終了後、懇親会をおこない、宿泊して翌朝解散します。懇親会費として2,000円の負担をお願いします。会場までの往復の交通費、宿泊費は組合で負担します。組合員が意見を出し合い、活動方針を決める大事な機会です。みなさんの積極的な参加をお願いします。出欠確認の案内（往復はがき）を出しますので返事を出してください。



逆  
言  
：  
加  
計  
理  
事  
長  
せやまや  
喜らば大臣の陰

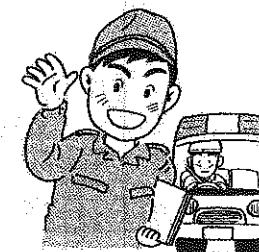
## 労働委員会証人尋問

10月2日、西山運輸分会への不当労働行為（団体交渉拒否）について県労働委員会に救済を申立てている件で、第1回審問が開かれ、会社側不在のまま証人尋問（ダンプ支部の田中委員長）が行われました。今回の申立て会社は、労働委員会からの手紙をいっさい受け取らず、今回の審問に先立つ調査にも出てきませんでした。

争点は、団体交渉に応じない会社の対応が労働組合法の不当労働行為に当たるかどうかです。証人尋問は、田中委員長が宣誓を行った後、すでに提出してある陳述書、証拠にもとづいて虹川弁護士と労働委員（審査委員長の湊弁護士と使用者側の参与委員）が質問をおこない、団体交渉を拒否している事実を田中証人が答えていました。

傍聴には、建交労はもちろん県労連さん下の組合員ら12人がかけつけました。予定では、12月中に労働委員会の命令が交付されます。

交通安全推進団体の印  
組合のプレートを出して堂々と仕事をしよう  
組合加入者の紹介を！



2017.10.5



## 途方もない大軍拡への道

### …敵基地攻撃能力…

「敵基地攻撃能力」は憲法9条違反であり、歴代政権も否定してきました。しかし、北朝鮮が繰り返すミサイル発射を理由に、自民党内で「敵基地攻撃能力」保有を求める声が強まっています。

「敵基地攻撃能力」保有には、ミサイル基地などを特定する偵察衛星や無人偵察機、敵の地上レーダーをかく乱する電子攻撃機や攻撃対象をたたくステルス戦闘爆撃機、陸上や潜水艦、イージス艦から発射する弾道ミサイルや巡航ミサイルなどが必要です。これらの保有は桁外れの大軍拡への道もあります。

2018年度の軍事費概算要求は、約5兆2551億円と過去最大。敵基地を攻撃できる兵器体系を持つとなれば、さらに兆単位の増額が必要になります。

### ◆コーヒーの淹れ方

コーヒーの一般的な抽出法であるペーパードリップでの淹れ方は次の通り。  
①ドリッパーやサーバーを湯で温め、フィルターペーパーをセット。ペーパーの横と底の縫い目部分を互い違いに折ると安定します。コーヒーの粉（1杯分約10g）を入れ、粉を平らにします

②細口のポットで湯を3周ほど回し入れ、20秒ぐらい蒸らします。蒸らすことで豆の成分を十分に抽出できます。湯を2回に分けて入れたら完了。湯を入れる際は湯がペーパーに直接かかるないように。当たると湯がそのまま落ち薄まります

ペーパードリップではいつもうまく淹れられるとは限りません。その点、コーヒープレスを使うと、ペーパーが不要で、より簡単に安定して淹れられます。フィルター部分が金属製で、コーヒーのオイル分も余すことなく抽出します。ただ、微粉が混じりにごります。プレス式には浅炒り、粗挽きが適しています。蒸らしを含め、湯を入れて4分待てば抽出完了。ブランジャーをゆっくり下げてから、カップに注ぎます。

### ◆コーヒーをおいしく

10月1日はコーヒーの日。国際協定でコーヒーの新年度が10月に始まり、日本では秋冬にコーヒー需要が高まるところから、全日本コーヒー協会が設定しました。コーヒー豆は赤道をはさんで南北緯25度以内で栽培されていますが、世界中で飲まれています。コーヒーにはリラックス・健康効果があると言われます。

自宅でもおいしく飲むために、レギュラーコーヒー（コーヒー豆を焙煎して挽いた状態のコーヒー）を淹れましょう。コーヒーを買うときは最低限、豆か粉か、焙煎度が浅煎りか深煎りか確認します。できたら豆を買ってコーヒーミルで挽きたいものです。コーヒーは飲む直前に挽く「挽きたて」がおいしいのです。

焙煎度は焙煎時間が長いほど深炒りで豆の色が黒く苦味が増し、短いほど浅炒りでさっぱりした味わいになります。

粉で買う場合は挽き方も確かめます。ペーパードリップで淹れるなら中細挽き、プレス式なら粗挽きです。少量ずつ買い、密閉容器に入れ冷暗所に保存します。

