

## 7. その他活動報告

本稿では、前章までに述べてきた研究以外に、研究員の立場として参画した活動について概要をとりまとめて報告する。

その他活動報告の主な内容は次の5点である。

- (1) 年次報告書における報告事項
- (2) 事務局の支援
- (3) 社会資本のあり方検討WGの支援
- (4) R C C M登録更新講習会 講演録の作成
- (5) 食文化の研究

### 7-1. 年次報告書における報告事項

当協会では、毎年活動報告として「年次報告書」を発行している。インフラストラクチャー研究所の年間活動も同様に報告しているため、在籍した2年間の活動報告を参考資料に収録した。

### 7-2. 事務局の支援

次に挙げる4点の協会事務局業務について技術的支援を行った。

- (1) R C C M資格試験 試験監督補助  
平成18年度：大阪会場  
平成19年度：東京第二会場
- (2) R C C M更新講習時に配布する自主学習教材(CD-ROM)の作成支援  
平成19年度：河川、砂防及び海岸・海洋、品確法とコンサルタントの選定・契約  
平成20年度：港湾及び空港、著作権と建設コンサルタント
- (3) 業務・研究発表会の会場設営および運営、採点等に関する支援
- (4) 事務局行事の受付業務  
(通常総会、賀詞交換会等)

なお、技術的支援に関する具体的な内容等については、巻末参考資料に「インフラストラクチャー研究所業務引継資料」として収録した。

### 7-3. 社会資本のあり方検討WGの支援

企画委員会のもとに設置された社会資本整備のあり方検討WGと協働し、社会資本整備を推進することの重要性と、建設コンサルタントの役割について広く国民に伝えることを目的とした、一般市民向けのリーフレットの企画・制作・発行を行った。リーフレットは、「生命を守る」を基本テーマとし、『大雨・洪水』『土砂災害』『交通事故』『地震災害』の4種類を制作した。

制作にあたっては、近年著作権に対する意識の高まりから、使用する図表類の著作権処理に時間を割いた。なお、作成したリーフレットは、巻末参考資料に収録したほか、当協会のホームページでも閲覧・入手が可能である。



図-7.3.1 「生命を守る」リーフレットイメージ

<sup>1</sup>建設コンサルタンツ協会ホームページ URL：  
<http://www.jcca.or.jp/>

7-4. RCCM登録更新講習会 講演録の作成  
 当協会では、建設コンサルタント等業務に係る責任ある技術者を育成するため、平成3年度からRCCM資格制度を発足させ、資格試験、資格者の登録等を行っている。この制度では、有資格者の技術力を保持・向上を図るため、4年毎に登録を更新することとし、登録更新に際し各分野の最先端で活躍する方々を講師として、更新講習会を実施している。

本研究では、平成16年度から平成19年度の4年間(更新サイクル)の講義のうち、平成18年度および平成19年度に行われたものの一部について、更新講習会開催時の録音内容と、講演時の説明資料をもとに、「RCCM登録更新講習会 講演録」としてとりまとめを行った。なお、全14編の論文のうち、論文作成を担当した6名の講師について、論文タイトル等を以下に整理した。

土と地盤の変形特性

石原研而氏 (中央大学研究開発機構)

建設コンサルタントの新たな役割

草柳俊二氏 (高知工科大学)

地球温暖化と水資源管理

小池俊雄氏 (東京大学大学院)

建設コンサルタントの現状と課題

高橋秀典氏 (日経コンストラクション)

自然再生・復元の目標をどこにおくか

森下郁子氏 ((社)淡水生物研究所)

公共事業評価の現状と課題

森杉壽芳氏 (東北大学大学院)

なお、作成した講演録は「RIIM REPORT Vol.7」として発行し、当協会の会員専用ページ<sup>2</sup>で閲覧が可能である。



図-7.4.1 RCCM登録更新講習会 講演録表紙

| RIIM REPORT バックナンバー  |  |
|--|--|
| <b>vol.1 July 2001</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>「社会資本整備のマクロ経済における展望試案」～GDPで見る、公共投資の将来～<br/>勤労者退職金共済機構 六波羅 昭 副理事長</li> <li>「21世紀型社会資本整備：公共投資の在り方」～公共事業が変わる地方分権時代～<br/>法政大学経済学部 黒川 和美 教授</li> <li>「イギリス政府機構の変貌」～Government から Governance へ～<br/>神奈川大学法学部 竹下 謙 教授</li> </ul> |  |
| <b>vol.2 August 2001</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>「21世紀 市民と技術者によるまちづくり」～アメリカ、オーストリア、シンガポール、日本の実態～<br/>インフラストラクチャー研究所 開設記念シンポジウム</li> </ul>  |  |
| <b>vol.3 October 2001</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>「知識化・情報化社会における新しい都市の土地利用」<br/>横浜国立大学工学研究院 小林 重敬 教授</li> </ul>   |  |
| <b>vol.4 May 2002</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>「都市再生の役割と民間投資支援スキーム (試案)」<br/>都市基盤整備公団 小澤 一郎 理事</li> <li>「IBAエムシャーパーク・プロジェクトに学ぶ地域再生」<br/>滋賀県立大学環境科学部 澤田 誠二 教授</li> </ul>  |  |
| <b>vol.5 May 2005</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>「地域経営とはじめの講義ノート ～地域経営アドバイザー養成セミナーの記録～」<br/>インフラストラクチャー研究所 E QS研究会研究記録</li> </ul>  |  |
| <b>vol.6 April 2008</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>「地域経営の視角とマネジメントの実態 ～地域経営アドバイザー養成セミナーの記録2～」<br/>インフラストラクチャー研究所 E QS研究会研究記録</li> </ul>  |  |

図-7.4.2 RIIM REPORT バックナンバー一覧

<sup>2</sup>建設コンサルタンツ協会会員専用ページ URL : <http://www.jcca.or.jp/member/member.html>

## 7 - 5 . 食文化の研究

我が国は豊かで多種多様な自然環境を保持している国である。四季折々の気候の変化、年間を通じての温度変化、降水量の変化など、地方・地域ごとに様々な文化を形成してきた。

本研究では、我が国における様々な文化のなかでも、地方・地域文化を色濃く反映した「食」について、実際に体験し、見識を深めることを目的に、また、研究員OBとの交流も目的の一つとして、通常の勤務時間外に美味しいものを食べた。

次から、これまでに体験した食文化について、場所と概要を示す。

### (1)ひで(魚料理店)

新鮮な魚を提供している。「刺身」と「ほっけ」は絶品。肉豆腐はボリューム満点で味も良。そのほかエイひれ、イカバターなどもおすすめ。

電話：03-3534-7502

場所：〒104-0054

東京都中央区勝どき 1-7-1-208-1

(最寄：都営大江戸線 勝どき駅)

HP：なし

### (2)大阪串揚げ 串の蔵(串揚げ)

大阪の串揚げをリーズナブルな料金で提供している。串揚げの種類が30種類を超え、焼酎の種類にいたっては300種類を超えており、品揃えが豊富。

電話：03-3252-0511

場所：〒101-0047

東京都千代田区内神田 3-18-8 ホワイト駅前ビル

(最寄：JR 神田駅)

HP：なし

### (3)つきじたぬき河豚や(ふぐ、ズワイ蟹)

リーズナブルな料金で「ふぐ」と「ズワイ蟹」が食べられる。ふぐの唐揚げが食べ放題など、コストパフォーマンスが一級品。

電話：03-3545-6605

場所：〒104-0045

東京都中央区築地 7-9-15

(最寄：東京メトロ日比谷線 築地駅、

東京メトロ有楽町線 新富町駅)

HP：なし

### (4)みの家本店(桜鍋、馬刺し)

明治30年創業の桜肉(馬肉)専門の老舗。「肉刺(馬刺)」の種類が豊富で、タテガミのあたりから取る「あぶらさし」は例えようのない味わい。「桜鍋」も絶品だが、ここでは「卵焼き」も是非体験してもらいたい。

電話：03-3631-8298

場所：〒135-0004

東京都江東区森下 2-19-9

(最寄：都営新宿線、都営大江戸線 森下駅)

HP：<http://www.morisita.net/minoya/index.html>

### (5)山利喜(煮込み)

大正13年に創業開始した、「煮込み」と「やきとん」が主力の下町のお店。店構えも歴史を感じる構えである。煮込みは赤ワインをふんだんに使い、長時間煮込んであるため柔らかく、お箸で食べられる。具を食べたあとに残ったタレにはフランスパンがよく合う。

電話：03-3633-1638

場所：〒135-0004

東京都江東区森下 2-18-8

(最寄：都営新宿線、都営大江戸線 森下駅)

HP：<http://www.yamariki.com/framepage.htm>

### (6)ちゃんこ道場 両国駅前店(ちゃんこ)

ボリューム満点の横綱ちゃんこ、鳥、魚のつくねを基本としたのシンプルなちゃんこもよい出汁がでており、おすすめ。

電話：03-5624-3655

場所：〒130-0015

東京都墨田区横綱 1-3-12

(最寄：JR、都営大江戸線 両国駅)

HP：なし

### (7)歓(ファン) (中華料理、紹興酒)

我が国の料理ではないが、中華料理、紹興酒がおすすめ。とくに紹興酒は甕入りのものを提供しており、甕を割るパフォーマンスが見られる。

電話：03-3341-8100

場所：〒130-0015

東京都新宿区新宿 6-7-3

(最寄：都営新宿線 新宿三丁目駅、

東京メトロ副都心線 新宿三丁目駅)

HP：<http://www.ume84.net>

