

今週のメニュー

■トピックス

- ◇火山性ガスに曝されるコンクリート構造物の塩ビサイディングによる
保護効果に関する長期曝露実験
－日本建築学会九州支部大会で経過報告－

樹脂サイディング普及促進委員会

■随想

- ◇オックスフォード便り（番外編 バリ島編 その3）

関東学院大学 織 朱實

■編集後記

■トピックス

- ◇火山性ガスに曝されるコンクリート構造物の塩ビサイディングによる
保護効果に関する長期曝露実験
－日本建築学会九州支部大会で経過報告－

樹脂サイディング普及促進委員会

3月4日、日本建築学会九州支部大会が西日本工業大学（福岡県北九州市小倉）において開催され、「火山性ガスに曝されるコンクリート構造物の塩ビサイディングによる保護効果に関する長期曝露実験」1年経過の報告が行われました。

報告は、本研究の主導を頂いている九州大学の小山智幸准教授を中心に行われ、①曝露実験の概要、②曝露1年目の結果、③促進試験と曝露実験における保護効果の検討の3報となりました。

1年程前、[本メールマガジン](#)において実験開始の報告をさせて頂きましたが、本実験は2010年12月より九州大学の霧島（鹿児島県）曝露場に、コンクリート打放し、コンクリート+吹付け塗装（フッ素/ウレタン）、コンクリート+塩ビサイディング施工の3種類の試験体を設置し火山性ガスのコンクリート試験体への影響を観察しています。

ご存知の方も多いと思いますが、コンクリートは強アルカリ性ですが大気中の炭酸ガスや硫化水素、二酸化硫黄等の酸性ガスに曝されている環境下では、表面に付着した酸性ガスが雨水によりコンクリート内に溶け込み中性化や鉄筋の腐食を促進させるため構造物の劣化に繋がります。従って、対策としては「酸性ガスがコンクリート表面に付着しないようにする」「付着しても水分をしみ込ませないようにする」のいずれかが考えられますが、今回は硫化水素や二酸化硫黄に対して優れた耐性のある塩ビサイディングにより酸性ガスがコンクリート表面に付着する機会を減じ、更には雨水の浸入を防ぐことによる劣化の遅延効果を確認することを目的としています。



曝露試験場は、写真をご覧頂くと判りますように、休むことなく地中から火山性ガス（硫化水素や二酸化硫黄）が噴出している脇にあり、風向きによっては噴出した霧状の火山性ガスをまともに被るかなり過酷な条件下にあります。

今回の検証により、サイディング内外における硫化水素の平均濃度は内側で 0.36ppm、外側で 0.50ppm、二酸化硫黄の平均濃度は内側で 0.69ppm、外側で 0.88ppm というデータが得られ、塩ビサイディングにより試験体の表面を覆うことにより酸性ガスの浸入をある程度抑制できていることが確認されました。

強度等コンクリートに及ぼす影響ですが、火山性ガスによりコンクリートが劣化するには水分等の影響もある上、相当な年月を要することから今後更なる検証が必要と考えています。（了）



曝露試験場

■ 随想

◇オックスフォード便り（番外編 バリ島編 その3）

関東学院大学 織 朱實

海外出張の大きな楽しみは、珍しい異国の風景ももちろんですが、その土地独特のお料理に巡り合うことですよね。バリでも、高級リゾートエリアで、お食事をすると、「サンセットを見ながらシーフード」というのが定番になるのですが、ここはやはりローカルフードを食べてみたい。そこで、ガイドのかっちゃん「これは、絶対美味しいから！」と教えてくれたローカルフードを、いくつかご紹介します。

バリの料理といえば、インドネシア料理ということになると思うのですが、多民族国家のインドネシアでは島ごとにローカルフードも様々なようです。イスラム教徒が多数を占めるスマトラ、ジャワ島では豚肉はご法度、ところがヒンズー教が多いバリ島では豚肉がご馳走になります。

ということで、バリ島でご馳走といえば、まずあがってくるのが、豚の丸焼きバン・グリン。お肉はもちろん、皮も、内臓も全部一緒にごはんに混ぜて食べます。写真は、有名なウブドの「イブ・オカ」の豚の丸焼き。ウブドのサレン・アグン宮殿のお向かいにあるローカルなお店で、と一っでも小さなお店ですが観光客、地元の人たちでごったがえし。みんな、ふーふー汗をかきながら、パリパリの皮やジューシーな豚肉を豪快に食べています。これが、また地元のビントラン・ビールによく合うんです。ビールをいれて300円くらい？味つけはシンプルなのですが、豚自体がおいしいんでしょうね。



ウブド「イブ・オカ」の豚の丸焼き

次は、インドネシア料理の定番、ナシチャンプル。いわゆるごちゃまぜご飯。いろいろなおかずが乗っていて、それをごちゃごちゃにかき混ぜて食べる、というお行儀が悪いところがまたおいしい！韓国のビビンバのような料理です。お店によって、この具材がさまざまで工夫がありますが、干しエビ、甘い焼き鳥(サテ)、玉ねぎをフライしたもの、その他もろもろ、という感じです。ごはんが、日本のお米と違ってぱらぱらなので、べちゃっとしないのが、本当においしいです！



絶品 & 絶景 ナシチャンプル

写真は、かっちゃんお勧めの道路わきの地元の人たちがお昼を普通に食べるお店のナシチャンプル。これが、もう！毎日、ナシチャンプルでもいい！というくらい美味しかったのです(お値段は、100円もしないという)。さらに、北上したライステラスを眺めながらの絶景、ナシチャンプル。お味は、残念ながらかっちゃんお勧めの街中の普通のお店のナシチャンプルほどは美味しくなかったですが、景色が、ご馳走！ということでしょう。単純な料理なのに、やはりお店ごとに「美味しい！」と「うーん、今ひとつ」というのが、あるのが面白いです。

さて、今回、バリにきて私が生まれて初めて食べたのが、「ヤギカレー」。かっちゃんから、「絶対！」絶対に食べてほしい、と言われたのですが、私はヤギは、沖縄で食べたヤギ汁の印象があり、かなり抵抗感があり及び腰。沖縄で食べたヤギ汁は、ヨモギを臭みけしに大量に投入、それでもかなりの臭みがあり、滋養はあるのだろうけど、かなり苦手。「ヤギは、臭いから、絶対無理！」といっても、かっちゃんは聞き入れてくれず。「騙されたと思って食べてみて。今まで、ここに連れて行った日本人みんな気に入ってくれたから」さらに、「もし美味しくなかったら、僕がお昼全部おごるから」。



生まれて初めて「ヤギカレー」

そこまで言うのなら、ということで、初のヤギカレーです。「ワルンサテマドゥラ ルマヤン」という、これまた地元の人でごった返す小さなお店。席に着くと、すぐに「ヤギカレーとご飯、ヤギ焼きのセットが出されます(300円くらい)。なんと、これが本当においしかったのです！びっくりしました。黙って出されれば、「牛肉？」と思うくらい、臭みもなく柔らかく、本当においしい！ヤギ焼きは、甘辛いタレのピーナッツペースト。サテのヤギ肉バージョンという感じです。カレーも、それほど激辛というわけではなく、肉のうまみがシンプルで美味しい。「信じられない！おいしい！」と絶賛したときの、かっちゃんのドヤ顔が忘れられません(笑)。バリの中でも、このヤギを処理するのが上手な島があって、ヤギはその島で処理したものでないとやはり臭いそうです。血抜きがうまいのでしょうか？

ところで、バリ島では、昼食べるものと夜食べるものが違っている、とのこと。豚の丸焼きとかヤギ焼きとか、ごちそうっぽいものは夜は食べないそうです。火を使って、焼き目をちゃんとチェックしないといけないから、日が明るい時に料理をして食べるのだそうです。夜はどこの家庭でもお店でも電気が薄暗いのでちゃんと焼けているかどうかわからないから、ナシゴレン(インドネシア風焼き飯)とかナシチャンプルとかが一般的。ヤギ肉は、夜たべると興奮して眠れないということもありますけどね。



「おいしいだろう！」
ドヤ顔のかっちゃん

今回は、バリ・スイーツに挑戦できなかったのが心残り。それはまた次回のおたのしみということで！さて、毎回「世界びっくりくりハウマッチ」のような原稿ですが、今回は「びっくり、闘病記」ということで初めての入院体験記に挑戦したいと思います。

バリの写真をもっとご覧になりたい方は、ブログをご覧くださいね。

<http://akemiori.blog67.fc2.com/>

前回：[オックスフォード便り（番外編 バリ島編 その2）](#)

■ 編集後記

この春から編集委員になりました。さまざまな角度から自分なりの切り口でPVCの良さ、特長を伝えていければと思います。どうぞよろしく願いいたします。

学生時代以来三十年ぶりの東京単身生活をしています。タイムマシンに乗った気分での間で得たもの失ったものを感じています。当時は右肩上がりで皆未来はあると思える、そんな時代で生活が貧しくてもそれが苦痛とは感じませんでした。今、必需品はもとより嗜好品、贅沢品であふれる生活でも寂寥感は否めません。話し合える仲間、家族が大切と感じています。元職場、会社そして日本いずれも復興を目指さなければいけない時ということで「幸福の再来」を花言葉にもつ花の名を筆名とさせていただきました。もうそろそろ我家の庭にもいい香りを漂わせてくれるでしょう。(鈴蘭)



■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録、メールマガジン解除](#)



◆編集責任者 事務局長 東 幸次

■東京都中央区新川 1-4-1

■TEL 03-3297-5601 ■FAX 03-3297-5783

■URL <http://www.vec.gr.jp> ■E-MAIL info@vec.gr.jp