らぷれたー

2026年
11月号
vol.111

発行：株式会社ラプロス
発行人：代表取締役　樋口 繁樹
〒810-0001
福岡市中央区天神1丁目12番1号
日之出福岡ビル5階
TEL 092-737-2211
FAX 092-737-2212
弊社HPは下記よりご覧頂けます。
http://www.lapros.co.jp/
編集担当：大下



11月に入りました。暑さも去り、風が少し肌寒く感じられるようになりましたが、空気が澄み、晴れ渡る日も増えてきました。山や木々も少しずつ赤や黄色に染まり始め、これから色鮮やかな風景を楽しみたいですね。

管理組合は民主主義社会の縮図だな～って話

９～１０月は、やたら書面作成の多い月でした。この４月の区分所有法＆マンション再生法改正を機にマンション再生へのアプローチや手法にテーマを設けて、事例集を作成しようと国交省のワーキンググループが６月にできました。そのグループの委員の委嘱を受け当社３事例について事例報告をすることになり、そんな訳で肩の凝る仕事が増えたわけです。当社のマンション再生事例は進行中の１現場を含めて１０事例、その中で３事例を報告というのは率が高く、特徴のある現場が多かった証でもあるので選んでもらったのは有難いことです。マンション再生業界への恩返しと思いお受けしました。

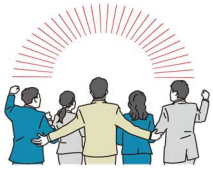


３つとは〈自主建替え事例〉〈借地権物件の建物敷地売却事例〉〈隣接地の取込み事例〉です。特に３つ目の事例は、改正前の旧マンション建替え円滑化法ができた直後で、全国でも５番目の現場でした。と言っても竣工再入居して２０年以上経っていますので、記憶を辿るのがなかなか大変！でも過去の書面やデータを見ながら、場面場面を思い出し、当社のマンション建替え、再生の原点だという思いを強くしました。

そのプロジェクトで感動したことの１つが徹底的な民主主義。理事長のリーダーシップがもちろん前提条件としてあってのことです。印象的だったのが事業協力者であるデベロッパーを候補社２社から選定する総会。議論は百出、色々な意見が出ました。いよいよ採決となり、自分では選べないから専門性の高い建設委員会に選定を一任するという票が３２票中７票ありました。一任票があるとの予測のもと建設委員会では多数決により、実績の多いＡ社を選んでいました。総会での開封結果は、Ａ社１２票、Ｂ社１３票でＢ社票の方が１票多かったのですが、そこに建設委員会一任の７票がＡ社に積み上げられて、１９票対１３票と逆転したのです。



この決議のあと直ぐに３２名全員との個別面談に入るのですが、その際に、Ａ社のプランを元に住戸希望をヒアリングしていくにあたり、非協力的な方が１名もいなかったことに驚きました。決まった会社は企業としてだけでなく、プランや条件面を含めた提案そのものも選ばれているのです。仮に「Ｂ社のこのプランを部分的に採用してほしい」と言われてもＡ社が受け入れることは難しい、となります。当社もＢ社からの信頼を失いかねません。



この住戸選定が円滑に進み、僅差とはいえＡ社が採用されたことに対し、Ｂ社の支持者が直ぐにＡ社提案を受け入れ建替え全体の動きに協力的だったことで、一気に建替え決議も含めすべてが上手く進んで行きました。

マンション建替え、再生事業は民主主義社会の縮図だと私が思うのは、採決されたら前に進む、というこの基本的なことです。これができる管理組合とできない組合では大きな差がつきます。昨今の国や県の政治の劣化状況を目の当たりにするにつけ、民主主義の退化のような気がするのは私だけでしょうか？海を渡った大国もですけどね。ふと２０年前の仕事を振り返りながら思った次第です。

ちなみにこの再生事業は当社がコンサルタントに選定されてわずか２年４ヶ月後に竣工再入居となり、多分全国で３本の指に入るくらいのスピード再生でした。



代表取締役　樋口繁樹

おうち時間の過ごし方
～AIの時代に～

文：草場

ご承知のとおり、ＡＩ（人工知能）の進化は目覚ましく、私たちの仕事や生活にも急速に浸透しています。個人的にもＡＩを活用する機会が増え、仕事面のほか、私生活においても欠かせないものになりつつあります。「自分で色々と調べるより、まずはＡＩに尋ねてみる」が定着しつつあり、大半のことは分かりやすく教えてくれるので、先生のような存在とも言えます。



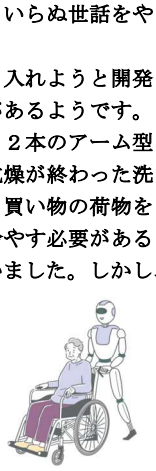
先日、道端に可愛らしい白い花が咲いていたので、写真を撮って何の花かＧｏｏｇｌｅに尋ねてみたら、毒性を持つ雑草だったのにはちょっと笑ってしまいました。

最近までエアコンや照明をリモコンやスイッチで消すことが普通でしたが、「外から遠隔操作できなくなるのでスイッチで消すのはやめてくれ」と妻から叱られ、それからは、就寝時に「ＯＫ、グーグル、お休み」とやさしく話しかけ照明を消しています。



最近のニュースで、中国の企業が、人型ロボットに１００ｍを走らせてみたら、ウサイン・ボルトの世界記録を大きく上回る８秒台で走っていました。しかし、速く走れても止まることが出来ず、壁にぶつかって木っ端みじんになってしまいました。これまでにどれだけ費用と時間がかかったのだろうと、いらぬ世話をやいてしまいました。

住宅にロボットの機能を取り入れようと開発に取り組んでいる日本の企業があるようです。住宅の天井にレールを設置し、２本のアーム型ロボットが室内を行き来し、乾燥が終わった洗濯物を取り出してたたんだり、買い物の荷物を玄関からキッチンまで運び、冷やす必要がある食品を識別し冷蔵庫に入れていました。しかし、「どうみても自分でやった方が何倍も速い！」普及するにはまだまだ時間がかかりそうです。ですが、これまで漫画や映画の中でしか見る事のなかった世界もそう遠くないように思え、近い将来、私が年老いたときに介護をしてくれるロボットが身近にいてほしいものです。

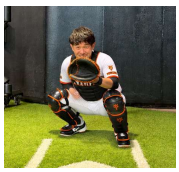


話はガラッと変わりますが、本誌の編集担当が私のプライベートな部分を記事にしてくれと言うので、「私のことなど誰も興味はないだろう」と思いつつ、彼女に意見する勇気も持ち合わせていないので、恐縮ですが少しだけ書かせていただきます。

幼少期の遊びと言えば草野球でした。学校から戻ればバットとグローブを持ち、日が暮れるまで遊んでいました。地元の少年野球チームにも入り、将来はプロ野球選手になると夢見ていました。当時から好きな球団は読売ジャイアンツです。「なぜ地元のホークスではないのか！」とさんざん言われ続けていますが、そうそう好きな球団は変えられませんよ（笑）。王さんが監督していた頃のホークスは応援していましたけど。私の宝物の一つに、ジャイアンツの現役時代にいただいた村田修一選手のサイン入りバットがあります。知り合いにお願いして草場さんへと書いてもらいました。飾る部屋もないので今は大切に保管しています。

最近はＤＡＺＮで全試合野球が観られるので、休みの日は、風呂上がりにビールを飲みながら、野球を観るのが楽しみの一つです。昭和のオヤジみたいでしょ（笑）。長らくファンでありながら、東京ドームでジャイアンツ戦を観戦したことがないので、いつかドームでジャイアンツファンに囲まれて応援するのがひそかな目標です。

９月にこの記事を書いています。先日、ホークスが優勝し、リーグ３連覇を成し遂げました。最後まで圧巻の強さでしたね。皆様に本誌が届くころには、日本一のチームも決まっていることでしょう。もしジャイアンツファンの方がいらっしゃれば、来年はホークス共々、一緒に優勝目指して応援しましょう！



生成AIで加工しました

なんだかんだ、この仕事が好きです

～仕事中に再会した伝説のアレ～

文：山森

仕事をしていると、思いがけない出会いや、忘れていた記憶がふとよみがえる瞬間があります。今回は、まさにそんな出来事のお話です。

僕が高校生か大学生の頃のある年末。父親の学生時代の友人で山形出身の方から、そばをいただいたことがありました。年越しそばとして食べたそのそばは、太くてゴワゴワしていて、ものすごい噛み応え。当時１０割そばと聞いて、「そば粉の割合が多いほど、こういう食感になるのか」と思っていました。



ラーメンなら「しばらく 福重店」の麺が好きな僕には、まさにど真ん中。それ以来、そばを食べる機会には二八そばや１０割そばを選んでみましたが、なかなか「あのそば、あの食感」に出会えない。気がつけば二十数年。「あのとき食べたそばは一体何だったんだろう？」と、ずっと記憶に残っていました。

そんなある日、赤坂に山形そばの立ち食い店がオープンしたとのタレコミが。早速ＳＮＳでチェックすると、太く、色が濃く、角ばった麺。その見た目が、あの記憶のそばにそっくり。ここで初めて「あれは山形そばだったのか！」と、二十数年前の記憶とリンクしました。

翌日のランチに早速「山形そば 天どう」へ。注文したのは、山形ではメジャーだという冷たい鶏だしの「とりそば」。麺を楽しみに来た僕には、一杯約４００ｇというボリュームも嬉しいところ。大盛りやイカ天にも心惹かれましたが、午後の仕事を考えて今回は普通盛りで。

そして、いざ実食。

……これだ。



「とりそば」

太くてコシが強く、噛むほどにそばの風味が広がる。のど越しというより、しっかり「噛んで味わう」そば。二十数年前に食べた、あの強烈な食感がよみがえりました。冷たい鶏だしは甘みがありながらスッキリ。鶏の旨みもしっかり感じられ、太いそばとの相性も抜群です。途中で卓上の赤い柚子胡椒を加えると、つゆがキリッと引き締まり、これまた旨い。鶏肉もプリプリで、歯ごたえ十分。僕の思い出補正もあり好みはかなり分かれると思いますが、「麺は噛み応え重視！」という方にはぜひ食べてほしい一杯。

二十数年越しに、ようやくあの「伝説のそば」に再会できました。その機会をくれたこの仕事、なんだかんだ好きです（笑）。ちなみに、うどんは「資さん」「ウエスト」派、こちらは完全に軟麺主義です（笑）。

しんぺい日記

―野球がつないだ思わぬ再会―

文：今任

私は兄の影響で、中学校まで野球をしていました。先日、名刺交換をさせていただいた方が、なんと中学時代に同じリーグで対戦していたチームの方で、思わぬ再会となりました。そのチームはとても強く、高校進学後に甲子園に出場した選手が数名いるほどで、当時の私たちでは太刀打ちできない相手でした。九州大会では、あと２勝すれば全国大会に行けるというところまで勝ち進みましたが、そのチームに負けてしまいました。あの時の悔しさは今でもよく覚えていますが、まさかこうして仕事で出会えるとは思ってもいませんでした。



当時は対戦相手でしたが、今は同じ業界で働く者として、お互いに良い刺激を受けながら頑張っていけたらと思います。

ピザ窯囲んで、秋BBQ！



文：渡辺

外で過ごしやすい春と秋は、実家に親戚が集まってＢＢＱをする機会が増えました。庭にテーブルを並べ、テントとタープを立てて、炭火を起こし、外で過ごすだけですが、暖かい陽ざしと風が心地よく、長期休暇の楽しみのひとつになっています。

ＢＢＱをするときは決まって、父が自宅でＤＩＹしたピザ窯でピザを焼くのが恒例です。今のピザ窯は、一度作ったものを移設するために取り壊して再度作り直した“第２号”です。母はピザ生地担当。お肉を焼いている間に生地を発酵させておいて、子どもたちがそろそろ退屈になってきた頃を見計らって具材をトッピングする作業に入ります。８月で３歳になった娘と姪っ子（６日違いで生まれた２人）が「私がやる－！」「私もこれやりたいー！」と言い合いながら、切った具材をピザ生地に並べます。自分の好きな具材だけたくさん乗せたり、最後にチーズを乗せる係を取り合いしたり。昨年の１１月に生まれた甥っ子は、テーブルのまわりをハイハイしながら応援係です。生後１０か月で、テーブルにつかまり立ちをするのもお手の物。お姉ちゃんたちが上から具材を落としてこないか、大人たちはみんなヒヤヒヤです。



ピザのラインナップは、ウインナー、玉ねぎ、ピーマン、トマトをトッピングした定番のミックスピザと、チーズとはちみつを合わせたクアトロフォルマッジです。



ミックスピザ



クアトロフォルマッジ

９月にしたＢＢＱには、普段仕事でなかなか休みが合わない弟も久しぶりに参加しました。学生時代にピザ窯のあるパスタやピザのお店でアルバイトをしていた料理好きの弟は、気づけば窯の前で本気モードに。腕を火傷しながらも夢中になって焼いていて、すっかりピザ職人と化していました。



そんなピザ窯で焼いた焼きたてのピザのお味は格別！みんなでハフハフ言いながらペロリとたいらげてしまいました。

ＢＢＱ終盤になると、子どもたちは遊び疲れてお昼寝に突入し、目覚めた夕方にはそのままお風呂へドボン！焼き係に徹していたパパたちも、炭の片付けまでしっかりやってくれてお疲れ様！

今年の秋の、気候の良い過ごしやすい時期もあとわずかです。心地よい風と太陽の陽ざしを楽しみながら、心も体も少しゆっくりできる時間を過ごしください♪

ご紹介キャンペーン

住宅・土地のご購入を検討されている
ご家族様・ご友人様をご紹介ください

５ 商品券 万円分

ご紹介者さまにプレゼント！

※ご紹介者様からの紹介でご成約に至った場合

家や土地を売りたい方もぜひご相談下さい！

「プロスペリテ」
HPはこちら

「プロスペリテ」
Instagramはこちら

編・集・後・記

文：大下

少し前まで私にとって“良き友人”だったＡＩが、今ではすっかり“頼れる仕事のパートナー”となりました。使い始めの頃は「便利すぎて自分では何もできなくなってしまうかも」と思っていましたが、最近では「求められる能力が変化してきている」のだと感じています。ＡＩが簡単に答えを出せる時代だからこそ、こちらも的確で具体的な指示（プロンプト）を出す必要があります。その過程で、自分の考えも整理されていきます。作業効率は格段に上がったものの、以前より頭を使うことが増えたような気がして、決して楽をしている感覚はありません。ＰＣが普及し始めた時もこんな感覚だったのかしら？と想像してみたり。これからも新しいものを柔軟に取り入れながら、時代の変化についていきたいです。

らぷれたーのご意見・ご感想をお聞かせください！

ラプロスの広報誌「らぷれたー」は2008年12月に創刊し、今号で111号となります。ここまで発行を続けることができたのも、温かく見守っていただいた皆さまのおかげです。皆さまのご意見ご感想をぜひお聞かせください！

住所：福岡市中央区天神1-12-1-5F
FAX ：092-737-2212
MAIL：info@lapros.co.jp
「らぷれたー係」まで