

「現場みんなで取り組む生産性向上と 伝えていきたいマネジメント」

～作業員さんが力を発揮できる現場づくりこそ、マネジメントの原点～



目次.

1. 自己紹介・経歴

2. キッチン竹内

3. 社員・作業員のマネジメント

4. 生産性向上の取り組み

- RC-S造への挑戦
- ICTツールの活用

5. おわりに

1. 自己紹介・経歴

氏名 竹内 昌史

所属 戸田建設株式会社 名古屋支店 建築工事事部

年齢 47歳

経歴 2002年 4月 戸田建設(株)入社 大阪支店配属

2005年 4月 東京支店 配属

2016年 11月 名古屋支店 配属

2016年 11月～ 空港ターミナルビル増築工事 (主任)

2019年 2月～ 事務所ビル新築工事 (所長) ◀ 作業所長初現場

2020年 5月～ 試験センター新築工事 (所長)

2021年 5月～ 大型倉庫新築工事 (副所長)

2022年 6月～ 大型工場新築工事 (所長)

2023年10月～ 事務所ビル新築工事 (所長)

2024年 9月～ 中央倉庫名古屋営業所新築工事 (所長)



現場管理歴 24年 / 作業所長 5物件

1. 自己紹介・経歴

氏名 竹内 昌史

所属 戸田建設株式会社 名古屋支店 建築工事事部

年齢 47歳

経歴



- ・2024年 創立60周年記念全国建設業労働災害防止大会 講演
- ・2025年 第62回全国建設業労働災害防止大会 講演



1. 自己紹介・経歴

過去の担当物件

事務所ビル



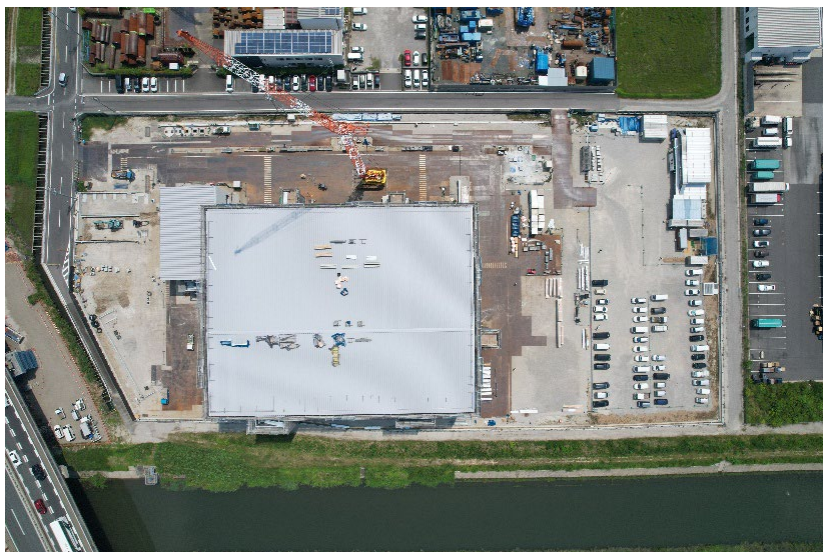
試験センター



事務所ビル



現在施工中の担当物件「中央倉庫名古屋営業所新築工事」



1. 自己紹介

仕事の軸

現場において作業するのは自分じゃない。
作業員さんである。

現場に携わる全協力会社が儲ければ、当社も儲かる。



作業員さんが無事に作業を終えてくれることへ感謝する

キッチン竹内

いかに作業しやすくするか、常に考える

生産性向上

マネジメント



2. キッチン竹内

学生時代

大学4年間

魚屋のバイトに明け暮れる。

危うく、魚屋に就職しそうになる。



キッチンに立つこと、包丁を持つことに
喜びを覚える

2. キッチン竹内

入社後

社会人になり、おいしいものを食べ、
より美味しい食べ物を追究し始める。



料理のセンスが磨かれる

2. キッチン竹内

東京支店配属時代(若手)

若手の時に配属していた現場の大所長から
『明日、作業員何人だ?』と聞かれ、
100人ぐらいですと回答した。



2. キッチン竹内

東京支店配属時代(若手)

翌日、所長が京橋の美味しい
鰻屋さんのお弁当100個
持ってきた！



自分も所長になったら絶対
鰻弁当配ってやる！！！！

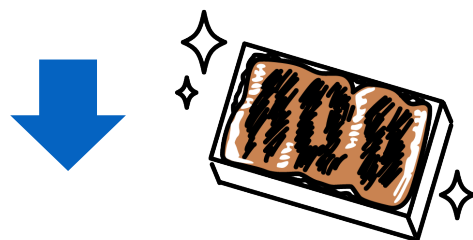


2. キッチン竹内

作業所長

2019年 事務所ビル新築工事 作業所長初現場

早速 鰻弁当を取る！



喜んでる姿を見て
料理を作り始める



2. キッチン竹内

作業員さんへの感謝

「キッチン竹内」爆誕！

昔よくやっていた午後半日作業を止めて、
作業員さん全員参加でやっていた
BBQから発想



作業は止めず、作業員さんに昼食を持ってこないでと伝え、
竹内自ら料理したカレーなどお昼休憩時に提供する



2. キッチン竹内

作業員さんへの感謝

「キッチン竹内」



メリット 工程に影響がない、モチベーションアップ

デメリット 食べ過ぎて午後の動きがにぶる
誰もまずいと言えない

2. キッチン竹内

現在の作業所で振舞った「キッチン竹内」のメニュー

2025年2月	おでん
2025年4月	ペパロンチーノ
2025年5月	明太子パスタ／豚の生姜焼き定食／ラーメン／焼きそば
2025年6月	焼肉丼
2025年7月	スープカレー／担々麺(2回)／スイカ
2025年8月	カレー&かき氷
2025年9月	焼肉丼／カレー／アイス
2025年10月	鮎・焼き鳥丼／焼肉丼(出張現場訪問)
2025年11月	もつ鍋／刺し身／ラーメン&チャーシュー丼
2025年12月	おでん／餅つき&鮎&もつ鍋
2026年1月	ラーメン(2回)
2026年2月	チャーシュー丼
2026年3月	焼肉丼
2026年4月	食フェス
2026年5月	油そば／冷やし中華
2026年6月	焼肉／スイカ／ホルモン焼きそば
2026年7月	牛筋カレー／ミートソーススパゲティ
2026年8月	鶏焼肉／鮎
2026年9月	焼きそば／焼肉丼(出張現場訪問)
2026年10月	餅つき+豚汁+もつ鍋+鮎

現在までに
計39回開催



2. キッチン竹内

現在の作業所で振舞った「キッチン竹内」のメニュー



2. キッチン竹内

「キッチン竹内」の様子



2. キッチン竹内



「キッチン竹内」食フェスティバル 300名が参加した大規模祭り！

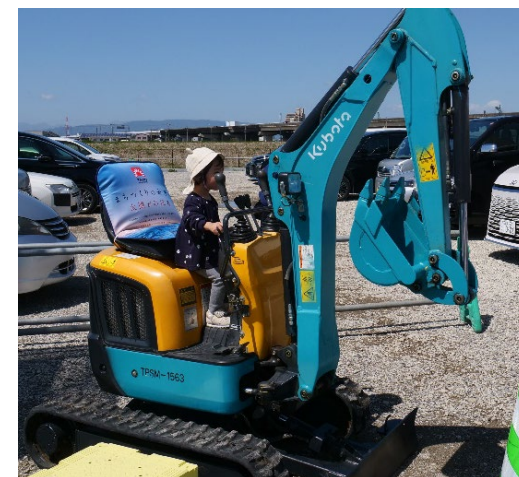
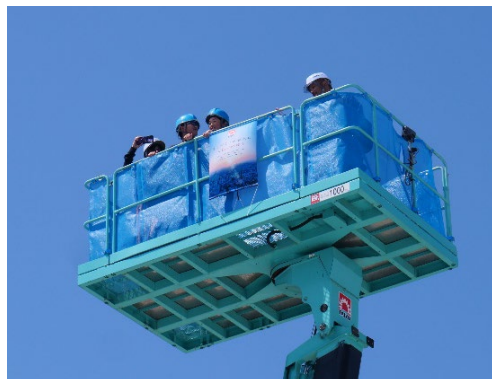
土曜日に協力会社や社員を対象とした、
家族参加型の大規模食フェスを開催！

- ・キッチン竹内：自家製ラーメンなど
- ・体験コーナー：ミニユンボ、高所作業車など
- ・ビンゴ大会、屋台コーナーなど



2. キッチン竹内

「キッチン竹内」食フェスティバル



2. キッチン竹内

「キッチン竹内」の展開

施主・設計者と餅つき大会を開催！

施主と設計者も
においに惹かれて
やって来た!?

「施主・設計者・施工者」一体感の向上



2. キッチン竹内

「キッチン竹内」のさらなる展開

目指せ！全国
チェーン店展開！

他現場へ「キッチン竹内」出張出店！

協力会社・社員みんなで広げる交流の輪



2. キッチン竹内 まとめ

作業員さんへの感謝

作業員さんのモチベーションアップ

作業員さん同士のコミュニケーション向上

手伝ってくれる協力会社とのコミュニケーション向上

社員と作業員さんのコミュニケーション向上

他部署社員との一体感の向上



**現場の一体感向上
&
風通しの良い現場づくり**

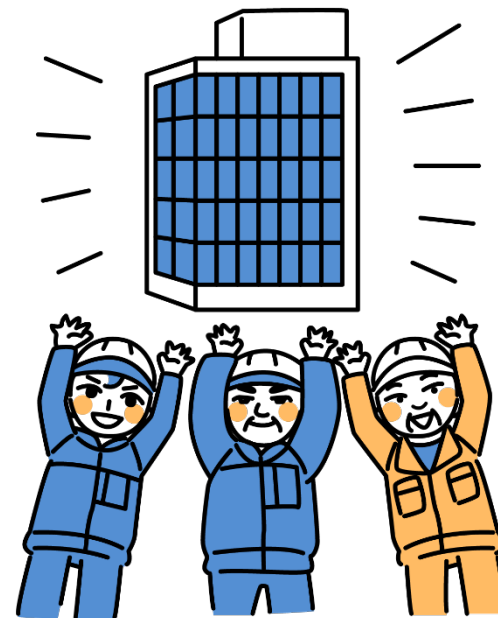


2. キッチン竹内 まとめ

現場の一体感向上 &
風通しの良い現場づくり



究極の生産性向上



作業員・協力会社・社員・設計・施主と現場が笑顔になる



最強のコミュニケーションツール

3. 社員・作業員のマネジメント

仕事の軸

現場において作業するのは自分じゃない。
作業員さんである。



社員・作業員のベストパフォーマンスを引き出すため
働きたいと思える現場になるよう常に考える



作業員、若手社員、
次期作業所長のマネジメント

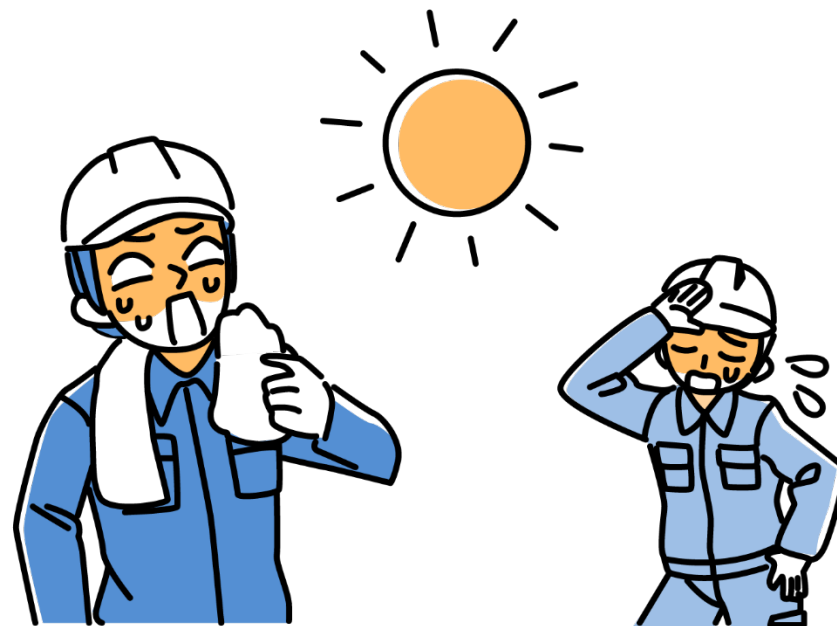


3. 社員・作業員のマネジメント

作業員への感謝と熱中症の撲滅！

きっかけ

酷暑の中頑張ってる作業員さん全員に、楽しく水分を補給してもらいたい！感謝と熱中症撲滅！



3. 社員・作業員のマネジメント

ドリンク巡回による現場コミュニケーション

取組み

ドリンクサーバーを背負って現場巡回を行い、作業員一人ひとりにスポーツドリンクを注ぎながらコミュニケーションを図る



3. 社員・作業員のマネジメント

作業員への安全教育見直し！

きっかけ

当社安全管理部門と京都大学が共同で研究している「安全性を高めるチームワークの心理学的検討」の現場検証に協力したことがきっかけとなり、より効果的なKY活動を検討した。



3. 社員・作業員のマネジメント

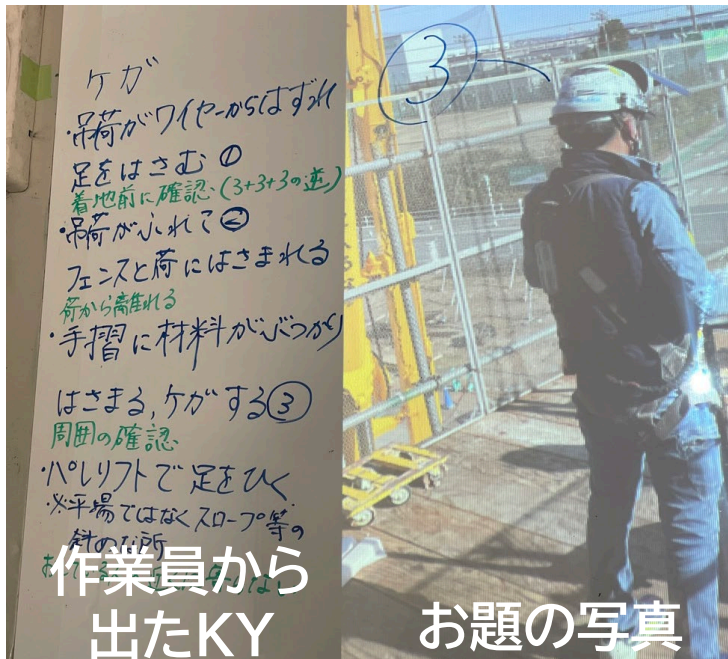
作業員への安全教育「KYトレーニング」を実施

取り組み

実際の現場作業写真を用いて
想定される危険を洗い出し
その対策を全員で検討



危険を「自分ごと」として捉え、
作業員の安全意識・危険予知能力
の向上につながった



お題の写真



トレーニング風景

3. 社員・作業員のマネジメント

若手社員の工程管理能力向上！

きっかけ

協力会社へのアンケートで「工程表を十分に書けない社員が多い」という意見が出ていることを知った



3. 社員・作業員のマネジメント

若手社員向け工程管理セミナーの開催

取組み

工程管理セミナー(躯体・内装・外装など)を主催しリモートで開催
対象者は工事・積算・設備など部門を跨いで参加者を集った

工程表を描こう！
若手編

2025/6/30

戸田建設名古屋支店
戸田人(おっさん編)

TODA Build the Culture

竹内昌史名古屋建築工事事務所2室

3. 社員・作業員のマネジメント

若手所長や次期所長の悩みを解消！

きっかけ

若手所長や次期所長の原価管理・施工計画に関する悩みを
解消するため、現場の悩みを共有したい



3. 社員・作業員のマネジメント

若手所長や次期所長が集える場の開催

取組み

リモートで議論・共有の場を主催。自身の経験をまとめた資料をもとに実例ベースで意見交換を実施した。若手所長が互いに支え合えるネットワークを築くことができた。



3. 社員・作業員のマネジメント

外国人技術者への教育

きっかけ

施工管理職としてミャンマーからの技術派遣社員が配属された。母国でも施工管理の経験はあるものの、日本語対応や書類作成といった実務指導において課題があった。



3. 社員・作業員のマネジメント

外国人技術者への指導・コミュニケーション

取り組み

実物を見せながらの指導や、資料作成時の「完成見本の提示」を行うことで、認識のズレをなくしスムーズな業務遂行を促した。ミャンマー料理の食事会などを通じてチーム全体の親睦を深め、質問や相談がしやすい良好な職場環境を構築した。



4. 生産性向上への取り組み

仕事の軸

現場において作業するのは自分じゃない。
作業員さんである。

現場に携わる全協力会社が儲ければ、当社も儲かる。



いかに作業しやすくするか、常に考える



良いと思うことは何でも挑戦！

4. 生産性向上への取り組み

RC-S造の施工課題

背景

1990年頃から、低コスト化を目指してRC-S構造(柱はRC造・梁はS造)の開発が拡大
当社では2014年頃から、物流施設・倉庫施設の受注増に伴いRC-S造の設計施工案件が増加
その一方で、RC柱の精度確保や床スラブの品質確保などの課題があり、
社内でも苦手意識を持っている社員が多い



**RC-S造の苦手意識を乗り越え、改善を重ね、
品質向上につながる様々な施策に挑戦！**

4. 生産性向上への取り組み

RC-S造への挑戦！

柱筋の精度確保



課題

柱主筋のわずかな傾きでも上部で大きな偏芯となり、仕口鉄骨の取付けを阻害し、位置ずれの原因となる。
さらに、上階柱筋の溶接後の自立精度、鉄骨精度、施工性にも影響する。

柱筋の精度向上が RC-S造の肝！！

4. 生産性向上への取り組み

RC-S造への挑戦！ 柱筋の精度確保



まずは足元から精度確保

基礎地中梁から柱筋の精度を確保するため、最下部にはアングル架台をセットして、位置・レベルを正確に配筋できるようにした



溶接後架台の設置検討

柱筋のモックアップを作成し、溶接後自立するか確認、さらに溶接接手などの施工性も確認

4. 生産性向上への取り組み

RC-S造への挑戦！

柱筋の精度確保



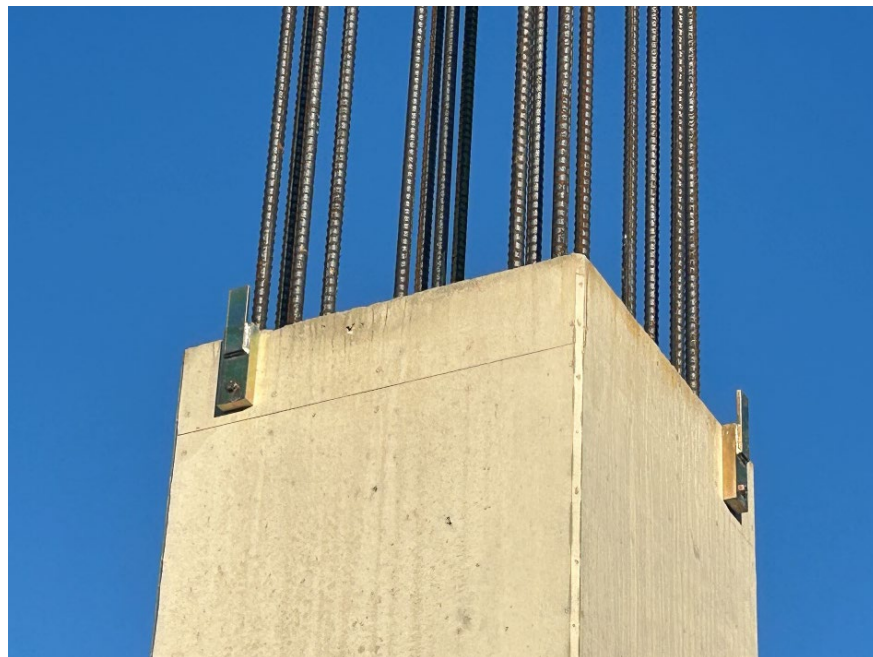
結果

山留材を使用した架台から、単管で主筋を固定し、コンクリート打設をした。結果、精度は0～3mm程度。鉄筋の精度確保が、鉄骨の建て入れ精度向上に繋がった！

柱筋の精度向上を実現！

4. 生産性向上への取り組み

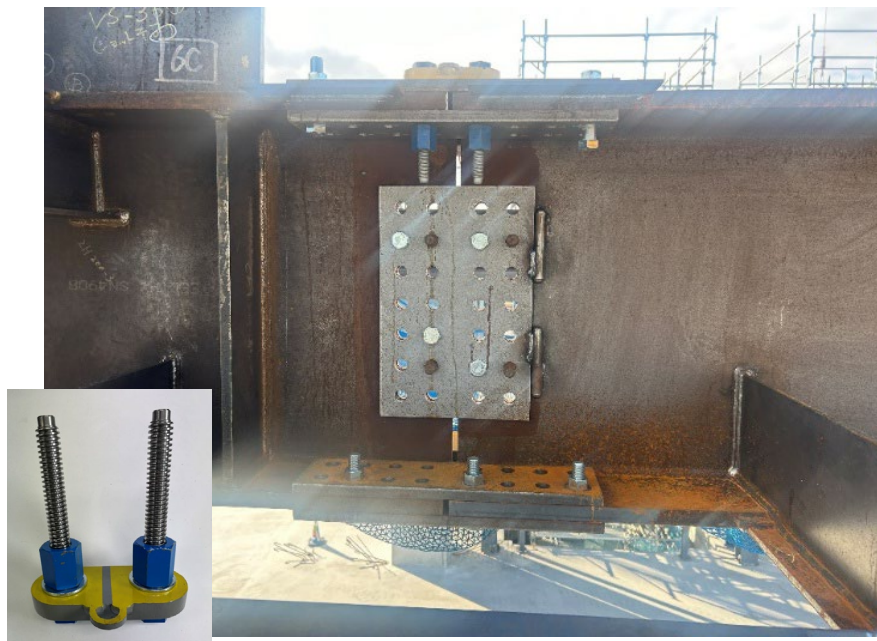
RC-S造への挑戦！ 仕口鉄骨の精度確保



仕口鉄骨の位置ずれを抑制するため、コンパクトで転用可能な金物を考案した。軽量化により脱着性を高め、繰り返し使用を考慮した寸法とした。

4. 生産性向上への取り組み

RC-S造への挑戦！ 工数削減・品質向上



仮ボルト削減接合工法治具『ハリーストッパー』を使用し、仮ボルトの本数を減らすことで、鳶工・鍛冶作業の生産性を向上



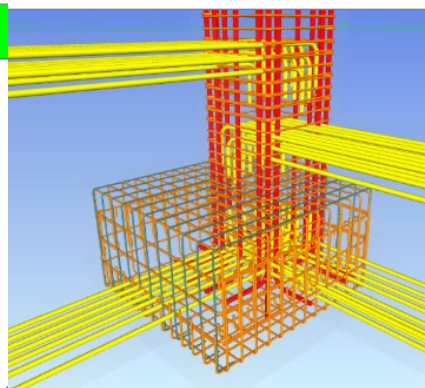
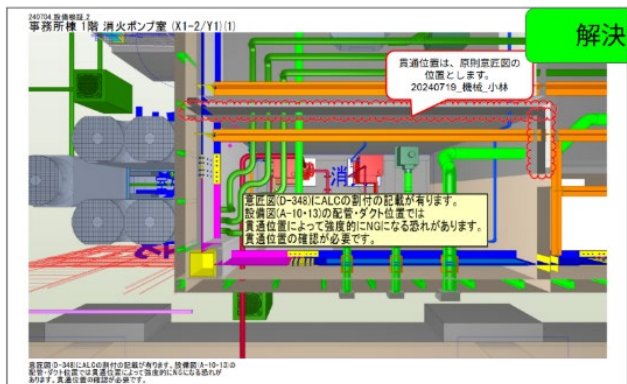
仕口部をスラブ打設の前日に高強度コンクリートで施工し、レベル・仕上がり精度を向上するとともに、高強度コンクリートの範囲を縮小した。

4. 生産性向上への取り組み

ICTツールの活用

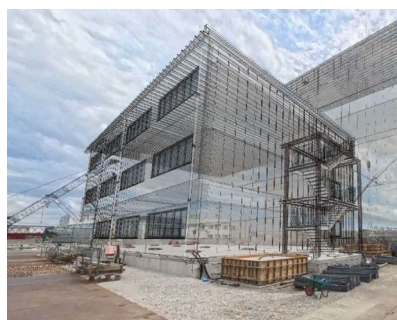
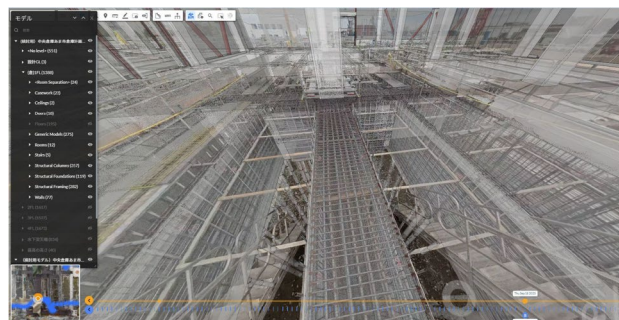
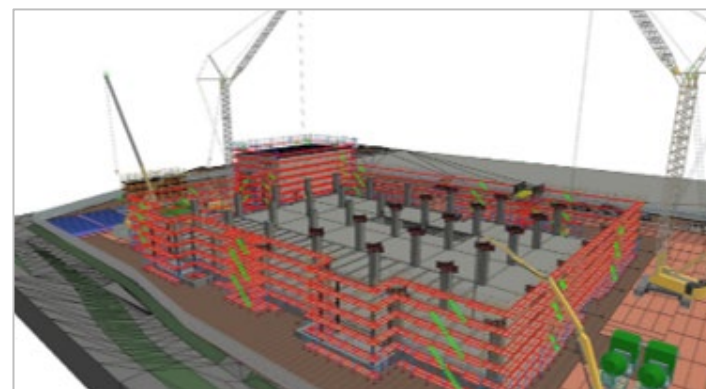
●建築設備統合BIMモデルでの課題解決

各設計フェーズにてBIMモデルを作成、早期にBIMにて課題抽出をすることで、着工後の課題の積み残し防止を図った。



●BIMモデルによる配筋検討や施工計画

配筋モデルによる納まり確認や、施工計画BIMによる「見える化・課題抽出・施工ステップ作成」を行い、協力会社との打合せや周知に活用。



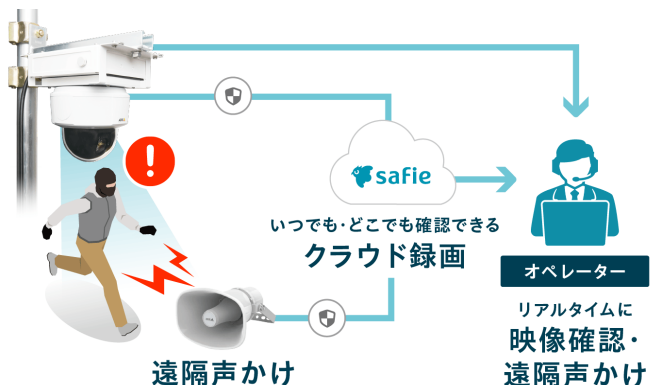
●Reconstruct 「360°キャプチャー」の導入

360°カメラで現場内を撮影し、BIMモデルと重ね合わせることができる。工事の進捗確認・施工記録などに活用。

4. 生産性向上への取り組み

ICTツールの活用

●AI人検知機能搭載カメラの導入



AI人検知機能搭載カメラと警備会社が連携したサービスを導入し、作業時間外や閉所日の警備を強化。また日中も事務所の大型モニターにて常に現場各所を確認している。

(引用)safie
<https://safie.jp>

●鍵管理システムを導入し高所作業車の管理を効率化

顔認証システム「フェイスマ」

FACEma.



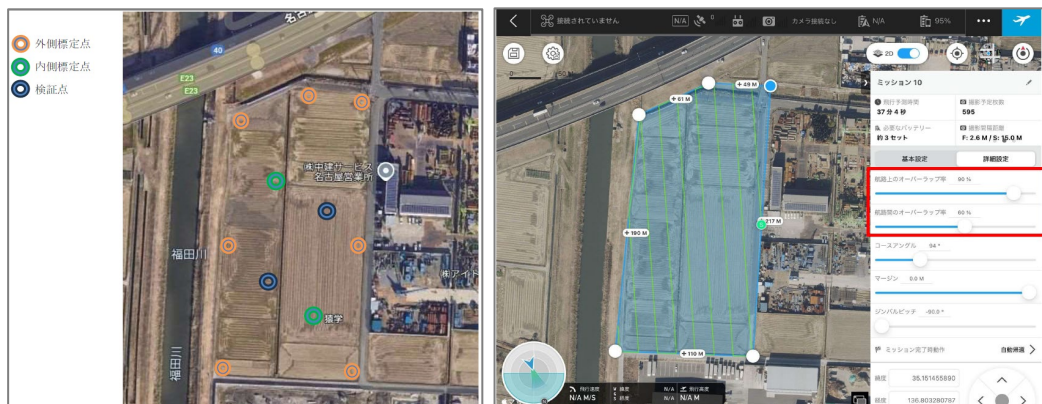
顔認証システムと連携した「FACEma鍵管理BOX」を採用し、高所作業車の鍵の貸し出しを自動記録・管理することで、社員や職長の手間を大幅に削減。

(引用)キッズウェイ
<https://iot.kids-way.ne.jp>

4. 生産性向上への取り組み

ICTツールの活用

●ドローンによる地盤レベルの測定

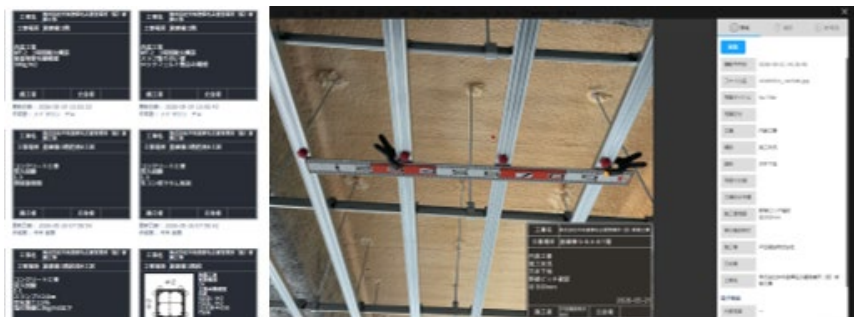


●暑熱対策AIカメラ「カオカラ」の導入



(引用)カオカラ <https://kaokara.jp>

●PhotoructionとBPOで工事写真管理



●杭ナビショベルを活用した根切工事



(引用)コベルコ建機 <https://www.kobelco-kenki.co.jp>

4. 生産性向上への取り組み

良いと思うことは何でも挑戦！

実践第一

「使ってみなければわからない」の精神で、
良さそうなものはまず試す！

ポジティブ 思考

まだまだ効果が薄いものがあったても、
「向上に繋がればラッキー」「少しでも良くなれば」と前向きにトライし続ける！



作業効率アップ・生産性向上！

5. おわりに

コミュニケーション

常に「感謝」と「対話」を大切に！

積極的なアクション

良いと思ったアイデアには果敢に
挑戦する現場運営

3つの課題の両立

「働きやすさの向上」「マネジメント」
「生産性向上」を実現していく

全員が誇りとやりがいを持って
働ける現場へ！



5. おわりに

建築と同じく、キッチン竹内でも
安全で品質のよい料理を提供していきたい！

「食品衛生責任者」取得済み！

次は「調理師免許」を取得！

