

キャンドルに使われるようにアロマオイルやドライフラワーなどを加えて香りを楽しむ「アロマワックスバー」。そのまま香るので手軽に使えます。



■ 作ってみよう!

- 【材料】
- ・蜜ろう・ソイワックス … 各 30g
 - ・または、パラフィンワックス … 60g
 - ・ドライフラワー・ドライフルーツのパーツ (お好みのもの)
 - ・アロマオイル(お好みのもの) … 10~30滴
 - ・お好みの型…100円ショップのお菓子の型など

- ①ドライフラワーなどを型に入れて配置を決める。パーツはいったん取り出すか型の横で配置を決めてもOK。
- ②蜜ろう&ソイワックス、またはパラフィンワックスを湯煎で溶かし、溶けてきたらお好みのアロマオイルを入れる。
- ③型(薄いなら二重にして)にろうを流し込み、お好みのドライフラワーなどを置く。
- ④30~40分ほど放置して、固まったら型をはずす。

■ 自由な材料で作ろう!

材料はインターネットや100円ショップ、ホームセンターで手に入ります。市販のキャンドルを溶かしてもいいですし、パーツはポプリなど家にあるドライなものを取り入れてみては? 自分だけのオリジナルをつくって楽しみましょう!

余ったハーブティーや紅茶の茶葉を使ってもいいですよ!

少し白い霧が張ってきたらパーツを置くタイミング!

穴をあけてひもを通したいときは、固まる前にストローを挿すといいですよ!

※1 蜜蝋: ミツバチの分泌物によって作られた動物性のワックス
 ※2 ソイワックス: 大豆を原料として作られたワックス
 ※3 パラフィンワックス: 石油由来のワックス

編集後記

… 加古川本店より …

今年もまた年末が近づいてきました。月日がたつのは早いですね。年齢を重ねて、ときめく事が少なくなって来ると、時間の経過が早く感じやすいという説もあるそうです。今回は、本店のスタッフに年末の過ごし方について聞いてみました。



【神吉】令和2年は、災害のない年になるように願い、普通に日々を過ごせる事に感謝して過ごしたいと思います。

【野中】年末は、家の大掃除をして気分をスッキリさせて2020年を迎えたいです!

【山下】家族(孫と過ごす)、自治会活動(斎灯の準備)、仕事(竣工物件の引渡)の優先順位が、仕事→自治会活動→家族となりそうです。

【藤田】今年の年末は、12月の中旬までに大掃除を終わらせて、リニューアルオープンする温泉に家族と行って美味しい食事と温泉を楽しんで1年の疲れを取りたいと思います。

【中島】現在、自分に直面している、実家の介護改修のプラン作成にいそしみます。



前川建設 ライフ神戸西神

■神戸西神
営業時間/10時~18時 定休日/祝日
神戸市西区狩場台3-9-15かりばプラザ

☎ 0120-777-081

ライフ加古川

■加古川本店
営業時間/9時~17時 定休日/祝日
加古川町北在家2646番地三洋ビル1階

■グリーンマートべふ店
営業時間/10時~20時 年中無休
住所/加古川市別府町緑町2
休-ヨカド-加古川なごみ広場前

☎ 0120-556-248

http://www.maekawa-jp.com/reform



笑顔で **夢** ある新聞

発行元:
一級建築士事務所
前川建設株式会社
ライフ住宅事業部
前川建設(株)ライフスタッフが大切なお客様へお届けしております。

毎日の暮らしを笑顔で、そして夢いっぱい!
そんな元気を皆様にお届けしたいと思っております。

2019.12月
Vol.85

前川桂恵三チーフよりごあいさつ

— 素直な心で —

前川建設(株)ライフ住宅事業部からの季節のごあいさつと、建築や土木に関するちょっとした小話や、地域や暮らしの耳寄りな情報をお伝えしていきたいと思っております。

皆様こんにちは。日々寒さが増して来ましたが、いかがお過ごしでしょうか。

10月より消費税が10%となり、次世代住宅ポイントが実施されています。次世代住宅ポイントは、一定の省エネ性、耐震性、バリアフリー性能等を満たす住宅や家事負担の軽減に資する住宅の新築やリフォームをされた方に対し、さまざまな商品と交換できるポイントを国が発行する制度です。

新築の場合は、認定長期優良住宅などの一定の性能を満たせば35万ポイントありますので、「幸木之家」であれば全棟適用され、代理申請させていただきます。

リフォームの場合は、開口部の断熱改修、外壁、屋根・天井または床の断熱改修、エコ住宅設備の設置、バリアフリー改修、耐震改修、家事負担軽減に資する設備の設置、リフォーム瑕疵保険への加入、インスペクションの実施、若者・子育て世帯が既存住宅を購入して行う一定規模以上のリフォームのうちいずれかに該当すれば最大30万~60万ポイントが発行されます。これにくわえてLIXILがさらに数万円をキャッシュレスでバックする制度がありますので、検討中の方はぜひスタッフにご相談下さい。

次世代住宅ポイント制度を活用して、LIXILでさらにおトクに!

快適リフォーム 応援キャンペーン

2019年10月1日(火)~2020年2月29日(土)

先日、毎年恒例の高校生のインターンシップを実施しました。初めてビジネスマナーや働く現場に触れて、将来の



進路に活かす貴重な機会です。建築やデザインに興味がある学生が応募してくれれます。今年は、加古川駅前に新しくできたスーパーホテル、JAビルや、日岡山公園周辺整備の土木現場などを見学していただきましたが、普段見ることのない重機や作業風景を見学して普段の勉強

との違いに驚いている様子でした。住宅プラン実習では、スタッフが簡単な住宅の設計手法を説明して、自分が住みたい家を自由に考えてもらうのですが、休憩もせずに没頭して作業する生徒が大半で、毎年感心します。終わったあとは、手書きのお礼状を毎年、一人ひとりが丁寧に書いてくれます。6年前に実習した生徒が大学を卒業して会社説明会に応募してくれてきたこともありました。私たちも彼らに負けず建築が好き人間の集まりですが、初心を忘れず、お客様の笑顔のために、一棟入魂で精進し、日々研鑽してまいります。これからもどうぞよろしくお願ひ致します。

ご存知ですか？

年末にすること、知っておきたい

お正月を迎える準備がいろいろありますね。そこで、門松などを飾る時期や年越し蕎麦についてなど、ミニ知識をご紹介します。

門松・しめ縄・鏡餅をおさげする時期は？

門松・しめ縄は、一般的には神様がいらっしゃる「松の内」の最終日、1月7日までですが、関西なら1月15日までなど、各地で時期が違います。おさげしたら神社などで行われる「どんと焼き」でお炊き上げをしてもらおうと良いですね。鏡餅は、基本的に1月11日だそうですが、関西なら1月15日または20日に行うことが多いそうです。これも各地で違います。鏡餅は、包丁で切ると切腹を連想させ、縁起が悪いので、木槌や金槌で割ることをおすすめします。

*鏡餅の飾り方

- ①三方(台)の上に半紙などの端が三方から垂れるように敷く。
- ②裏白というシダの葉を2枚広げて置く。
- ③大小のお餅を重ね、いちばん上に橙を乗せる。

丸い鏡餅は、神様が宿ると言われる丸い鏡から来ており、大小2つのお餅を重ねることで、「円満に年を重ねる」という意味が込められています。



年越し蕎麦は、31日なら時間はいつでもいいそうです！

門松、しめ縄、鏡餅は、29日は「9」が苦に通じるため、NGです！

30日は月の最後の日と同じ扱いになるのでNG、31日も「一夜飾り」と言われ、縁起が悪いので避けましょう。

◆門松やしめ縄、鏡餅はなぜ飾る？

門松は年神様がお越しになる目印で、しめ縄は、年神様をお迎えする神聖な場所を示すもの。鏡餅は年神様へのお供えものだそうです。

◆門松やしめ縄、鏡餅を飾る時期は？

年神様を迎えるにあたり、慌ただしいのは失礼なので、27日か28日が適切と言われています。

◆年越し蕎麦はなぜ年末に食べる？

蕎麦は切れやすく、「災いを断ち切る」という意味から、必ず年が明けの前までに食べて、災いを遠ざけ、新年を気持ちよく迎えられるように、ということから習慣になりました。

味噌作り

2年程前から自宅で味噌作りをしています。我が家では、子供と私がアレルギー体質なので、毎日3食ご飯食(玄米と白米)です。味噌汁も朝と晩に毎日飲んでます。味噌汁をよく飲むようになってから、吹き出物や乾燥などの肌トラブルが少なくなりました。NHK-B Sプレミアムの番組「美と若さの新常識」では、味噌は肌の水分量を上げ美肌効果があると紹介されていました。

昔は、どんな味噌でも美味しいと思っていましたが、大豆、塩、麹以外に添加物が入っていることもあります。そこで、それらが入っていない無添加味噌を幾つか買って使っています。

加古川市の給食で使われている創業400年の老舗「高松味噌」は甘みがあり、子供でも飲みやすいようです。福井県の「米五のみそ」(永平寺御用達店)の2年熟成は、辛口かつ濃厚で美味しいのですが、400gでも900円くらいしますので、永平寺で飲まれている「蔵」という味噌を時々取り寄せています。福井市に行った時に米五の直営店に寄って来ました。1階では、数種類の味噌の試食が出来ました。2階は、味噌を使ったランチやスイーツのカフェがあったので、味噌のアイスやカステラを楽しみました。



他に新潟県の「え

ちごいち味噌」の「丸しぼり」(ニッケパークタウンのわくわく広場で購入可)も大変美味しいです。

以前、ある味噌店のホームページを見ていたら、味噌の作り方の動画が紹介されていたので、見よう見まねで私も作ってみました。

大豆をよく洗って、半日以上水につけておいてから鍋に水を入れて煮ます。次に、柔らかくなった大豆を潰します。(豆を潰すのはミンサーが良いのですが、ミンサーが無いのでフードプロセッサーでしています)塩きり麹(塩と麹を混ぜ合した物)と潰した大豆をボールの中で手で混ぜ合せます。そして混ぜ合わせた物を、ハンバーグのように丸めて木桶に詰め、重しをして10カ月から1年程寝かすと出来上がります。保管場所は、冷暗所が良い

そうなので押し入れの中に置いています。熟成させる木桶は、奈良県産の吉野杉を使っています。この木桶で仕込むと出来あがりの味噌は木の香りがし、とても美味しく6kg用3kg用と二個も買ってしまいました。寒い季節は、味噌作りに適した季節と言われています。ぜひ、皆様もお試しく下さい。



ライファ加古川別府店：坂本 万美



現場からのお便り

【全面リフォーム工事例】

今回は神戸市西区T様邸の大規模改修工事をご紹介します。T様が以前住まわれていた古家を賃貸として貸したいというお客様の要望で、全面リフォームした物件になります。



建物は、内外装全て解体して主要な柱のみを残しての全面改修工事となりました。

既存の無筋だった布基礎には配筋を施して補強し、新たに床下の土間も鉄筋コンクリートのべた基礎にして基礎の強度を上げました。屋根はカラーベストに葺き替えて、塗壁仕上げの外壁は、サイディング張りにしました。

1階の間取りは、玄関を門扉に近い方に配置して、廊下でつながれて閉鎖的で使い勝手の悪かったDK・和洋室は、壁を取払い対面キッチンのあるLDKとして階段もLDK内に設置することによって解放感ある空間となりました。

外構は、既存の花壇等を撤去してシンプルな仕上げとし、全体にスッキリとした外観の住宅になりました。

ライファ神戸西神：安藤・長野

12月12日は？

「いい=1、じ=2、いち=1、じ=2」(いい字一字)の語呂合わせから、日本漢字能力検定協会が、1995年に制定し、認定されました。そこには、日本人として、みんなに「いい字」を「一字」は覚えてほしい、という願いも込められているそうです。

毎年、その年の世相を反映する「今年を表現する漢字」を全国から募集し、清水寺で発表されるのもこの日です。テレビなどでその模様に触れると、「年末だな〜」という気分になりますね！あなたにとって今年を表す漢字は、

漢字の日

何でしょう？ 家族や友達などと今年を振り返りながら話してみるのも楽しいですね。

私の好きな漢字、何だろう？ 「美」「愛」「心」などなど、日本には素敵な漢字がいっぱい！自分の好きな漢字を考えてみるのも良いですよ！

「今年の漢字」これまでは？

毎年、注目を集める「今年の漢字」。これまでもさまざまなものがありました。2016年は「金」。リオオリンピックで12個の金メダルを獲得したことから選ばれました。2013年は東京オリンピック開催が決定されたことから「輪」に。2005年は、愛知で「愛・地球博」が開催されたことから「愛」。2003年は阪神タイガースが18年ぶりのリーグ優勝で沸いたことから「虎」に。まさに漢字一字でその年の印象的な出来事がわかりますね。

かんたんレシピ

材料 (2~3人分)
 ・生鮭 …3切
 ・レンコン …1節
 ・舞茸 …1パック
 ・キャベツ …1/4個
 ・豆苗 …1/6束
 ・水 …800ml
 ・酒粕 …150g
 ・かつお顆粒だし…小さじ1
 ・しょうゆ …小さじ2
 ・味噌 …大さじ2

鮭とレンコンの酒粕鍋

肌寒い秋に酒粕で体の中から温まり、鮭や舞茸からのだしやレンコンや豆苗の食感も楽しめるボリュームある煮込みのような鍋です。

- ①鮭は骨を取り、3~4等分に切る。レンコンは皮をむき、輪切りにする。舞茸は手でほぐす。キャベツはくし切りにし、豆苗は2センチ幅に切る。
- ②鍋に水、酒粕、かつお顆粒だし、しょうゆを合わせて沸騰させ、よく混ぜあわせる。
- ③味噌を加え、キャベツを先に入れて土台にし、その他の具材も加えて煮込めば完成。

※酒粕は、混ぜりづらいので、ホイッパーなどを使ってなじませると良いですよ。

教えてくれた人…尾田衣子さん(料理研究家) <http://ryo-ri.net/>

