

(株)なごみ建築工房より大切なあなたへお届けします

すまいる通信

2024年7月号

ホップで爽やか

汗ばむ季節がやってきました。仕事終わりに飲む一杯のビールは、最高の時間を届けてくれます。最近ではビールも種類が増えて、飲み比べも楽しいですね。

のど越しが刺激的で、ほどよい苦みのビール。あの独特の苦みは、大地に育つホップから生み出されています。ホップはアサ科のつる性の植物で、春に芽を出して、初夏には7メートル近くの高さまで成長します。初夏の日差しを浴びてサワサワとゆれるホップは、グリーンの塀のように一列に並び、しっかりと空に向かって伸びています。

ホップは雄株と雌株に分かれていて、ビールの原料になるのは雌株の松かさのような花の部分のみ。球花や穂花と呼ばれる花を縦に割ると、「ルプリン」と呼ばれる黄色い粒状の樹脂がたくさんついていきます。このルプリンこそが、ビールの苦みや香りの正体なのです。ホップに

は泡持ちをよくする効果や殺菌効果もあり、何と品種も200種類以上あります。

今人気のクラフトビールは、主に小規模な醸造所で、こだわりを持って作られているビールです。香りの強いものや、コクのある味わいなど、バリエーションが豊かですが、これは全てホップの組み合わせによって作り出されます。例えばアロマホップ「シトラ」は、グレープフルーツやライムのようなフルーティーな柑橘の香りが特徴です。苦味をつけるビタリングホップ「マグナム」は、爽やかな苦みがビールのコクを引き出すため、多くのビールに使われています。お好みのクラフトビールを探してみましょう。

ビールといえばジョッキですが、クラフトビールはオシャレなビアグラスに注いでいただきましょう。今宵はよい香りのビールで乾杯。爽やかなホップをどうぞ。



暑い夏はエアコンや扇風機が欠かせませんが、花火大会やお祭りの日には、素敵なうちわや扇子であおぐ、昔ながらの涼のとり方が粋で素敵ですね。岐阜県に、目にもあおいでも涼しい「水うちわ」という製品があるのをご存知ですか？

【水うちわってどんなもの？】

岐阜県の伝統工芸品である「岐阜うちわ」の一つで、良質な竹を使ったうちわの骨に「雁皮紙（がんぴし）」という和紙を貼り、ニス塗って仕上げた、目にも涼しいうちわです。雁皮紙とはジンチョウゲ科の植物である雁皮を原料とした美濃和紙で、手漉き加工を施すことで独特の光沢が出ます。さらに骨に貼り付けた後で天然のニスを塗ることで、つるりとした透明感のあるうちわになります。名前の由来には、昔はこのうちわを水に浸してからあおいで、気化熱や水しぶきで涼をとっていたからという説や、見た目が透けていて透明な水のように見えるからという説があります。

【家田紙工株式会社と水うちわ】

家田紙工株式会社は、明治22年に美濃の手漉き和紙を中心とした卸商として創業した会社です。創業以来一貫して提灯用紙の加工販売に従事するほか、現在では提灯用紙の絵付けを主とした刷り込みやシルク印刷などを手がけています。伝統と最新技術を融合させた製品作りに力を入れていて、一時期作り手が途絶えた水うちわを復活させました。日本の美を感じられる水うちわは、外国の方への贈り物にもぴったりです。



暮らしのエッセンス

暑い夏は、キンと冷えた甘いものが魅力的。

◆意外と簡単、水ようかん

こしあん和水、寒天があれば簡単に作れます。まず、こしあん（市販）300g、水500mlと粉寒天4gを用意します。水と粉寒天を鍋に入れて、混ぜながら中火で加熱し、沸騰したらそのまま1分ほど加熱します。その後、火を止めてこしあんを入れ、柔らかくなるまで混ぜます。甘味が足りなければ、お好みで砂糖を入れてもOKです。粗熱を取り、型に流し入れ、ラップをせずに冷蔵庫で冷やし固めます。食べやすい大きさに切って器に盛りつけます。ガラスのお皿に青い紅葉を敷いて出すと涼しそうです。

おうちで簡単和スイーツ



◆アイスとつぶあんで和パフェ

パフェ、と聞くと何だか心がワクワクしますね。焼き物の器に入れると、和の雰囲気が出ますよ。器の底部分にコーンフレークを敷き、その上にバニラと抹茶のアイスクリームをのせて、つぶあんを添えます。いちごやオレンジなどのフルーツを飾ると色とりも素敵ですね。

◆琥珀糖も簡単に

その他、粉寒天と砂糖と水、少量の食用色素で、宝石のような琥珀糖も簡単にできます。夏のおうち和スイーツを楽しみましょう。

トマトだれそうめん

あなたとこんすてきにごはん

材 料 (2人分)

・そうめん	2人分	①	・おろししょうが	小1
・玉ねぎ	1/2コ		・おろしニンニク	小1
・トマト	1コ		・めんつゆ(濃縮)	大2
・塩こしょう	少々		・酢	大1
			・オリーブオイル	小1



①



トマトは湯むきして荒めに刻む。玉ねぎは皮をむいてすりおろす。

②



①の材料と②をボウルに合わせて、塩こしょうで味をととのえる。

③



茹でて冷やしたそうめんを器に盛り、②のつけだれでいただく。

Health Point

トマトに含まれるリコピンは油と一緒に摂ると吸収が高まるため、オイルをかけたり、油で調理するのがオススメです。

今どきリフォーム事情

～ バリアフリーにする ～

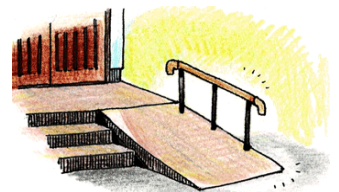
家の事故の第2位は転倒です。昔に建てられた家はバリアフリーが意識されていないため、段差があることが多いです。「こけない家」にすることが大切です。

◆将来を考えて生活しやすい家に

部屋の仕切りが一段高くなっていたり、敷居があって、スムーズに動けない…なんてことはありませんか？ こける要素を取り除くと、生活しやすくなります。特にお風呂は、段差があって滑りやすいと転倒の恐れがあるので、なるべく段差をなくして、出入りを簡単にすることが安全につながります。開き戸や折れ戸だと、転倒した時に扉が開けられないケースもあるので、片引き戸にするのがおすすめです。また、滑りにくい床にすることも、バリアフリーのひとつです。お風呂は、水にぬれるので滑りやすくなる場所です。最近はお風呂の床材も色々な素材があるので、安全面を考えて、滑りにくく、水はけが良いものを選びましょう。

◆家の敷地に入るところから考える

雨の日に滑りやすい石の上を歩いて、段を上ったりするようであれば、スロープに変えると危険を回避出来ます。車椅子になった時に、敷地に入りやすく、上がりやすくすることも考えておきましょう。



◆手すりを取り入れる

手すりがあった方が良い場所に、手すりを付けられていますか？段差がある玄関、浴槽の横、湯船に出入りする時の壁、浴室に出入りする時など、滑りやすい危険がある場所には手すりを付けておくのがおすすめです。手すりがあると無意識に持って危険を回避できるので、動ける時から付けておくで安心です。

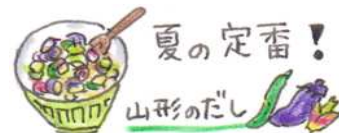
お取り寄せ倶楽部

東北最大級のリゾートエリア蔵王を始め、最上川や日本海などの雄大な自然や、それを生かした歴史が育まれてきた山形県。そんな山形県には、夏の定番郷土料理があります。

㈱マルハチの『山形のだし』はきゅうり、茄子、みょうが、しそ、昆布などを細かく刻んで醤油などで漬けた美味しいお漬物です。

『だし』は、主に県南部の村山地方、置賜地方で受け継がれてきた郷土料理で、マルハチ

山形のだし — 山形県 —



の研究開発部が試行錯誤を重ねて商品化に成功。地道な販売努力や様々な賞を受賞するなどし、発売から10年かけて大ヒット商品となりました。食欲のない夏でも、ご飯にかければ野菜のうまみが広がりぺろりと平らげてしまえる山形のだし。ぜひお試しください。

お問合せ・・・庄内なんでも屋

電話番号・・・0234-42-3040

山形のだし120g・・・270円(税込)

社長のつぶやき



日頃はなごみ建築工房をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

連日暑い日が続いておりますので、皆さん体調管理には十分注意してくださいね。

さて今月号より、すまいる通信を10年ぶりにリニューアルさせて頂きました。

今後は弊社不動産事業部の物件情報もお送り致します。リフォームだけでなく、不動産に関するご相談も気軽にお願いします。

7月1日より新しいメンバーが増えます。

妻の弟で、藤居勝利(かつとし)です。建築経験が少ないので、現場でビシバシ鍛えて行きます笑
至らない点多々あると思いますが、皆様温かい目で見ていただければ幸いです。今後とも宜しくお願い致します。

●発行：株式会社なごみ建築工房

●担当：小林 哲也

●住所：〒630-8036

奈良市五条畑1丁目3番13号

●フリーコール：0800-111-0753

●TEL：0742-31-6780

●FAX：0742-31-1269

●URL：<http://www.nagomikenchikukoubou.jp>

ラインお友達追加
加こちらのQRを
カメラで読み込



●不動産事業部 なごみ不動産

●URL：<http://www.nagomi-fudousan.jp>

●e-mail：info@nagomi-fudousan.jp

