

(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

2025年3月号

春を呼ぶお水取り

3月の声を聞くと春が待ち遠しくなりますが、まだまだ寒く冷え込む夜。東大寺二月堂では、お水取りが行われます。

お水取りは752年(天平勝宝4年)から始まった「修二会(しゅにえ)」という法会の行事です。選びぬかれた11名の僧侶が二月堂の本尊「十一面観音菩薩」に向かい、宝号を唱え、荒行で懺悔して一心に天下泰平、五穀豊穰を祈願します。この修二会は毎年3月1日から始まり、14日間にわたって行われます。始まって以来、戦争中も硬く扉を閉めた中で行われ、一度も欠かすことなく今日まで続けられています。今年は1274回目を迎えます。

お水取りも終盤の12日の深夜、二月堂前の閻伽井屋(あかいや)にある若狭井の井戸から、「お香水(こうずい)」という神聖な水を汲み、十一面観音に供えます。井戸から水を汲むことから、二月堂の修二会はお水取りと呼ばれるようになりました。

そしてお水取りの見どころは何といっても「お松明(たいまつ)」です。始めは修二会で修行する僧侶達の道灯りとして灯されていましたが、現在は長さ6m、重さ40kgの松明をかついで、二月堂の回廊を駆け抜ける壮大な行事として連日行われています。真っ赤に燃える炎を振り回しながら火の粉を落とします。回廊の下の坂には参拝客がおり、火の粉がかかると、一年無事に過ごせると言い伝えがあります。

しんと静まり返った暗闇に、ドドドッというお堂を駆け抜ける力強い音。はりつめた空気の中で、火の粉が舞い落ちる様子は圧巻で、荘厳な雰囲気です。

お水取りが終わると春が来ます。冬の集大成に、奈良にでかけてみませんか。春に出会えるかも知れませんね。



世界中の人々から愛される、英国王室御用達の陶磁器ブランド「ウェッジウッド」。その中でも、装飾品として人々を惹きつけるのがジャスパーウェアです。節句のお祝いやインテリアとしていかがですか？

【ウェッジウッドのジャスパーウェア】

ウェッジウッドは、英国陶工の父と称されたジョサイア・ウェッジウッドにより1759年に創設されました。ジョサイアは11歳で天然痘にかかり、その後遺症のため、製作するのをやめて陶器の研究を始めます。そして数千回の実験と研究の末、1775年に装飾品として、上流階級の人々を惹きつけるジャスパーウェアを誕生させました。ジャスパーウェアは、陶器と磁器の中間の性質をもつストーンウェア（炆器）に、釉薬を掛けずに1200~1300℃の高温で焼きあげます。マットな質感と手触りを持ち、古代ギリシャやローマを彷彿させるカメオのようなレリーフ模様があしらわれているのが特徴です。

【節句コレクション】

ジャスパーウェアには、日本の伝統行事に合わせた限定の節句コレクションも制作されています。桃の節句には、「雛ドールプレート」。優しい淡いピンク地に、とても繊細で可憐なお内裏様とお雛様がレリーフされています。端午の節句には、「リトルサムライプラーク」。美しい水色地に、兜を纏う男の子が元気に表現されています。どちらも、スタンドに立てたり、壁に飾ることができ、和室にも洋室にも似合いますよ。



暮らしのエッセンス

大地から顔をだすフキノトウやつくし。春の食材には栄養が詰まっています。旬の食べ物を楽しみましょう。

◆春の野菜はなぜ苦い？

春の野菜といえば苦いイメージがありますが、それには理由があります。冬は新陳代謝が鈍くなり、その間に溜まった老廃物などを、春野菜に含まれる植物性アルカロイドやポリフェノールなどで解毒して、春の体に慣らすためなのです。

◆どんな種類があるの？

フキノトウやつくしはもちろん、アスパラガスや菜の花、たけのこ、フキ、春キャベツなどがあります。新陳代謝を活発にしてくれるため、デトックス効果はバツグンです。

春は苦い野菜を



◆美味しく食べよう

春野菜で、まず思い浮かぶのが天ぷらです。フキノトウやタラの芽、こごみなどは天ぷらにするとシャキッとした食感とほろ苦さがよく合って、毎日でも食べたくなります。抹茶塩でいただきましょう。アスパラは肉巻きに、春キャベツはサラダやパスタに、新玉ねぎは丸ごと煮たスープがおすすです。

ぜひ春の苦みを味わって、冬の間にも眠っていた体を呼び起こしましょう。



鯛の酒蒸し

あなたと二人すてきにごはん

材 料 (2人分)

・鯛の切り身	大2切れ	④	・酒	大3
・小松菜	1束		・水	大3
・えのきたけ	適量		・塩	ひとつまみ
・しょうが	スライス2枚		お好みでほん酢をかけてお召し上がりください。	
・だし昆布	10cm角			



①



鯛は全体に塩を振り15分ほど置いたら水で洗って水気をふく。

②



耐熱皿にだし昆布、鯛、しょうがの順に重ね、④を入れラップする。

③



600Wで6分チンしたら、小松菜とえのきを加えてさらに1分加熱してできあがり。

Health Point

- 鯛に多く含まれるタウリンには血中コレステロール値を低下させる働きがあり、またEPAも豊富なため血液をサラサラにする効果も期待できます。

今どきリフォーム事情

～ 収納を見直す ～

収納は物を使う場所の近くにありますか？ また、本来収納は「今使っている物」を収める場所であって、使わない物を押し込む場所ではありません。

◆収納は使う場所の近くに

日々の生活をする場所の近くに収納があるか、一度考えてみましょう。例えば、リビング・ダイニングは、家族が食事をしたり、くつろいだりするほか、勉強や事務的なこと、人によっては運動をするところです。家族が過ごす時間も多いため、それに付随して物も多くなります。そして、その物が収まるスペースがリビングにない

場合は、それらの物が部屋にあふれてしまい、散らかった印象になります。使う物の近くに収納を作りましょう。



◆押入れ？クローゼット？

押入れとクローゼットは、入れる物の目的が異なります。押入れは、本来お布団や日用品を収納するためのスペースとして考えられています。一方、クローゼットは衣類を収納するスペースです。それぞれの目的に合った物を収納しましょう。

押入れにお布団以外の物で、例えば服を収納したい場合は、押入れの中段を取り、ハンガーパイプを付けた方が使いやすくなります。

◆棚板を増やす

可動できる棚がある場合は、棚板の枚数が足りているか見直しましょう。上のスペースが空いている場合は、棚板を1枚増やすだけでも、収納量が変わり、使いやすくなります。



四季折々の美しさを見せる十和田湖をはじめとした豊かな自然や、日本を代表する祭りの開催地である青森県。その青森県の津軽には地元民に愛される郷土料理があります。

鎌田屋商店の『デラックスつがる漬』は、たっぷり入った大根と、数の子、スルメ、昆布を、旨味を凝縮させた醤油で漬け込み、風味豊かに仕上げた美味しいお漬物です。大根のパリパリとした食感に、柔らかな数の子

とろりとした昆布に、スルメの旨味と甘めの味付けが温かいご飯と相性抜群。ご飯のお供のほかにも、酒の肴やお弁当のおかずにぴったりの逸品です。一度食べればやみつきになる美味しさを、ぜひ一度ご堪能ください。

お問合せ・・・海産物問屋鎌田屋商店

電話番号・・・0120-644-020

デラックスつがる漬1kg(5~6人用)

・・・2,600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。

朝晩の気温差が大きいこの時期は、体調を崩しやすいので体調管理には十分注意して下さいね。

不動産事業部が3/15に開業1年となります。

開業当初は分からない事が多く、不動産会社の独特な風習にも戸惑いながら何とか一年出来ました。

まずはリフォーム事業部の様に皆様から安心して

頼って頂ける存在になれる様、日々努力して参ります。

さて僕の家では、長女(小1)が頻繁に『パパデート行こう』と言ってくれるので、嫌われる前にいっぱい娘と

デートしたいと思います。ちなみにお兄ちゃんたち

19歳・17歳・14歳は一緒に行動する事が少なくなり娘と奥さんと3人で出かける事が多く、3人家族と間違えらる事も多いです笑

●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QR



ホームページQR



●不動産事業部 なごみ不動産

●URL：<http://www.nagomi-fudousan.jp>

●e-mail：info@nagomi-fudousan.jp

会社住所・フリーコールはなごみ建築工房と一緒にです。



ホームページQR

