

2015 ティータイム通信

2

発行/
建築許可(般-22)16804号
(財)住宅保証機構協賛店
株式 みのりホーム
会社
松山市福音寺町43番地1
Tel 089-976-0047
[HP] [みのりホーム](http://www.minori-h.com) [検索]
[E-mail] minori@minori-group.com

一級建築士事務所 第3021号
日本増改築産業協会 正会員
株式 栗田工務店
会社
松山市福音寺町42番地6
Tel 089-993-7555
[HP] [栗田工務店](http://www.kurita39.com) [検索]
[E-mail] kurita39@lilac.ocn.ne.jp



みのり 知恵袋通信

こちらのコーナーでは毎月、生活に役立つちょっとした小ネタをご紹介します

第38弾「東方巻き」

2月3日は節分です。節分は立春の前日をさし、古くは立春を1年の始まりとしたため、大晦日と同じように考えられていました。この夜に丸かぶりをする、その年は幸運がめぐってくると言い伝えられています。

※「丸かぶり」とは、関西弁で丸かじりのこと
※のりまきのことを、関西では巻ずし、関東ではのり巻と呼びます

恵方とは十干により、その年の幸運を招く方角のこと。歳徳神のつかさどる方角とされています。恵方は毎年変わり、2015年は西南西の方角になります。

なぜ、節分に巻ずしを食べるようになったのでしょうか

か?これは「巻く」ということから「福を巻き込む」、「切らずに食べる」ことから「縁を切らない」という意味が込められているという説が有力です。

また、巻ずしの形が黒くて太いことから、鬼の金棒にみたて豆をまくのと同じように、鬼の金棒を食べて鬼退治をする意味もあるようです。

恵方を向いて、無言でお願い事をしながら、巻ずしを丸かぶりしましょう!今年も家族みんなで丸かぶりして、おおいに福を呼び込みましょう。



毎週
土・日・祝
10:00~17:00
(雨天決行)

世界でいちばん自然に近い家 無添加住宅、モデルハウス公開中!!

松山市高井町
ていれぎ分譲地内



モデルハウスがオープンしてからたくさんのお客様と出会い、いろいろなご相談も承りまして誠にありがとうございます!

これからマイホームをご計画していられるお客様、無添加住宅に興味のあるお客様、家造りに関してお困りのお客様、私たちが全力でお手伝いいたします。

モデルハウスは毎週土日祝とオープンしておりますが、事前にご連絡頂けると平日のご案内も可能ですよ。

まずは、お気軽にモデルハウスに遊びに来てください。無添加住宅が作り出す独特な雰囲気と明るい笑顔で皆様のご来場を、心よりお待ちしております。

お問い合わせは、みのりホームまで!
TEL089-976-0047



無添加住宅のルーツを訪ねて in ポルトガル・スペイン

続編

ポルトガルのモンサントでは岩山の家を見てきました。まず、こんな山のてっぺんに近い所に家があることに驚きです。家(岩)にコケが生えているのがとてもカッコいいと思います。古くなくても『汚れている』のと『歴史や奥ゆかしさを感じる』の境界線は素材感だということに改めて感じさせる住宅です。家を建てて住むというよりも「自然の中に住まわせてもらっている」という印象の町でした。

スペインのグアディスクでは洞窟のホテルに宿泊しました。粘土層の山を掘って作った家で、室内は暖かく、角がありません。どこも丸く作ってあって持ちこみの家具に合わせてジャストサイズの高さに壁を凹ませてあったり、トイレやお風呂場まで10mくらいのトンネルだったり普段の住宅とは違う間取りや造りが新鮮に感じました。モグラになったような気分で面白い空間でした。玄関周りは漆喰を塗って瓦屋根でかわいらしく仕上げられてあり、各部屋によって個性があります。

自然素材や植物を上手く建物に取り入れて、その中にも茶目っ気というか生活を楽しんでいるんだろうなと何となく感じる佇まいがとても刺激になる旅でした。



洞窟のホテル



スペインの町



モンサント



スペインセドリヤ

やわらぎ便り

— 介護の現場から —

私とHさんのホーム生活は9年目。入所当時、88歳という高齢ながらもほぼ自立されていて、私達スタッフのお手伝いやサポートをして下さりとても助かる存在でした。編み物が得意で、スタッフ全員にベストを編んでくださり、利用者さんにも編んでプレゼントされていました。スタッフの名前を覚えるのが難しいと、当時のスタッフ全員にあだ名を付け、あだ名で呼ばれていました。(私は「喫茶店さん」)また、何もなかった庭を花で一杯にしてくれたのもHさん。毎日朝から花の手入れで動き回っていました。戦争を経験され、当時の話を耳にたこができるくらいされて、「戦争だけはしたらいかなで！」と口酸っぱく言われていました。自身の生き立ちをスタッフ全員に何度も繰り返し話されているので、スタッフはHさんの生き立ちを言えると思います。また、同じ血液型でもあり「あんた、私のことよく分かるなあ」と笑っておられました。

とても活発なHさんでしたが、95歳を迎えた頃から身体的にレベルが低下し手の力も衰えていた事が出来なくなり、「年には勝てんなあ」と特に花の手入れが出来ないのが悔しかったようでした。病院嫌いのHさんが去年1ヶ月入院され、退院後は歩行も出来なくなり、車椅子とベッドの生活となり、7月には体調を崩し寝たきりの状態になりました。食事の摂取量も減ってき

グループホームやわらぎ川内 A棟

サブリーダー 益田 沙絵子

ていて、一日のほとんど眠られていて…「看取り」の時期が近いのかも…と覚悟はしていました。目が覚めている時に声をかけるとニコッと笑顔を見せて下さり、私のこと分かる？と問いかけると小さな声で「喫茶店さん」と返してくれます。看取りを目の前に、入所当時から言われていたHさんの一番の希望があります。「病院には絶対行かない。死ぬならここのや。頼むでー」「一番長い付き合いのあんたや。あんたやつたら分かるやろ？」

日に日に弱っている姿を前に、最期まで口から食べてもらいたい。好きなものを出来るだけ食べてもらいたいというスタッフの願い…あまりいい人生じゃなかったとよく言われていた97年の長い人生。ホームで最期を迎えたいという思いを…12月12日、丸9年というやわらぎでの生活の最期をスタッフで看取らせて頂きました。Hさん、最後の希望が叶ったね、仲の良かったWさんMさんも最期のお別れをしてくれたよ。

今でも元気だった頃の姿がふと頭をよぎります。畳の隅で編み物をしてた姿・洗い物をしてた姿…色々な思いがあります。看取りを行う事は不安だらけで、正直怖いですが、それが経験となり次に活かされます。人の命の最期に向き合うことが出来るこの仕事に誇りをもって、これからもいい介護が出来るよう心掛けたいと思います。

現場からの便り

H様邸上棟



松山市北条で建築中の無添加住宅。先日、無事に上棟を迎え、いよいよ家の形がはっきりとしてきました。雲の隙間から差し込む光が、まるで建物を照らすかのような光景でした。H様の想いが詰まったマイホーム。業者さんと協力し、素敵な器に仕上げたいと思います。

M様邸基礎工事中



山西町で建築中のM様邸です。外部の下地漆喰の施工が終わりました。手前に見えるグレーの部分にはコーラルストーン(サンゴや貝殻の化石)を貼る予定です。大工工事も終盤に差し掛かり、いよいよ大詰めという感じです。M様のご期待に応えられるように職人さんたちと力を合わせて頑張っていきたいと思っています。

今月のひとコマ ★いつものメンバー★

地鎮祭では主要な協力業者さんに参列してもらっています。左から大工の砂野棟梁、電気工事の魚見さん、木材の堀本常務さんです。準備が終わって始まるまでのちょっとした時間、この日は釣りの話で盛り上がりました。

堀本製材さんの佐田岬では、アジとハマチがたくさん釣れるそうで、この時期の釣り人は町民よりも多いとか。

砂野棟梁とは30年来のお付き合いになります。腕前を噂で聞きつけてお客様からご指名いただくこともしばしば。

魚見さんは仲の良いご夫婦で他の工事がやりやすいように気配りしながら工事に当たってくれています。一人ひとりの職人さんの腕前や心意気に支えられて家づくりをさせていただいています。



栗田工務店 ビフォー・アフター 安心・安全・快適リフォーム!

今月の Before → After キッチン・リビング改装工事完成!!

施工例 松山市 S様邸



施工中解体

完成



Before

After!

リビング完成



完成



施工前

施工後



●お問合せは

K 栗田工務店

☎ 0120-70-1516

担当: 住田羊子

家族が一同にそろった時には広い部屋が必要、冬場は寒いためリフォームを希望されました。キッチン・ダイニング・リビング・洋室の間仕切り壁を取り除きワンルームの部屋に改装!! 空調の事を考慮し、開閉壁を取付ました。キッチンの吊戸棚は撤去し 広々とした空間ですが、床暖房をいれているため とっても暖かいです。アンティーク調の家具やカーテンでシックな装いになりました。

むてんがニュース Letter

間違いだらけの日本の住宅!?

もう一度、家の基本を見つめようー7 「魔法の漆喰」-漆喰の歴史

その昔、文明文化の発達した国の伝統的建築物の壁は、ほとんどが漆喰で出来ていました。スペインや中国、日本も漆喰を使用していたのですが、それは一体どうしてなのでしょう?

私の考えでは、漆喰は高度な発酵文化の応用なのです。世界中で大昔から自然発生的に生まれてきた伝統文化の賜物なのです。日本や中国といった国々では、食品を発酵させて、しょうゆ、味噌

などの保存食品を作ってきました。ヨーロッパでは、ワインや生ハムを漆喰壁の部屋で作っていました。漆喰は弱アルカリ性なので他の菌が死んでしまい、コウジ菌のみが生きられるのです。我が国でも「うちの蔵の菌でうまい酒が出来るとか」「うちの蔵はいい菌が棲んでいる」などとよく聞きますが、それは世界共通なのです。昔ながらの蔵でコウジを作る時には、蔵の中におかゆを置いて、この上に灰をかけます。そしてそのおかゆの上に生えてくるカビがコウジ菌で、このカビをコウジ室に入れて、蒸し米にこのカビを生やしたのがコウジなのです。

ヨーロッパでは、若い女性がブドウを足を踏みつぶしてワインを作っていました。わざわざ女性の足についている乳酸菌をつけて、コウジと乳酸菌を培養してワインを作ったのです。また、生ハムは塩漬けしたぶた肉を漆喰壁の部屋の中に一年間つるしておくだけでおいしくなるのです。このように、味噌やしょうゆ、その他の多くの食品がこの「菌」との関わり合いによって、食の文化を発展させてきたわけです。漆喰の話はまた来月に続きます。