

家づくりワンポイント

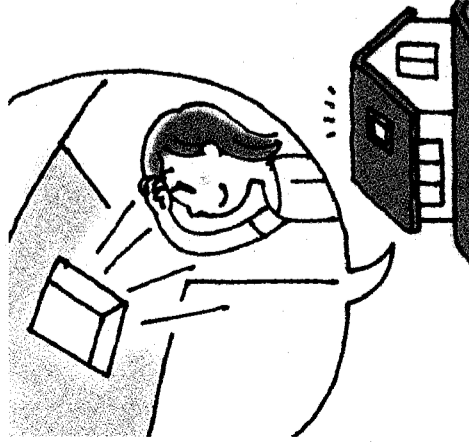
<トップライトで自然光を取り入れる>

日光が差し込む明るい家は、気持ちのいいものですね。トップライト（天窗）を屋根に取り付けると、住宅密集地など日当たり条件のあまり良くない場所でも、部屋に光をたっぷり取り込めます。同じ大きさの壁窓に比べ、約3倍もの採光能力があるそうです。明るいだけでなく、靄空を眺めたり、星空を楽しむ開放感もいいものです。

また、通風のために開閉できるタイプのものもあります。その場合、窓や

シェードの開閉はリモコンのできるもので、高いところでも大丈夫。吹き抜けの上部に取り付けると、効率よく換気ができそうですね。

ただしトップライトは、家の中に太陽の光と同時に熱も取り込みます。そのため、冬はぼかぼかと暖かい反面、夏の暑さは避けられません。トップライトを取り付けるなら、壁窓からの採光が難しい北側・東側の部屋や、洗面所などの水回りにお勧めします。



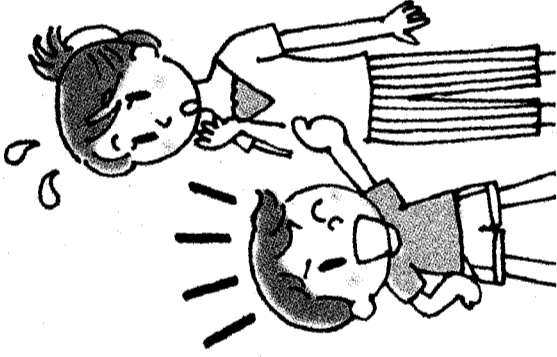
子育てQ&A ~乱暴な言葉づかいを直すには~

Q 幼稚園に通う5歳の子どもが乱暴な言葉づかいをするので困っています。どう注意したらいいでしょうか？

A 小さな子どもが乱暴な言葉を使うことに、そんなに神経質になりすぎなくても大丈夫ですよ。子どもは覚えたての言葉を使いたがるものです。単なる「言葉遊び」だと思って聞き流しておいていいでしょう。

子どもの乱暴な言葉づかいには、あまり関心を示さないようにしてみてください。たとえば、「おもしろいので使っていた言葉でも、相手にとりあってもらえないと分かる」と自然と使わなくなっていくものがある程度長い目でみてあげてください。

ただし、言葉の暴力になるような場合や、汚い言葉を頻繁に使うようでしたら、注意してあげることが必要です。「そんな言葉は良くないよ」「あなたが言われたら、どう思う？」などと声をかけ、相手の気持ちを考えてもらうよう導いてあげてください。強く叱るのではなく、根気強く教えてあげるといいですよ。



ハウジング光正の部屋 営業 山中直樹

暑い、もとい、こんにちは！先日、お台場の18mのガンダムを子供と見に行ってきた。でかい！すごい！精密！すごい数の人！将来本場に動き出すように思えます。子供の時に見ていたアニメがこの年になって実物のガンダムが見られるとは思っても見ませんでした。当時夢中になっていた子供が大人になって作ったのでしようね。大人版巨大ガンダムがな！しかし当日、会場での記念グッズがほとんど完売で、たいした物も買えず子供もがっかりしていました。もう少し数量を予測して欲しかったですね。

さて、先月、彦根市山之脇町に新しいモデルハウスが完成しました。前回の高宮町のモデルハウスと比べて落ち着いた雰囲気仕上げました。家族中心がコンセプトですので見渡せる間取りになっています。TVの設置場所も検討し、最近の大型液晶TVを考慮して造り付けTVボードを設置しました。見ごたえ満点ですので、是非、ご家族揃って遊びに来てください。

近況報告

- 家庭菜園 精報 でかいきゅうりが出来ました。とうもろこしが枯れました。なぜ？ キャベツが虫だらけ！畑は小さいですが管理が大変ですね。農家の皆様に尊敬と感謝。
- 日曜大工 只今ウッドデッキ作成中。作業的には難しくないので1日では出来ません。

とにかく休日は忙しい！

それでは、また来月お会いしましょう。

今月のお薦めホームページ

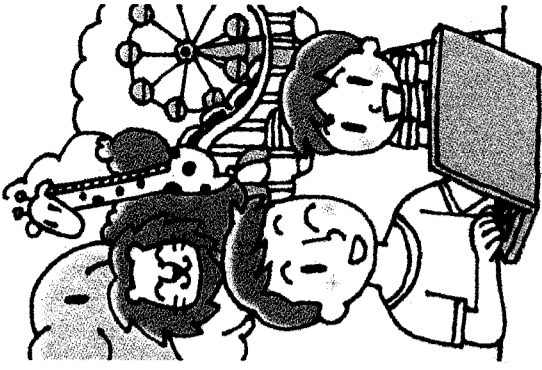
● 全国レジャー施設ガイド http://www.pocketmate.net/leisure_guide/

今年もあっという間に夏が過ぎつつあります。忙しくて、この夏まだぜんぜん遊んでいない！という人はいませんか？ そんな人におすすめのホームページがあります。

「全国レジャー施設ガイド」は、全国の遊園地、テーマパーク、水族館、温泉、スキー場などのレジャー施設を紹介しているサイトです。行きたい場所から検索して選んだり、「入園料無料の施設

設」や「小さい子どもも楽しめる」、「雨でも楽しめる」などのお好み検索もできます。また、随時、施設のイベント情報の公開もされています。

ユニークなのは、全国のジェットコースターの最高速度や最大重力、観覧車の高さなどを徹底比較したランキングがあるところ。携帯版サイトもあるのも、旅先で遊びの計画を立てるのに便利です。



アイデアノート ~便利&節約！食品の冷凍保存(後編)~

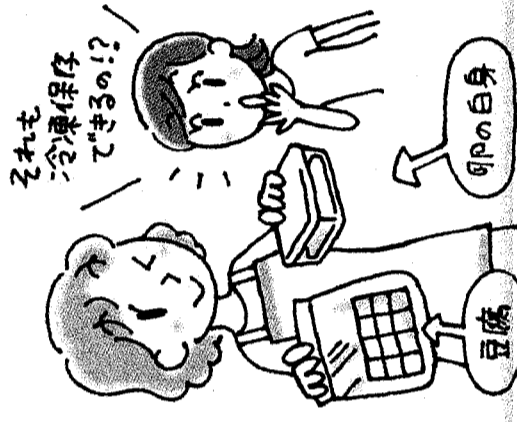
まどめ買った野菜や果物、特売日に買ったお肉やお魚は冷凍保存して上手に使っている人も多しはず。今回は、意外なものの冷凍保存や料理のひと手間を省けるコツを紹介します。

● 冷凍保存できる意外なもの

豆腐は水分が多く冷凍保存には向かない食材です。解凍して食べると食感が大きく変わってしまうからです。でも、高野豆腐と違って食べることが前提にすれば、冷凍保存もOKです。だし汁で煮ればおいしくいただけますよ。

の白身も冷凍できます。フリージング用バッグに薄くならして冷凍庫へ。使う時は、自然解凍してイカやエビなどの下処理に活躍してくれます。他にも、一回分に切り目を入れたバターや、ピザ用チーズも冷凍保存しておけます。

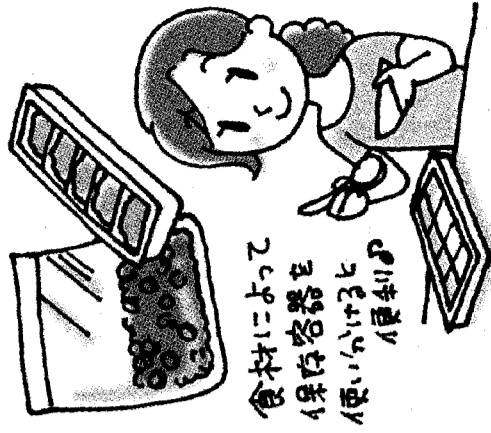
また、別の料理で卵黄を使った残り



● 冷凍保存して便利に使ええる薬味

薬味は、料理のアクセントになる欠かせないものですが、毎回少量しか使わないものですよ。それなら、まとめて処理して冷凍保存がおすすです。

小ねぎや白ねぎ、玉ねぎは細かく切ってフリージング用のバッグが容器に入れます。この時、水分をよくとっておくのがポイント。生姜や大根もすりおろして、薄くならし冷凍すれば、使う分だけ割れるので料理のひと手間が省けます。



● 製氷器を活用しよう

冷凍保存に便利なグッズといえば、フリージング用バッグや冷凍も電子レンジもOKなタッパーなどさまざまあります。なかでも、製氷器はとっても優れもの。

あまっただしやスープを入れたり、とろろを入れたり、離乳食の冷凍にも重宝します。使うとき、必要な回数を選べるのが嬉しいですね。