

ハウジング光正の部屋 清水

少し遅くなりましたが、あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひ致します。初詣は行かれましたか？いつも旧暦のお正月までに行けば良いかなぐらいに思っているのが遅くなってしまうのですが、今年もう行ってきました。

神社に行くと、御神体は何か気になります。お寺だと仏像が一般的ですが、神社は色々なんですね。お寺と違い、御神体が公開されることがほとんどないのもずっと不思議でした。

日本の神様は、基本的に崇り神だそうです。神社も穢れを封印している場所だとか（パワースポットという説もあるみたいですが）なので、不用意に取り壊したりすると良くないことが起きるとか。ちょっとオカルチックな話ですかね。私は全くないですが、神社によっては、頭が痛くなったり、気持ち悪くなったりする人もいます。合う・合わないがあるんだとか。パワーストーンや縁起物にも相性があるらしいですよ。これも私には全くわかりませんが。

得体の知れない事は怖いといいますが、私は人間の悪意も怖いと思うので、今年もいろんなことに目を向けていこうと思います。

家づくり相談室 Q&Aのコーナー

Q. 台所の設計で、失敗しないコツがあれば教えてください

A. 冷蔵庫から食材を取り出し、調理し、盛りつけて配膳するという、一連の動線をよく考えて台所は設計したいものですね。流し台の高さは、実際に一番よく使う人の身長に合わせて、使いやすいものを選ぶのを忘れずに。また、意外と盲点なのが、冷蔵庫の設置スペースです。設計図上ではちゃんと設置できるのですが、実際置いてみると扉が満足に開かないことがあります。冷蔵庫の扉は厚みがあるので、開いた角度が90°では大皿に入れた料理が出し入れしにくかったり、内部の引き出しが開けられない、などといったトラブルが考えられるのです。また、新居に入れる冷蔵庫が右開きか左開きかも、設計する前に確認しておくとうれしいですね。

家づくり・なんでも相談窓口 Eメール mitsumasa@eos.ocn.ne.jp

The Way To Success Of Your Home!

住宅成功ノート 非売品

家づくりではじめの一步を踏み出し完成させるまで、いろいろなことが起きます。つらいこと、楽しいことそしてとびきりのアイデア！

あなたの想いをこのノートに書き記して下さい。そうすればあなたの家づくりはきっと成功します！

このノートで大切なチェックポイントを確認、住まい作りを成功させるための強力なツールにしてください。

ワクワク系ハウジング光正株式会社

電話 (0749) 26-2666 電話 (0749) 63-3722

Fax (0749) 26-2667 Fax (0749) 63-7804

E-mail mitsumasa@eos.ocn.ne.jp

滋賀県彦根市大堀町 965-11

滋賀県長浜市神照町 879-1

無料進呈!

奥様のための お料理教室

ターツァイの瑞々しくて濃い緑色は、食卓を彩りよくして、食欲を増してくれます。中国原産のこの野菜は、冬の寒さの中で地面を這うようにして葉を広げます。漢字で「塌菜」と書きますが、「塌」という字には「押しつぶされた」という意味があるそうです。

ビタミンがたくさん含まれているので、風邪が流行るこの季節の抵抗力アップに重宝します。

特に油に溶けやすいβカロテンが豊富なので、炒め物に最適。ほろ苦い独特の味がいかにも身体にしみ込む感じで、酒の肴にもぴったりの一品ですよ。



歯触りシャキッ! 彩り鮮やか

「ターツァイとカニカマのあんかけ」

＜材料＞(2人分)

ターツァイ: 1/2株
カニカマスティック: 4本
ショウガ: 1片
ごま油: 大さじ1/2
酒: 大さじ1
中華風スープの素: 小さじ1
塩・コショウ: 適量
水: 1/2カップ
水溶き片栗粉: 適量

ターツァイ
...5cm位の長さに

ショウガ...千切り

カニカマ
...縦に裂く



① ターツァイは5cm位の長さに切る。ショウガは千切りにし、カニカマは縦に裂いておく。



② フライパンにごま油を熱し、中火でショウガを香りが出るまで炒めたら、ターツァイを加え、強火にして手早く炒める。



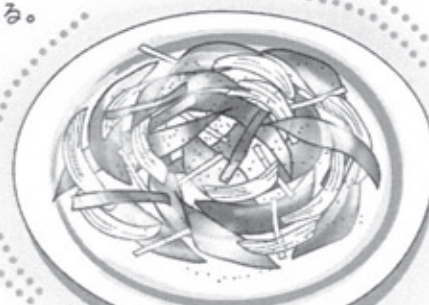
③ ②に酒を振り入れ、中華風スープの素、水を加えて、塩・コショウで味を調え、一煮立ちさせる。



④ カニカマを加え、ターツァイとからめるようにサッと炒める。



⑤ 火を弱めて、水溶き片栗粉を回し入れて混ぜ合わせ、とろみがついたら出来上がり。



さし上がれ!