

中井工務店通信

秋号

2021.11

創刊第50号

発行：中井工務店

〒569-2702 兵庫県丹波篠山市本郷670

TEL:079-592-0266

<https://nakai-koumuten.com/>

一気に気温が下がり、秋が深まってきました。秋は美味しいものが多いですが、すぐに過ぎてしまいます。丹波篠山もいちばん賑わう黒枝豆の季節も終わり、冬の準備を始める時期になりました。今号では、リノベーション住宅の完成写真と三田市大川瀬の観音寺様の工事の様子をご紹介します。



三田市大川瀬 観音寺 本堂・客殿新築工事 解体・基礎工事と大工の木材刻み加工が同時進行で行われています。

三田市大川瀬の観音寺様の本堂・客殿新築工事を施工させていただいております。

ただいま、現場では基礎工事が行われており、本社作業場では、使用する木材の加工が行われています。社寺の場合は、プレカットの木材を使わず、大工が自ら刻みを行い、継手や仕口を彫っていきます。仕口はかかった力の伝達が的確に行われるようにそれぞれに「ほぞ」と「ほぞ穴」をつくり組み合わせられます。



墨付けをしカットしていきます。うまく組み合わせられるように「ほぞ」と「ほぞ穴」をつくっていきます。



水平面のコンクリートがある程度固まってから、レベラーと呼ばれる下地調整材を流し、水平面をつくっています。



海老虹梁：エビのように湾曲した虹梁。
側柱と本柱など、高低差のある所に用います。



完成写真 丹波篠山市 職住一体のお家
先住人から受け継いだお庭を活かした間取りに

職住一体の家。完成いたしました。

庭を室内からも楽しめるように間取りを決め、隣家からの視線も外したつくりをしました。リノベーション住宅のイメージを保ちつつ、快適に過ごしていただけるように設備を整えさせていただきました。既存の建具を少し修繕し、違和感なく設備や雰囲気になじかむように、設計と素材や色選びをさせていただきました。木の温かみや照明の柔らかなあかりで秋の夜長を楽しんでいただけますね。



完成写真 丹波篠山市 リノベーション
フルオーダーメイドキッチンと家具から設計した家



家具から考えられたお家。

完成いたしました。

フルオーダーメイドのキッチンと家具から間取りを決め、残すもの、残さないものを決めて設計したお家です。



丹波篠山市 大谷にしき荘 温泉棟リフォーム工事
自然に囲まれた土地で心地よい暮らしを楽しむ家



丹波篠山のイメージでというご要望がありましたので、無垢の木を使い、天井は垂木仕上げにしました。

丹波篠山市草山地区の大谷にしき荘様の温泉棟をリフォームさせていただきました。シンプルながら、使いやすく、明るい雰囲気仕上がりになりました。



社長コラム



現在原稿を書いている10月中旬は篠山が一年で一番忙しくなる時で黒豆や丹波栗などを求めて多くの観光客が丹波篠山を訪れています。当社は観光業ではありませんので直接の影響はありませんが近年は観光で丹波篠山を訪れていただいて気に入られて移住を検討される方も多くなりました。そのため、当社にも市外各地から移住の相談があり、特に空き家物件の情報を探しにやって来られる方が多いです。丹波篠山市民の一人として地元に興味を持っていたことは大変うれしく思います。

このように多くの観光客の方が訪れたり移住希望者が増えてきた要因は農作物の豊富さだけではなく日本の原風景としての丹波篠山の建物を含めた景観のすばらしさもあるかと思います。景観を造る建物の設計に携わっている私としては住宅は個人の財産であると同時に地域の財産であるとの認識のもと仕事をしています。しかし、営利企業である以上お客様のご希望はできるだけ叶えていかないといけませんので設計は大変難しくまたやりがいもあります。その中で10月にオープンした丹波篠山市が提唱する景観配慮住宅「丹波篠山の家」モデルハウスは田舎の景観を壊すことなく現代的なデザインと性能で現在の若者も興味を持っていただける内容になっています。また丹波篠山市内の工務店を使用して建設すると最大130万円の補助金ももらえます。「丹波篠山の家」のモデルハウスは市内の工務店共同で運営していきます。

もしご興味があって見学されたい方、補助金についてお知りになりたい方は是非当社までお問い合わせください。これから100年・200年後に良い建物だと言ってもらえるような家づくりをこれからもしていきます。

ご予約随時受付中



家づくりの基本から知りたい方
デザインや間取りについて聞きたい方
資金計画を相談したい方
土地や移住のことを相談したい方 *移住は丹波篠山市内限定

オンライン相談会

遠方にお住まいのお客様、コロナ禍で外出をなるべく控えたいお客様にも気軽にご相談いただきたいと思います、Zoomを使ったオンライン相談会を実施しており、ご予約を随時受け付けております。
お手数ですが、ホームページのイベントからお申込みください。

暮らし の 通信 2021 秋

目を大切に、健やかに

毎日の情報収集からコミュニケーションまで、スマホやタブレットはもはや手放せない必需品です。読書の秋も、電子書籍で読むのが当たり前になり、とにかく便利になりましたが、電子機器のブルーライトは疲れ目の原因になるとも言われています。毎日どうも目が疲れる——、そう感じたら、すぐに対策を。ここでは、自分でできる日常のケアをご紹介します。

●普段から目を大切にする習慣を

疲れ目をなおすには、生活習慣を見直すことから始めてください。スマホやパソコンを長時間使い続ける時には、目の休憩を挟むことが大切です。時々ディスプレイから目を離し、遠くを眺めるようにしてみましよう。

もちろん、十分な睡眠は目の健康に効果あり。しっかり休ませることを心がけて。

●それでも疲れてしまったら

目の周りのマッサージがおすすです。目頭やこめかみ、目のまわりの骨のフチに沿って、手指でやさしくほぐしましょう。また、蒸しタオルで温めるのも効果的です。

長期間改善しない疲れ目、また異常を感じるといった場合にはセルフケアにこだわらず、眼科を受診してください。



暮らしのヒント

●食欲の秋に美味しい「ごはん」を

おいしいごはんの決め手は「水」

お米を洗う際、はじめにミネラルウォーターを使うのがおいしく炊くコツです。お米は最初に煮られた際の水分をしっかり吸うので、ここで水道水を使うとカルキ臭などが移ってしまうのです。以降、研ぐのに使うのは水道水でもOKです。また炊飯時には常温ではなく冷水を。これでほどよい甘みを引き出せます。



暮らしのレシピ

缶詰で作る、簡単炊き込みごはん

「お手軽で美味しい、しかも簡単」な炊き込みごはん3種をご紹介します。



サバの味噌煮ごはん

▼材料(2人分)

白米…2合 サバの味噌煮缶詰…1缶
しょうが…ひとかけ 大葉…4枚
白いりごま…大さじ1
⑤ しょうゆ…大さじ1 酒…大さじ1
みりん…大さじ1

▼作り方

【下準備】米は30分吸水させる。水は通常の分量から調味料分を減らす。しょうが、大葉は千切りにする。

- 炊飯器に米とサバの味噌煮、しょうが、⑤を入れて通常モードで炊飯する。
- 炊き上がった後白いりごまを加えて全体を混ぜ、大葉を散らす。

あさり缶でお手軽菜肉めし

▼材料(2人分)

白米…2合
あさり水煮缶(むき身)…1缶(100g)
しょうが…ひとかけ 万能ねぎ…適量
⑤ しょうゆ…大さじ1 酒…大さじ1

▼作り方

【下準備】米は30分吸水させて水をきる。しょうがは千切り、万能ねぎは小口切り。

- 炊飯器に米とあさり缶(汁ごと)、しょうが、⑤を入れ、2合の目盛りまで水を足したら通常モードで炊飯する。
- 炊き上がった後全体をよく混ぜ、器に移りつけ、万能ねぎを散らす。

オイルサーディンで洋風炊き込みごはん

▼材料(2人分)

白米…2合 オイルサーディン缶…1缶
トマト…中1個 にんにく…ひとかけ
固形コンソメ…1個 塩…ひとつまみ

▼作り方

【下準備】米は30分吸水させる。水は通常の分量から大さじ1を減らす。にんにくはみじん切り、トマトはくし形に4分割。

- 炊飯器に米とオイルサーディン(油ごと)、トマト、にんにく、固形コンソメ、塩を入れて通常モードで炊飯する。
- 炊き上がった後よく混ぜて盛りつける。