

# ガヤガヤ ワイワイ我家我家

VOL.12  
Nov.2016

## ～ご挨拶～

日が暮れるのが早くなり1日が短かく感じますね。ハロウィンが終わったと思えば、買い物に行くとあちこちでクリスマス用のオーナメントが並んでいるので、時の流れは早いなと思います。

そろそろ紅葉も見頃を迎えますね。「紅葉狩り」という言葉がありますが、紅葉した枝葉を持って帰ること…ではないですよ。これには「山野に紅葉ををたずねて楽しむこと」「紅葉見」の意味があります。

ご家族や友人と、紅葉観賞にゆっくり出かけたいですね。

## ～新築めぐり～



パパのガレージとママのカフェ風キッチン

それぞれのこだわりを実現



特殊な地型ながら面積を目一杯に有効利用した住まいです。  
3台の車が収まる大型のインナーガレージ。防犯面だけでなく、雨の日の車の乗り降りも濡れなくて済むなどメリットがたくさんです。外観の色合いが印象的です。

キッチンはカフェスタイルに仕上げました。飾り棚やカウンター、壁紙など、デザインは奥様のこだわりポイントです。



10.3kWもの太陽光発電を採用。  
全量買い取り制度を利用した、売電収入も期待できます。



2階のリビングは、勾配天井を利用して広さを演出しています。無垢材の床と見せ化粧梁で、オシャレな空間に仕上がりました。

## ～がやがや料理教室～



### ◇カボチャのいとこ煮◇

#### 【材料(2人分)】

かぼちゃ 350g、ゆで小豆 100g、片栗粉 小さじ1  
(A)砂糖 大さじ1、醤油(できれば薄口)、大さじ1、水 1カップ

#### 【作り方】

- ①カボチャは種とわたを取り、3cm角に切り、皮をとるところむきます。
- ②鍋に(A)の材料を入れ沸騰させて、(1)のカボチャを並べ入れて約15分、蓋をしてカボチャが柔らかくなるまで煮ます。
- ③別の鍋に②の煮汁1/4カップを入れてゆで小豆を加えます。片栗粉を水大さじ2で溶いて加え、混ぜながら沸騰させてとろみをつけます。
- ④②のカボチャを器に盛り付けて、③のゆで小豆をかけます。



いとこ煮とは、小豆と野菜の煮物で、神仏への供物を集めて煮た行事食が始まりです。

また、具材の固い順に入れて煮ることから、追い追い(甥甥)、めいめい(姪姪)煮という言葉にかけたゴロ合わせが名前の由来とも言われています。

## ～がやがや豆知識～



前回、木造住宅の良さについてお話ししました。今回は、その中の「長持ちする」ところに焦点を当てたいと思います。

日本の住宅寿命は26年や30年と言われますが、実際周りを見ても、もっと古い家が建ち並んでいます。しかも、外から見る限りはまだ住み続けられそうですよね。木材は丈夫で長持ちするものです。地震や風力に対する構造的な配慮と雨水や湿気に対する劣化対策をきちんと行い、正しい維持管理をしていれば、一般の木造住宅でも100年は持つでしょう。

木は、鉄やコンクリートより軽く、引っ張り・圧縮・曲げに対する強さは、鉄の3～4倍という調査結果も出ていて、耐久性に優れていると言えます。

ただ木材は湿気を嫌うため、対策をしっかり行いたいですね。一番大事なことは、通気性を良くすることです。床下に通気口があっても、花壇や大きな木を植えて塞いでしまっただけでは効果が減ってしまいます。排水溝の詰まりによる水漏れなども、傷める原因となります。外部のコーキングや塗装に気をつけていくと良いでしょう。

木材の特徴を知ること大切ですね。

11月19(土)・20(日) 各務原市 お客様の家「創蔵空間 中心蔵」完成見学会

詳しくはお問い合わせください♪

ファイファイ  
Y-Yハウジング株式会社 橋本

〒504-0913 岐阜県各務原市那加大東町61番地の2  
TEL.058-382-3688 FAX.058-389-1201