

(株) 関工務店

vol.57

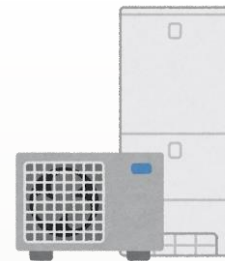
2024.
春号

ニュースレター

住まいのお役たち

電気温水器とエコキュートの違い

電気温水器は電気を金属に通すことによって、電熱ヒーターを使って水を直接加熱してお湯を作ります。まとめてお湯を作って貯めておく仕組みのため、電気や水道が止まっても、貯湯タンク内にお湯、水が残っていれば使えます。そして設置スペースが省スペースで使用時の音が静かです。エコキュートとは、電力を使って空気中の熱を取り込み、その熱で水を加熱しタンクにためる高効率給湯器のことです。毎月の電気代が抑えられることやエコ意識の高まりもあり、最近の住宅設計ではエコキュートを選ばれる方が多いです。非常時でもお湯や水がタンクにお湯が溜まっている水量内であれば使えます。



快適な空間実現のために

飾り棚や壁収納として使えるニッチ収納

木材住宅の壁は、間柱という柱を等間隔に立て、そこに石膏ボードなどを取り付け、クロスを張るなどの仕上げがなされているものが一般的です。このような壁の場合、壁の中の間柱と間柱の間には空間ができますが、この空間を利用して設ける壁面のつくり付けの棚のことをニッチと呼びます。

ニッチは、ちょっとした小物などを飾る飾り棚としてだけでなく、収納スペースとしても活用できる便利なスペースです。

ニッチは壁の空間の厚みを利用して設けるため、ニッチを作ることが出来ない壁もあります。例えば、断熱材が入っている外に面する壁や、コンクリートに石膏ボードが直接張られているような壁には、ニッチを設けるための空間がなく、壁の中に間柱がある壁の場合でも、柱の部分にはニッチを作ることが出来ません。

作りたい場所に作れるとは限らないので、建築段階で意見を聞き、相談するといいですね。

関工務店 善博のつぶやき



新年度がスタートしました。
新社会人の方、そして進学・進級される方おめでとうございます。
暖かくなって過ごしやすい季節になってきたとはいえ、新しいことが始まって何かと忙しい時期。
皆さん、心と体の健康が何よりも大事です。
ストレス社会で、頑張らなければいけないときもある、
だけど自分の身体も労わることを忘れずに。
自分が一番リラックス出来るストレス解消法を見つけて、生活に取り入れましょう。
心を元気に上手に付き合っていくことが大事です。



今月のナゾトレ

答え →

○	へ	き	む	○
と	○	○	○	ね
に	○	○	や	○
○	む	さ	○	ひ

※答えは来月号で発表します！
先月号の答えは、「たいよう」でした。



今月の現場レポート!

魚沼市地内

T様邸 住宅新築工事

3月初めに地鎮祭を行い、何度か降雪がありましたが順調に進行中です。

7月末の完成を目指し、日々打ち込んでいます。



魚沼市堀之内地内 O様邸



関工務店は、雪国新潟の気候風土に耐える丈夫な住まいづくりをしています。



家を建てることは最終目的ではなく、あくまでもスタートと考え、建ててからも地域の皆様にご愛顧いただいております。

季節の快適 春の過ごし方

春は春一番と言われるように自然の風による影響が強く、風邪（ふうじゃ）が身体に侵入して病気にかかりやすくなります。風邪とは感冒のもとになるウイルスや色々な細菌、スギ花粉やホコリなどのアレルゲンが風によって運ばれてくると言われています。なので春は風邪対策が重要になります。

紫外線対策

4月末以降は太陽の光が急激に強くなります。紫外線が人体に及ぼす影響も大きくなっていきます。

帽子、日傘、日焼け止め、サングラスなどで強力な紫外線から身を守りましょう。

食事の時は緑茶を添えて

春は身体の中の老廃物を外に排出する季節。お茶の苦みや渋みには解毒作用があるので、普段より濃いめに入れましょう。また食べ物に含まれる余分な成分を取り除くために、食後ではなく食前か食事中に温かくして飲むと良いです。

酸味を取り入れ気分快適に

酸味は、気や血のめぐりと関係が深い「肝」に作用し、イライラしやすいときにはリラックスに、疲れたときにはリフレッシュに役立ちます。酢や柑橘系の果物、梅干しなどがおすすめです。

朝は早起きを心掛ける

春はできるだけ朝早く起きるようにします。それは日の出とともに自然の陽気が動きはじめるので、身体をそれに合わせるためです。



春キャベツの豚肉巻き



材料

豚薄切り肉（ロース、バラお好みで）	200g
春キャベツ	100g
えのき	1/2袋
塩	小さじ1/2
酒	大さじ1
サラダ油	大さじ1

【たれ】

しょう油	大さじ1
みりん	大さじ1

作り方

- ①春キャベツを千切りに、えのきは根元を切り落とし、2等分します。
- ②キャベツに塩をもみ込み、水気が出たら絞ります。
- ③まな板の上に豚肉を縦長に置き、キャベツとえのきを手前にのせてきつめに巻きます。
- ④中火で熱したフライパンにサラダ油を引き、巻き終わりを下にして③を並べます。
- ⑤色が変わるまで中火で炒めます。
- ⑥酒を加えて蓋をし、5分ほど蒸し焼きにします。
- ⑦たれを入れ全体に絡めたら火から下ろします。
- ⑧お皿に盛り、完成です。

新潟県魚沼市根小屋1337

今日を築いて明日をつくる

(株) 関工務店

TEL:025-794-4161 FAX:025-794-5357



住まいのお悩みご相談ください。

関工務店 魚沼

検索