

(株) 関工務店

ニュースレター

vol.61

2025
夏号

住まいのお役たち

家庭運&健康運 リビング編

日差しを室内に取り込み、リラックスできる空間づくりをすることで、運気が大きくアップするリビング。家族みんなが安らげる場所にしておくことで、家庭運や健康運が向上。

家具を置きすぎないようにする

換気と風通しを良くしておくことが重要なポイント。家具を置きすぎると掃除がしにくく、空気の循環も滞るため避けたほうが◎。家具の高さを揃えると運気が安定しやすいです。

家族写真を飾る

家族写真や家族が楽しそうにしている写真は良い運気を放つ幸運のアイテム。フォトフレームに入れて飾ると運気がアップすると言われています。

快適な空間実現のために

予算別最適なキッチンシンク選び

低予算向けシンクのおすすめ素材

低予算でも長く使える丈夫なシンクを選びたいですね。ステンレスシンクは価格が手頃で、耐久性も高く、お手入れも簡単です。シンプルなデザインが多いですが、鏡面仕上げやエンボス加工など種類も豊富にあります。ただし、傷がつきやすく、水垢が目立ちやすい点には注意が必要です。傷つきにくい加工が施された製品を選ぶと良いでしょう。

中価格帯シンクのおすすめ素材

予算に余裕があれば、人口大理石シンクも検討してみましょう。アクリル系とポリエステル系があり、アクリル系は透明感があり、ポリエステル系は比較的安価です。どちらも天然大理石に比べて水に強く、デザインも豊富なので、キッチンに合わせた色やデザインを選べます。ただし、メーカーによって質感や機能が異なるため、事前にしっかり比較検討することが大切です。

高級シンクのおすすめ素材と特徴

より高級感を求めるなら、クォーツシンクやホーローシンクがおすすめです。クォーツシンクは水晶と樹脂を配合した素材で、耐久性、耐熱性、耐衝撃性に優れ、お手入れも簡単です。黒いシンクが多く、高級感があります。一方、ホーローシンクは金属にガラス質の釉薬を焼き付けたもので、独特の美しい色合いと滑らかな質感が魅力です。耐久性、耐熱性にも優れていますが、重いものを落とすと破損する可能性があるため注意が必要です。

関工務店 善博のつぶやき

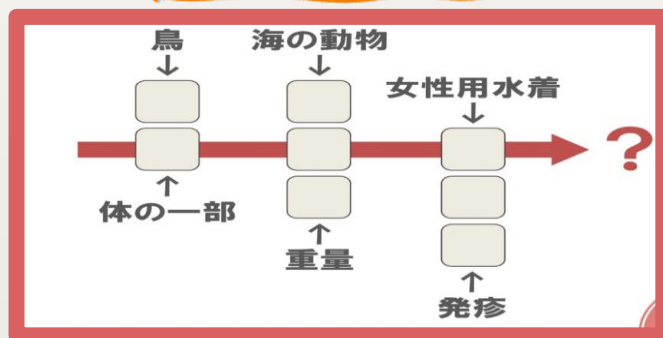


今、物価の高騰が続いていて、家計の負担が大きくなっています。多くの生活必需品の価格が上昇しているため、以前よりも生活に余裕を感じにくくなっています。物価の高騰は世界的に続いており、日本も例外ではありません。コメの価格は1年間で約2倍に上昇しており、食品や日用品、ガソリン価格も軒並み値上がりしています。

この状態がいつまで続くのでしょうか。日々の生活費で家計を圧迫しない工夫が今後もしばらくは必要そうですね。



今月のナゾトレ



※答えは来月号で発表します！
先月号の答えは、「ふとん」でした。



今月の現場レポ！

魚沼市地内 S様邸

住宅新築工事

5月から始まりました新築工事は外壁が張り終わり仮設足場を解体しました。

全館空調 機械換気方式による快適住宅を目指して造ってます。

子育てグリーン住宅支援事業のGX志向型住宅対象物件です。



魚沼市堀之内地内 S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 室内環境

夏の温度は26～28℃が理想的で、部屋でくつろぐにはちょうどいい温度といえます。

私たちがよく耳にするのはクールビズで推奨されている28℃ですが、26℃～と幅をもたせているのは、活動状態や服装によって暑さの感じ方が異なるからです。

湿度とは空気中の水分量のことです。

「じめじめして暑い」とか「からっとしていて気持ちがいい」という表現があるように温度が同じでも湿度が違っていると暑さの感じ方が異なります。夏の湿度は、省エネと快適の観点と熱中症リスクから70%まで許容されていますが、40～60%が理想的です。人は同じ温度でも、湿度が高いと暑く感じます。湿度が高い場合は、汗とともに熱が放出されにくくなります。室内温度が27℃の場合、湿度が75%を超えると熱中症への警戒が必要になります。カビも繁殖しやすい環境になります。

熱は、床から伝導で、床、壁、天井から放射（赤外線）によって伝わります。

夏の表面温度は室温+2℃以下が理想的です。室温が26～28℃で表面温度もほぼ同じであれば快適に過ごせます。壁や天井温度の値が室温よりも高いと周囲から受ける熱放射による暑さを感じます。

快適な室内環境をつくるポイントは、最適域に整えることだと思います。



とうもろこしとじゃがいものエスニックバター



材料

とうもろこし	1本
じゃがいも	2個
片栗粉	大さじ2
油	大さじ3
Aバター	15g
Aおろしにんにく	小さじ1/2
Aナンプラー	小さじ2
A砂糖	小さじ1/2
Aこしょう	少々
しょうゆ	適量
バジル	お好みで

作り方

- ① とうもろこしは皮をむき、横3等分に切って縦十字に切ります。じゃがいもは食べやすい大きさのくし切りにします。耐熱皿にとうもろこし、じゃがいも、水（大さじ1）を入れ、600Wのレンジで5分ほど加熱します。
- ② ポリ袋にとうもろこし、じゃがいも、片栗粉を入れ、軽くふります。
- ③ フライパンにサラダ油を入れ熱し、とうもろこし、じゃがいもを入れ、表面がカリッとするまで揚げ焼きにします。
- ④ ボウルにAを入れ混ぜ、とうもろこし、じゃがいもを加えてバターを溶かしながら混ぜます。

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