

住まいと散歩



神秘的な竹林

青々と天に向かって伸びた竹たちが、5月の爽やかな風に揺れてなびいています。薄暗い竹林の中は別世界。神秘的なベールに包まれています。

街の賑やかな通りをぬけて、竹林に入ると、凜とした澄んだ空気。空を見上げれば先端の細い葉が、サワサワと風に揺れています。柔らかい木漏れ日が葉の間を縫うようにキラキラと輝いて、しっかりと根付いた竹の幹を照らします。竹林を散歩する屋下がり。ゆっくりと英気を養います。

竹は古くから、農機具や茶道具など人々の生活と深く結びついてきました。縄文時代の遺跡からも、竹を素材とした製品が出土しています。人々は生活のために竹を編んで収穫用の籠にしたり、建築用の壁などにも工夫して利用してきました。今でも花籠やざるなどの竹製品は温かみがあり、心が和みます。

こんなにも日常に密着している竹ですが、中の空洞の神秘性はあまり知られていません。竹は中が空洞なため成長が早く、一日に80～120センチも伸びるといわれています。竹取物語に代表されるように、古来から神が宿る木として崇められてきたのがよくわかります。今でも地鎮祭の時に土地の四隅に青竹を立てるのは、厄除けを意味し、家の中に悪いものが入らないようにと、昔からの祭祀として受け継がれているからなのです。

神聖な竹林を歩いていると、どこからともなく力が沸いてくる、そんなパワーを感じます。竹たちの会話する音、鳥のさえずり。たまには都会の喧騒を忘れて、近くの竹林に足を延ばしてみてもいいいかがですか？



暮らしのエッセンス

おしゃれな「のれん」

ちょっとした目隠しにもなる「のれん」。オシャレに使ってイメージチェンジしてみましょう。



◆のれんの意味は？

お店の入り口などによくある「のれん」。普段何気なく見ているのですが、実はちゃんと意味があるので。のれんは暖簾と書き、寒さを防ぐために布を垂らしたもので、簾（すだれ）の隙間を布で覆って暖めることから暖簾といわれるようになりました。

◆お部屋の入口に

キッチンなどの入り口にのれんを垂らすと、アクセントになります。和のイメージがありますが、北欧風のすっきりした模様なら、モダンなリビングでもOKです。

◆目隠しに

廊下の奥まで見られたくないような場所があれば、間仕切りとして長めののれんをかけてみましょう。暗くなりがちな廊下には、明るい色ののれんをかけると気分も明るくなりますね。レースののれんをかけると、軽やかな雰囲気になります。

◆タペストリーとして

のれんの垂れ下がった布を裏から縫いとめて、タペストリーとして飾ってみましょう。玄関やリビングに掛けるとモダンです。季節によって変えると素敵ですね。

お取り寄せ倶楽部

長崎角煮まんじゅう
- 長崎県 -



江戸時代、唯一海外との貿易を認められていた長崎県には、異国の文化を感じられる観光スポットや食文化が多数あります。和食、中華、西洋料理が交ざった卓袱料理もその一つ。今回はその中の一品、東坡肉（皮付き豚の角煮）を「もっと手軽に、よりおいしく」と願い誕生した商品を紹介します。

岩崎本舗『長崎角煮まんじゅう』は、だしの旨味を染み込ませた豚の角煮を、ふわふわの生地で挟んだまんじゅうです。

豚肉は、特別に仕入れている臭みの少ない雌のアンデス高原豚。味の決め手の秘伝のたれは化学調味料不使用で、2年かけて作った独自の醤油を使用しています。じっくり煮込まれ、とろりととろける角煮に、ふわっとした生地のみんじゅう。何個でも食べられる美味しさです。

お問合せ・・・岩崎本舗

長崎角煮まんじゅう 8個入り

・・・3,400円（税込）

今どきリフォーム事情

～ コンセント計画 ～

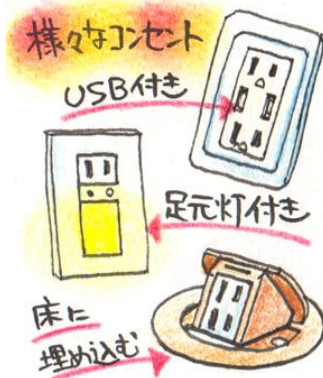
欲しい所に無いのが、コンセントです。延長コードを使って伸ばすと、見た目にもよくありません。リフォーム時には、コンセントの配置を考え直してみましょう。

◆使う場所や数を考えよう

リフォームされる際、可能であればコンセントを出るだけ使う場所の近くに移動させておきましょう。

数も、思っているより多めの方がおすすめです。最近は、スマホやタブレットだけでなく、時計や懐中電灯、電池など、充電式の機械が増えています。

リフォームの際には充電スペースを確保し、コンセントの数も増やしておけば、一カ所でまとめて充電出来るので生活が楽になりますよ。



◆USB 付き

最近、USB での充電方式が増えています。あらかじめUSB の口が付いたコンセントを備えておけば、わざわざUSB の変換器を付ける必要が無いので、充電が多い場合もスッキリします。

◆足元灯付き

廊下などには、コンセントに小さなセンサーライトが付いたタイプがおすすめです。夜、廊下に出た際にコンセントが足元を自動で照らしてくれます。

◆床に埋め込む

コンセントを床に埋め込むことも出来ます。ダイニングでホットプレートを使う時などに便利です。床に近い色のももあるので、コンセントが主張せず、インテリアに溶け込みます。

Healthy de Happy

～ 巻き爪 ～

足にあった靴を選んで、巻き爪を予防しましょう。

◆10人に1人が巻き爪って本当？

足のトラブルの一つである巻き爪。日本人女性の10人に1人が、巻き爪もしくは巻き爪予備軍だといわれています。足の爪が内側に曲がる巻き爪は、両端が足の指に食い込むことで強い痛みを引き起こします。また、それを我慢していると姿勢や歩き方にも影響し、膝や腰の痛みにもつながってしまいます。

◆爪が巻いてしまうのはなぜ？

小さすぎる靴や先の細い靴を履いていると、巻き爪になることがあります。これは、爪を圧迫してしまうからです。また、ハイヒールや大きすぎる靴は、歩くと足が靴の中で前方にずれてしまい爪に負担がかかります。



巻き爪にならないためにも、足にあった靴を選びましょう。また、長時間の歩行や、足への負担が大きいスポーツをするなど、靴以外にも様々な原因があります。

◆爪の切り方を見直しましょう

爪を短く切りすぎると、露出した皮膚が盛り上がって、皮膚に当たった爪が丸まりやすくなります。また、爪は甘皮から離れた先端ほど丸まる力が強いいため、深爪すると巻き爪になりやすいといわれています。爪切りよりもヤスリを使う方が、皮膚を傷つけないのでおすすめです。最初に爪の中央部分をスクエアにカットし、両端をヤスリで丸めていく方法がよいでしょう。

鶏ささみの 梅肉フライ

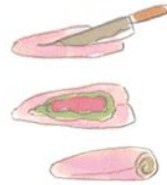
あなたとこんすてきにごはん

材 料 (2人分)

・鶏ささみ肉	4本	・塩こしょう	少々
・梅肉	適量	・キャベツ	適量
・大葉	4枚	・揚げ油	適量
・卵	1コ		
・小麦粉	適量		
・パン粉	適量		



1



ささみは筋を取ってタテに包丁を入れて開く。塩こしょうをふって、大葉、梅肉の順に重ねクルクルと巻く。

2



小麦粉、卵、パン粉の順に衣を付けたら170℃～180℃の揚げ油で揚げる。

3



ナナメに切って、千切りキャベツを添えて出来上がり。

Health Point

高タンパクで低カロリーな鶏ささみはダイエットの万能選手ですが、油脂も適度に取りすることで、ダイエット時の便秘予防にも役立ちます。

コロナウイルスで皆さんの生活が一変して、それぞれご苦労があると思いますが、体調など崩されていませんか？一刻も早くコロナウイルスの脅威から世界中が解放され平穏な日常が戻りま

ご縁を大切に！



eicou
http://www.eicou.com



0120-084-766

エーコー建設 株式会社

http://www.eicou.com

吹田市五月が丘北25番45号 TEL 06-6875-7666 FAX 06-6875-7670

建築業許可:大阪府知事許可(般-29)第 95612 号

不動産許可:大阪府知事(6)第 42984 号

大阪府宅地建物取引業協会 北大阪支部

☆ご意見・ご感想は mail@eicou.com までお寄せ下さい。

※配信の停止を希望される場合は、お手数ですが弊社までご連絡ください。

