

■お客様の  
施工現場より■

屋根、外壁塗装/北方 I 様邸

築17~18年、建坪24~25坪の木造外壁サイディング

張り、屋根コロニアル葺きの2階建てお住まいです。新築以来、屋根も外壁も塗装の経歴はなく、塗装の時期も既に過ぎていて、建物の全体を見て欲しいとのご相談をいただきました。そこで、屋根と外壁廻りを細かく調査させていただいたところ、コロニアル屋根の全面にわたり「カビや藻」が付着していて、棟の板金カバーの止め釘も抜けかけた状態がありました。また、外壁は窓業系サイディング張り仕上げで、特に雨、風の多く当る部分では、サイディングの「縫ぎ目」のシール材が剥がれて、ヒビ割れが多く見られました。そして、このまま放置しておくと雨水が壁内に浸入し建物の耐久性を低下させ、寿命も縮めることになる旨お客様にご説明いたしました。そこで、屋根・外壁全体を高圧洗浄にて汚れを洗い流し、屋根の棟カバーの止め釘をしっかりと打ち込んで、外壁サイディングの縫ぎ目には新しいシール材を充填して補修いたしました。そして、塗装前のこれらの事前作業をきっちり終えた後、屋根、外壁ともシリコン系塗料にて塗装の上、足場の撤去を含め約10日間にて全ての作業を完了し、お客様も一安心されておられる様子でした。

■ひとり言■

こんにちは。エムエスホームの佐原です。新年明けましておめでとうございます。本年も宜しくお願ひ申し上げます。

昨年は政治、経済、社会の全般にわたって、我々が期待していた様々な問題もほとんど解消・実現できない多難な一年を過ごしてまいりましたが、今年こそ夢と希望の持てる活力ある「干支の兔」の様な「飛躍の年」にしたいものと願っております。

平成23年の年明け、正月元旦は幸い晴天にも恵まれ、自宅近くの展望の利く駐車場から、朝日を浴びて光輝く富士山を眺望することができました。その後、午後1時過ぎ頃から、毎年の恒例でもある、「神田明神」に初詣に出掛けましたが、今年の人出は昨年と比較しても3~4割程度も少なく、お守り、熊手、破魔矢を買い求める「札所」の行列も同様に非常に空いていて、ここにも景気の影響が現れていると感じられました。

この傾向は、不景気を背景にした今年だけの一時的な現象なのか?あるいは、初詣離れが進む最初の年なのか?興味深い印象を受けた一日でした。



■リフォーム・増改築の専門店■

有限会社 エムエスホーム

千葉県知事建設業許可(般-17)第42746号 日本木造住宅耐震補強事業者協同組合会員

フリーダイヤル 0120-541-209

〒272-0824 市川市菅野4-18-27 TEL:047-323-2280 FAX:047-323-2285

ホームページ ..... <http://www.ms-home.com>



生活と住まいの情報をお届けします

# 爽風市川通心

睦月  
むつき  
1月号

爽やかな風が私たちの街と心を吹き抜けてゆく VOL.23 2011年1月



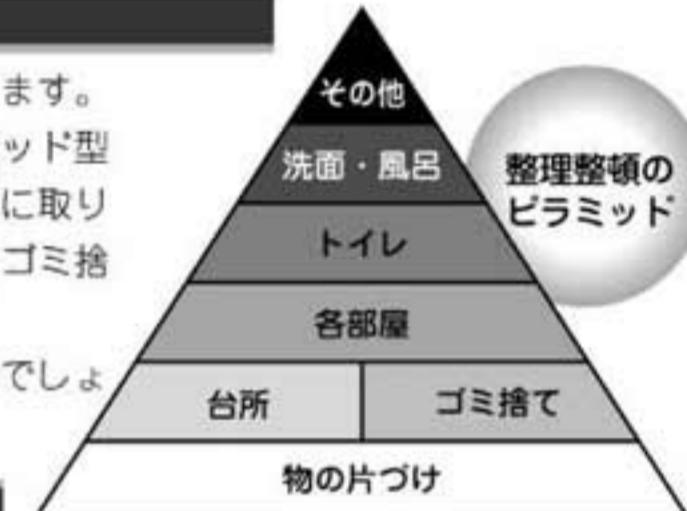
ちょっぴり  
発想を変えて  
楽々キレイ!

いつもキレイな部屋で暮らしたい!と思っていても、現実はなかなか思い通りにならないものですね。ちっとも片づけてくれない家族にイライラ…なんて経験はありませんか。大切なのは、整理整頓がストレスにならずに続けられるようになること。今回は、みんながハッピーになれる、そんな知恵を集めてみました。

優先順位を決めてみよう

家中を一気にキレイに!と考えると、それだけでストレスになってしまいます。整理整頓にはまず、優先順位を決めましょう。右の図は優先順位をピラミッド型の図にしたもの。一番下から始めて、時間に余裕があるなら上の作業に取りかかるのがポイント。たとえば「物の片づけ」が終わったら、「台所」「ゴミ捨て」といった順番になります。

ご自分の暮らしに合わせて、オリジナルのピラミッドを作ってみるとよいでしょう。整理整頓力の基本トレーニングに最適です。



タイミングを選べば楽々♪

整理整頓はタイミングも大切。家族の生活時間なども考えながら、グッドタイミングを探してみましょう!

①ものが見つからないとき  
探し物があるときは、実は整理整頓に最適なのです。とりあえず探し物は一旦置いておいて、部屋のお掃除をしてみてください。掃除機をかけ、散らかっているものを整理整頓すれば、探し物も見つかりやすくなるはず。



③季節の変わり目に  
服や小物の整理整頓に最適なのは、何と言っても衣替えの時期。要らなくなったものを分類して処分しやすく、同時に収納スペースの見直しもできて一石二鳥です。



④子供の成長に合わせて  
学年の変わり目など、子供の成長を感じる瞬間は、整理整頓のグッドタイミング。使わなくなった玩具や文具などを一気に仕分けして、処分しましょう。



子供は怒らず、ほめて整理整頓

整理整頓の大敵は、やっぱり家族です。中でも小さな子供は、玩具や自分が使ったグッズをそのまま放置しがち。でもそんな時は怒るのではなく、整理整頓を教えるチャンス!と考えてみてください。

## ティータイム \* TEA TIME \* イクメン



流行りは「イケメン」？ いえ「イクメン」が流行りなんです。育児に積極参加する男性を「イクメン」と呼ぶ動きが広がっています。厚労省が「男性の育児参加のためこの言葉を流行らせたい」と語ったり、テレビや雑誌で取り上げられることも増えてきています。

### 育児休暇はまだまだこれから？

厚生労働省が2008年に発表したデータによると、育児休業制度がある企業は、全体の66.4%でした。女性の取得率は1999年の56.4%から、2008年には90.6%と順調に伸びています。対する男性の取得率は、1999年が0.42%、2008年でも1.23%と、あまり上がっていない。仕事場に育児休暇制度があっても、戻ったときのことを考えると、とりにくい、というのが現実のようです。イクメンの普及は、まだ言葉先行と言えるかも。

### 楽しく幸せな時間を…

実際に、積極的に育児参加している男性からは、さまざまな声が上がっています。中でも多いのが、「思っていたのとは全然違っていた。」という声。イクメンが集うサイトでは、「こんなにかわいいなんて！」とか「意外に子供がいても不便は少ない。」という声もあれば、「自分がこんなに過保護だったなんて！」とか「こんなに言うことを聞かないなんて！」という書き込みもあって、子供と関わる中で、男性もさまざまなことを感じているのがよくわかります。

また「男性が関わりたい家事・育児」のトップは、子供と遊ぶこと。実際の体験談を見ると、寝る前に絵本を読み聞かせたり、一緒にお風呂に入ったり、と楽しい思い出を共有したい、という思いは強いようです。

### 出生率回復の切り札

2010年の厚生労働白書によると、「男性の平均就業時間が短い都道府県ほど、出生率が高い」傾向が見られています。また「3世代世帯率が高い都道府県ほど、出生率が高い」傾向があり、家族が育児を手伝う環境が出生率を上げることがわかっています。



## Let's try ☺ 心理テスト性格編

今日は、おしゃれをして有名フランス料理店で食事♪とりあえず、スープをいただいたあと、次にあげる4つのうち、何から手をつけますか？（マナーは無視して、直感で選んでみましょう。）

① ワイン ② パン ③ 肉 ④ サラダ

食べる順番は心の中にある欲求や願望の象徴です。自分が食べたいと思うものを素直に選ぶことで、心の底に隠れた性格が見えてきます。

#### ① ワイン

少し欲求不満気味。枠にとらわれず、スリルのあることが大好きなあなたは、常に刺激を求めてウズウズしているタイプ。行きすぎると、ヒステリー起こしてしまうので気をつけて。

#### ② パン

欲望をストレートには表さず、一度考えるといった、ワンクッションを置くタイプ。常識的で家庭的ですが、面白みには欠けてしまうかも。

#### ③ 肉

思ったことをストレートに表していくタイプ。現実的でパワフル。あれこれ迷わず行動できますが、単純な面もあります。



#### ④ サラダ

心の中には、満たされない思いが渦巻いていますが、それを決して表面に出さない慎重派。でも、肝心なところで間が抜けている部分があります。

## 基本のお菓子

### パネトーネ

パネトーネは、天然酵母を使ったイタリアの伝統的な菓子パンの一つで、クリスマスの前に各家庭で焼き、親戚や友人に配る習慣があります。今年のクリスマスは、たくさん作って、親しい人にプレゼントしてみてはいかがでしょう。

#### 材料 (パネトーネ型/底直径10cm高さ9cm×3個分)

強力粉	500g
ドライイースト	15g
(※天然酵母のパネトーネ菌のかわり)	
卵	150g
牛乳	100g
砂糖	100g
塩	5g
はちみつ	30g
ラム酒	大きい2
無塩バター	250g
洋酒漬ミックスフルーツ	300g
レモン汁	少々
バター、粉砂糖(トッピング用)	適宜

- ① ポウルに強力粉とドライイーストを入れ、混ぜ合わせます。
- ② 別のポウルに卵を割り入れ、かき混ぜます。温めた牛乳、砂糖、塩、はちみつ、ラム酒を加えて混ぜ、人肌(35℃)くらいにします。
- ③ ①に②を入れてこね、常温に戻した無塩バターを加えて、更にこねます。こね時間の目安は15~20分。（生地をまんべんなく引張り、薄くゴムのように伸びればOK。）
- ④ 汁気を切った洋酒漬けミックスにレモン汁をふりかけ、③に混ぜ込みます。
- ⑤ 【1次発酵】生地を丸くしてポウルの中に入れ、ラップをかけたら30℃で、50~60分発酵させます。（約3倍に膨らむ。）発酵した生地を取り出したら、軽く手で押されてガス抜きをし、3等分に切り分けて丸めます。
- ⑥ 【ベンチタイム】⑤をパンマットに挟み込み、乾燥しないよう上にぬれ布をかけて、15~20分間休ませます。休ませた生地を丸めなおして、とじ口を下にし、パネトーネの型に入れます。
- ⑦ 【最終発酵】35℃~38℃の所に30分~40分間置き、でき上がりの約80%の大きさになるまで発酵させます。湿度が必要なため、生地を乾燥させないようにします。
- ⑧ クープ（焼く直前に、生地の表面に入れる切り込み）を入れます。そこに細長く切ったバターをのせ、180度に熱したオーブンで約30分焼きます。
- ⑨ 冷めてから粉砂糖をかけて、できあがり。



※クープ

## ■暮らしのたより ■

### 住まいのことを何でも頼める「住医」を作る

住宅地の中には、建築年数は古くても、いつも手入れが行き届いていて、建物も庭廻りもきれいなお住まいを見かけることがあります。新築の家とはまた一味違う風格さえも感じられます。このような家に住まわれている方々は、同じ建築業者と長年のお付き合いされているものです。こうした家のお客様は、業者を我が家の「住医」さんとして信頼し、住まいの健康状態をプロの目で長期にわたって見てもらい、具合の悪いところがあればその都度に治していただいている。一方、業者の方も、いつもお客様が快適に住める家であるよう、責任を持ってメンテナンスに取り組みます。そして、いざという時には直ぐに駆けつけ、時には多少の無理もお聞きして修繕に努めます。また、お客様も業者の信頼を裏切ったりせず、共に良い信頼関係で結ばれているのです。皆様も是非、そんな信頼関係でお付き合いされる業者さんを見つけていただきたいと思います。どんな人間関係でも出会いから始まります。そして、出会った当初、相手業者さんの人間性をよく見て、ご自分の相性に合う間違いのない人であることが判れば、長いお付き合いが始まります。そして、あなたに選ばれた業者さんは、皆さんのお住まいを一生懸命守ってくれる「住医」さんになります。このような業者さんとの信頼関係を大切にされて我が家を守ってください。なかには、ご予算の都合で「工事のたびに複数の業者さんから見積もりを取って、一番安い業者にその都度頼んでいる」という方もおられるかとも思われますが、出来れば、何でも頼めるかかりつけの「住医」さんと末永くお付き合いされることをお勧めいたします。

