

# SMILE

VOL.17 HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE



有限会社 井坪工務店

伝承の逸品「ソフトグライダー」

お取り寄せの逸品

ひとつひとつのものがたり 100年先に残るもの、残すもの。

暮らしの中のESSAY

見て楽しむ、読んで納得！ 当社の家づくりがわかる

施工事例集

暮らしのca la carte  
生鮮食品の選び方と保存方法

MY LIFE  
おのストロブ  
小野 正敦・直美

冬号  
Winter

# SMILE VOL.17

HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE

## CONTENTS

### 04 MY LIFE

おのストーブ

小野 正敦・直美

日本の風土や暮らしに合った薪ストーブを、フルオーダー&ハンドメイドで森林の国・高知から。

### 07 社長のひとり言

尺貫法

### 08 暮らしのà la carte

生鮮食品の選び方と保存方法 和田 由貴

### 10 施工事例集

見て楽しむ、読んで納得！当社の家づくりがわかる

### 14 ひと・こと・ものかたり

100年先に残るもの、残すもの。 森 優子

### 15 お取り寄せの逸品

伝承の逸品「ソフトグライダー」

### 16 おすすめ情報 **NEW**

健康に暮らす

18 COOKING from SMILE

19 CULTURE from SMILE

20 わが社のがんばり人

21 わが家の天使たち・暦のことば

22 Company News・Present

24 日本の建築物

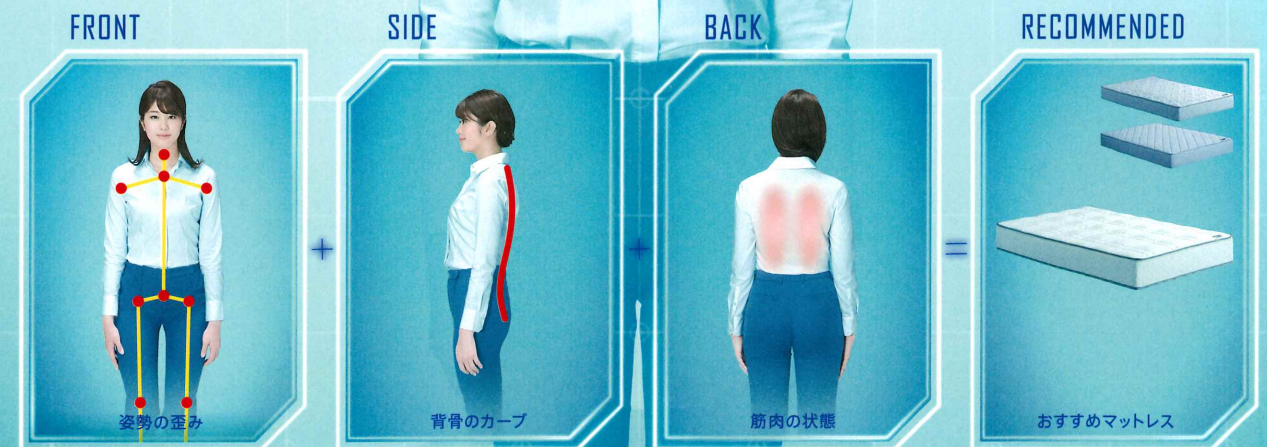


SMILE VOL.17 有限会社 井坪工務店  
〒395-0004  
長野県飯田市上郷黒田693

発行に関するお問合せ 発行——(株)インプライ  
〒310-0021  
茨城県水戸市南町3-3-48  
横須賀ビル3F  
発行人——井坪寿晴  
編集長——官谷浩志  
制作——(株)オールスタッフ  
印刷——小川印刷(株)

Publisher / Toshiharu Itsubo  
Editor in Chief / Hiroshi Kantani  
Editor / Junko Akiyama  
Assistant Editor / Tsukio Hayashi  
Design / Nobuo Oku

TRY!  
たった3分で、  
最適なマットレスが決まる。<sup>※1</sup>



マットレス選びは、科学で診断する時代へ。

**FINE REVO**  
姿勢診断システム

骨盤の傾きや、背骨のカーブなど。自分でも分からない姿勢の状態を、着衣のまま測定。

30年耐久素材 <sup>※2</sup> <sup>※3</sup>  
**FINE REVO**



※1 マットレスは必ず体感してからご購入ください。 ※2 ファインレボは、JIS規格を超える48万回(マットレス30年使用想定)の荷重耐久試験をクリアしています。 ※3 ファインレボは、専用のフレックスバッグに入っています。

上質な眠りを、ずっと。

**ASLEEP**

ASLEEPについて  
詳しくはこちらから



- 1.面倒な着火作業もラクラク、女性でも安心です。
- 2.一台一台丁寧に、手作りで作り上げていきます。
- 3.イメージを基に、ベースになるデザインを起こします。



**直美** 「なぜ南国土佐で薪ストーブを？と聞かれるのですが、冬はそれなりに冷えますし、雪の降る日もありますし。そして、実は高知県は日本一の森林県。間伐材も活かせる薪ストーブとは相性がいいんですよ」

**直美** 「その流れで、うちのストーブには『ジェニファ』や『クラリス』といった名前があるんです。納品先から『やっと嫁に来たか』と迎えられると、親としても光栄です」

日本の風土や暮らしに合った薪ストーブを、フルオーダー&ハンドメイドで森林の国・高知から。



- 4.設置後のストーブ、インテリアとしてもお部屋を引き立てます。
- 5.初めて作ったピエール1号機、今も現役で活躍しています。

真冬でも、お家は陽だまりの暖かさ

高知県の中ほどにある須崎市浦ノ内。「おのストーブ」の工房は、波静かな浦ノ内湾の入り江と、こんもり豊かに繁った森林の、文字通り大自然の懐（ふところ）に抱かれて建っています。

まずは隣接する「自宅」で、薪ストーブの心地良さを体験します。リビングに据えられた重厚感あるストーブ、そのガラス窓の中で炎が踊るように揺らぐのを眺めるうちに、体も心もじんわりほぐれていく暖かさを実感しました。

**正敦** 「うちのストーブの特徴は鉄製で、薪の種類を選ばないことです。ブナやクヌギなどの広葉樹でも、スギやヒノキなどの針葉樹でも、お客様が手に入れやすい薪で十分です」

それが可能なのは、どちらの薪の持ち味にも対応した設計だから。ストーブ本体は800度の熾火（おきび）にも耐える丈夫な鋼板製で、「即着火！ 素早く暖め、ゆっくり燃やす」というコンセプトで開発した燃焼部分の仕組みは特許を取得しています。

「あれやったら、俺作れるで」

続いて、製作中のストーブが並ぶ工房で、開業までのお話を伺いました。

**正敦** 「もともとは結婚を機に、ここにログハウスの新居を構えるつもりだったんです。テレビドラマの『北の国から』みたいな暮らしがしたくてね。薪ストーブもぜひ欲しいと思い、いろいろ探し回ったのですが」

**直美** 「なかなか気に入ったものがなくて迷っていたら、主人が一言『あれやったら、俺作れるで』とつぶやいたんです。そこから『作ろう、作ろう！ 薪ストーブ屋さんカッコイイね！』と話が盛り上がり、どちらかというと私の方が乗り気で『おのストーブ』を立ち上げました」

鉄工所や工務店で30年以上のキャリアを積んできた正敦さんにとって、鉄のもののづくりはお手の物。当初は、会社勤めのかたわらで週末などを利用して1号機の試作に取り掛かりました。

**正敦** 「構造などを勉強しながらパソコンで図面を引き、部材を一つひとつ手作りして組み立てて。納得のいく性能になるまで燃焼テストと改良を繰り返すうちに愛着が湧いて、試作機に『ピエール』と命名したほどでした」

# MY LIFE

性格が人によって違うように暮らし方も千差万別。様々な分野で活躍中の方は、生き方にも確かなメソッドを持っています。そんな方達の生き方を紹介し、皆様の暮らしの糧になればと思います。



おのストーブ

小野 正敦・直美

おの

まさのぶ

なおみ



暖房器具が活躍するシーズンになりました。寒い日には、ぽかぽかのお部屋が何よりうれしいもの。「それには薪ストーブが一番!」と理想の一台を求める情熱が高じて、薪ストーブ屋さんを営むに至ったご夫妻です。



2018年 12月

## 尺貫法

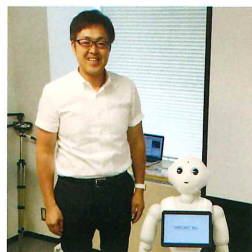
### 大工に馴染みの計量法もその危機を乗り越えて

高校を卒業して、花の都大東京で色々を学び、地元に戻り大工道を歩みだした頃、始めにぶち当たった壁は『尺貫法』だった。

尺貫法とは間(ケン)・尺(シャク)・寸(スン)・分(ブ)・坪(ツボ)などを単位とする日本古来の計量法で、日本建築を生業とする大工の世界では『唯一無二』の計量法だ。現在も、大工にとっての必需品である尺目盛付きの指矩(さしがね)も尺貫法をもとに作られており、その極意は非常に奥深く、規矩術(ききょつ)と言われる秘伝を全てマスターする事は、プロの大工と言えど至難の技と言われるほどだ。

昭和46年生まれ私の、子どもの頃からメートルやセンチなどが、ものを計る当たり前の寸法だった為、現場に出て、「一寸」とか「一尺」と言われても戸惑っていた。最悪なのは、先輩と仕事をする時で、天井張りなどの作業では、足場の上で先輩が寸法を取り、指示された寸法で石膏ボードなどに墨を出し切断するのが若手の仕事だった。早口でテンポよく繰り出される指示を、あたふたしながら書き出し、切断でモタモタしていると、足場の上から「早くしろ!」と怒られるのが日課…慣れるまで毎日毎日叱られていた。

もう一つは、土台敷き。これは基礎に土台を据え付ける作業で、力仕事もあり大人数で作業することが多かった。私にとっての恐怖はどんな重いものを運ぶことより、通りを見る時だった。土台の通りを見る作業は、若手が両端で指矩を当てて糸を引っ張り、通りを真っ直ぐに先輩が直していく。始めの一通り目は良いのだが、二通り目になると「おい三尺よれ!」と声がかかる。差金の長手は1尺5寸まであるので2倍と…なんとかついて行ける。こうして三通り、四通りと進むうちに「尺5寸!」と「一尺の一」を省かれる…そのうち「一間!」などと言われた頃にはもうパニックなのだ(笑)そんな苦戦した寸法にも、なんやかんやで馴染み、今はその奥深さを感じている。



### Profile

井坪 寿晴

(有)井坪工務店代表取締役社長  
趣味は運動と読書。  
上達しない写真。  
最近のMyブームは音楽鑑賞。  
美しい音楽に心が癒されます。

### Recent

来年も3名の若者が大工を志し、井坪工務店に入社します。現場では、永年の職責を果たされ勇退された先輩もあり、新旧の交代を肌で感じるようになりましたが、技と同様に心も伝えて行きたいと思います。

●HPにて「社長のブログ」を日々更新中!ぜひご覧下さい。

Text by Toshiharu Itsubo Dec.2018

## MY LIFE



樹種を選ばず、間伐材も活用できる  
地産地「焼」の薪ストーブで、  
ふるさとの森林をもっと元気に。

**日々進化していく  
薪ストーブ職人でありたい**  
薪ストーブは完成したものの初めはどうPRしていくか分からず、地元の「手作り市」に手芸品や野菜と並んで出店したりという「苦勞」もあったそうですが、丁寧な仕事ぶりが徐々に注目を呼んで、薪ストーブ職人として独立。現在は、全国各地からのオーダーに 대응して、薪ストーブ製作、設置、メンテナンスに忙しい正敦さんです。直美さんはウェブサイトでカタログの制作を担当するほか、薪ストーブのデザインや機能をアドバイスしたり、時にはアイアンの小物を作ったり主人をサポート。「一緒に人生を送れる最高のパートナーです」と笑顔をお互い二人です。

**直美** 「薪ストーブは、他の暖房器具に比べると手間や費用はかかりますが、火を囲んで家族で団欒したり、一人でくつろいだりする特別な時間を楽しんでいただけだと思います」  
**正敦** 「あんなものを作りたい、こうすればもっと良くなる、というアイデアがたくさんあるんです。『おのストーブ』も日々進化して、お客様に喜んでいただけるように頑張ります」  
「ご夫妻に届くお礼状の中には、「冬が来るのが楽しみにになりました。春が近づくとちょっと寂しいです」というメッセージもあるとか。ここまで愛されれば、職人さんも薪ストーブも幸せですね。



### 小野正敦・直美



小野正敦プロフィール●1966年、高知県須崎市出身。地元の工業高校を卒業後、鉄工所、工務店に勤務。2010年、WEBデザイナーだった直美さんと結婚。2012年、「おのストーブ」を創業、オリジナル薪ストーブの開発に着手。2013年、販売開始。2016年、第15回高知工コ産業大賞特別賞受賞。同年、「ロストル及び薪ストーブ」で特許取得。NPO法人「土佐の森・救援隊」会員。



おのストーブ  
高知県須崎市浦ノ内東分2948番地  
TEL:050-8808-7116  
<http://ono-stove.com/>

## 魚介類の選び方と保存方法

### ●魚は丸一匹買いがおすすめ

切り身は血が流れ出ていないもの、血合いの境目がはっきりしているものを選びます。一尾の魚は、目とえらで判断するのが一番。目が澄んでいて、えらがきれいで内部が鮮やかな赤色のものが新鮮です。刺身の場合は切り口が身崩れしていないものを、できればサクで買って自宅で切ったほうが鮮度のよいものを選びます。一番ベストな買い方は丸一匹買ってお店で下ろしてもらいます。その方が新鮮なうえ割安で、アラを使った料理などでもできるので一石二鳥です。貝類は口がしっかり閉じていて、殻がかけたり穴が開いていないものを。

#### 魚類：冷蔵庫での保存場所・保存期間の目安

##### ●生の一尾魚(イワシの場合)

|     |     |      |     |     |      |
|-----|-----|------|-----|-----|------|
| 冷蔵室 | 約3日 | チルド室 | 約4日 | 冷凍室 | 約1ヶ月 |
|-----|-----|------|-----|-----|------|

##### ●生の切り身魚(生サケの場合)

|     |     |      |     |     |        |
|-----|-----|------|-----|-----|--------|
| 冷蔵室 | 約3日 | チルド室 | 約4日 | 冷凍室 | 約1.5ヶ月 |
|-----|-----|------|-----|-----|--------|



## 根菜・キノコ類の選び方と保存方法

### ●冷凍保存で便利に使える

じゃがいもは芽が出ていないもの、緑っぽくないもの、傷がないものを選びましょう。玉ねぎは平べったいものより、丸いほうが味がよいです。にんじんは色が濃く、でこぼこしていないもの。大根はハリがあって、切り口にすが入っていないか確認を。しいたけはカサの色が薄くあまり開いていないもの、柄が短く

**節約アドバイザー**  
**和田 由貴**  
わだ ゆうき  
<http://wada-yuki.com>

**【資格・公務】**  
消費生活アドバイザー(内閣総理大臣及び経済産業大臣事業認定資格)、環境カウンセラー、3R推進マイスター(環境省第一期国推薦委嘱)、経済産業省消費経済審議会臨時委員 他多数

**【プロフィール】**  
1973年1月9日東京生まれ、日本女子大学家政学部卒業。消費生活アドバイザー、家電製品アドバイザー、食生活アドバイザーなど、幅広く暮らしや家事の専門家として多方面で活動。また、環境カウンセラーや省エネルギー普及指導員でもあり、2007年には環境大臣より「容器包装廃棄物排出抑制推進員(3R推進マイスター)」に委嘱されるなど、環境問題にも精通。私生活では2人の子を持つ母で現役の節約主婦でもあり、「節約は、無理をしないで楽しく!」がモットー。著書・メディア出演・講演など多数。

むき身のものは(かきなども)身と貝柱がくっついていて、貝柱に透明感があるものが新鮮です。生のエビは透明感があり、頭がぐらついていないものがよいでしょう。冷凍品なら完全に凍っているものを選びます。



切り身は一切れずつラップで包み、一尾丸ごとの場合は内蔵を取り除いて水気をよくふき取ってからラップをして冷凍します。マグロなどの刺身は解凍品が多いので、家庭で再冷凍することはやめましょう。味が悪くなってしまいます。貝類は砂抜きをしてから、ジッパーつき密閉袋やビニール袋に入れば冷凍保存できます。調理は凍ったまま可能です。

## 野菜の選び方と保存方法

### ●冷蔵なら畑で育った状態で保存を

ほうれん草や小松菜などは葉先がしなびておらず、変色していないものが新鮮。ほうれん草の茎が長いものは成長しすぎた証拠なので、短いものを選びましょう。キャベツや白菜は重く、巻きがしっかりしていて、切り口が変色していないものがおすすめ。レタスは軽いほうが若い証拠なので日持ちします。きゅうりは太さが均一で、トゲがあるものが新鮮。なすもガクについたトゲが鋭いほうが新鮮です。かぼちゃは丸のままなら重たいものを、切ったものなら色が濃く、種が沈んでいないものがよいでしょう。

野菜は畑で育った状態で保存すると長持ちするので、ほうれん草や小松菜などは洗ってビニール袋に入れ、野菜室に立てて保存します。アスパラやキュウリも立てて保存を。冷凍する場合は、軽く火を通してから冷凍しても良いですが、生のままでも冷凍できます。ざく切りにし、密閉袋に入れて空気をしっかり抜くと長期間保存でき、調理は凍ったまま加熱すればOKです。

キャベツやレタスは切り口から傷みやすいので丸ごと買うのがおすすめ。キャベツ、レタス、白菜などの芯がある葉物野菜は、生長点が芯の部分にあるため、芯に包丁を入れたり楊枝で刺したりすると長持ちします。

肉厚なものがおいしいといわれています。なお、カサの裏が白く、薄く膜をはったものが新鮮なのでしっかりチェックを。じゃがいもや玉ねぎは、風通しのよい冷暗所で保存します。じゃがいもはマッシュにして、玉ねぎなら



みじん切りにして炒めると冷凍保存も可能。にんじんは生のまま千切りにして冷凍保存も可能です。大根は葉分が抜けずにまず葉の部分を根元から切り落とし、湿らせた新聞紙で包んで野菜室で立てて保存します。すりおろして密閉袋に平らに入れて冷凍すると、少量ずつ割って利用できるのも便利です。傷みやすいきのこ類は冷凍したほうが旨味が増すといわれています。しいたけならそのまま冷凍でき、凍ったままスライスすることも可能。しめじやえのき茸は石づきを落とし、小房に分けて密閉袋で冷凍を。凍ったまま、みそ汁や煮物作りにサッと使えて重宝します。

# 生鮮食品の選び方と保存方法

暮らしの  
à la carte

品質のよい食材を選び、なおかつ上手に保存できれば、効率よく使い切ることができます。特に生鮮食品は足が早いので、選び方、保存の仕方が食費節約のための重要なポイントです。今回は肉、魚介類、野菜などの上手な選び方と保存のコツをご紹介します。

## 肉類の選び方と保存方法

### ●鮮度の良いものをまとめ買いして冷凍保存

牛肉は赤みが鮮やかで濃淡の少ないもの、脂肪が乳白色で赤みとの境がはっきりしているものがおすすめ。切りたての新しいものは黒ずんでいます。時間がたつと鮮やかな赤色になり、古くなると茶色がかって脂肪が乾いてくるので、脂肪の部分をしっかりチェックしましょう。

豚肉は赤みが濃すぎず、脂肪が白いものを。牛肉と同様、赤みと脂肪の境がはっきりしているものを選びます。鶏肉はツヤがあり、色鮮やかなものが新鮮。皮付きなら、毛穴がブツブツと盛り上がっているものが新鮮な証拠です。

#### 肉類：冷蔵庫での保存場所・保存期間の目安

##### ●牛・豚肉

|     |       |      |       |     |        |
|-----|-------|------|-------|-----|--------|
| 冷蔵室 | 約2~3日 | チルド室 | 約3~5日 | 冷凍室 | 約1.5ヶ月 |
|-----|-------|------|-------|-----|--------|

##### ●ひき肉

|     |     |      |       |     |      |
|-----|-----|------|-------|-----|------|
| 冷蔵室 | 約2日 | チルド室 | 約2~3日 | 冷凍室 | 約1ヶ月 |
|-----|-----|------|-------|-----|------|

##### ●鶏肉

|     |     |      |      |     |        |
|-----|-----|------|------|-----|--------|
| 冷蔵室 | 約2日 | チルド室 | 約1週間 | 冷凍室 | 約2~3週間 |
|-----|-----|------|------|-----|--------|

##### ●ウインナーソーセージ・ベーコン

|     |     |      |      |     |  |
|-----|-----|------|------|-----|--|
| 冷蔵室 | 約7日 | チルド室 | 約10日 | 冷凍室 |  |
|-----|-----|------|------|-----|--|



鶏肉は傷みが極めて早いので、トレー内に肉汁が流れ出ていないものを選び、早めに使い切るようにします。冷凍保存する場合、新鮮なうちに急速冷凍するのが品質を保つコツ。トレーに入れたままだと凍るまでに時間がかかるので、使いやすい分量に小分けしてラップでぴったり包み、ジッパーつき密閉袋に入れます。

ひき肉を冷凍するコツは、空気を抜いて薄く平らにすること。電子レンジで解凍する場合は角の部分に火が通りやすいので、円形に冷凍したほうがまんべんなく解凍できます。冷凍室内では熱伝導率のよいアルミのトレーにのせると、急速冷凍できるのでおすすめです。





ダイニングキッチンが土間造りとなっているため、水拭きも可能で汚れもつきにくい。家族のふれあいの場でもある。

## 空間を上手に活かした平屋の住まい

新築を考え始めたきっかけは、同居をする中で手狭に感じるが増えたからです。建てる決心をし、ハウジングセンターの見学と地元の工務店へと直接伺う中で気になったのは5社。最終的には2社で悩みました。

井坪工務店は、たまたま展示場が休みの日に伺ってしまったのですが、気持ちよく迎えて頂いたこと、会社見学で見た会社やスタッフの雰囲気、家づくりへのこだわりが決め手となりました。

家を建てる上で一番重視したのは、担当者とのコミュニケーションです。家づくりを始めた頃からたくさん悩みました。その度に強く後押しをしてくれたり、相談ごとに迅速に対応してもらったりと心強かったです。もう数年前の事です、土地の問題をクリアした時に一緒に喜んでくれたこと。今でもその時の笑顔が特に印象に残っています。

一番こだわったのは「家全体の程良い繋がり」そして、「土間のキッチン」。実際に生活してみて、お気に入りを選ぶのも難しいですが、やはり土間ですね。掃除のしやすさやちょっと変わっている感じ、使い勝手が多様なところなど“諦めなくてよかった！”と一番思える空間です。

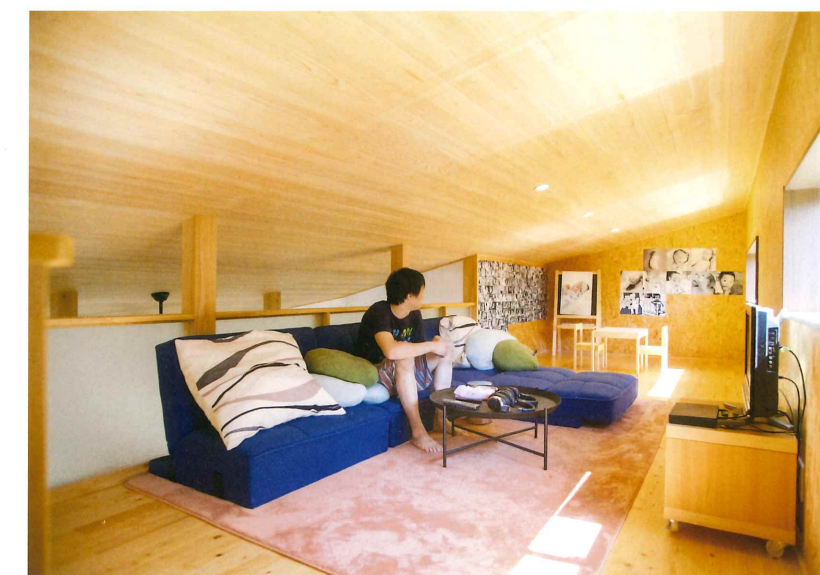
棟梁をはじめ、工事に関わって下さった皆様には、私達の夢をカタチにして頂いて本当に感謝しています。工事中は私達の気づかなかった細かいところに目を配ってくださり、希望していた以上の家となりました。これからも大切に暮らしていきたいと思えます。

“ここはこうしたら良かったかな”と思うこともあるのですが、素人ながら手を加えながらアップデートし、より良い我が家にしていくのも楽しみのひとつとなっています。

もう少し子供が大きくなったら、ふれあい感謝祭にも遊びにいきたいと思います。これからも宜しくお願いします。

一嬉しい言葉を並べてくださったM様。限られたスペースの中でも広く見えるように、間仕切らないで視線や気配が行き来する空間づくりをと打合せやメールのやりとりを重ねましたね。

ロフトスペースへの階段のアイデアにも悩みましたが、ロフトも上手に生活空間として使って下さっているようで嬉しいです。これからもM様達らしい暮らし方を楽しみにしています。



屋根の傾斜に沿ったロフトスペースは、屋根裏部屋というよりは第2のリビングといった趣。ご主人の憩いの場所に。

## 大きな土間が大活躍の おしゃれな暮らし

### 施工事例集

M様邸

01



「犬だって家族の一員だから」と室内で一緒に暮らす毎日。



ダイニングキッチンの土間横には、段差のある階段が面白い。側のカウンターで奥様が育児の合間を見てネット検索。



リビングを含めて明るい色の木材を多様。日照だけでも部屋全体を明るく照らす。



濡れ縁からの眺めは、ご夫妻の憩いの時間。樹齢を重ねた松や灯籠が合間って落ち着いた庭に。

## ご夫妻の希望がカタチとなり安らぎが生まれる

増改築を繰り返して暮らしてきた古い旧家は、白アリの被害に悩まされ、基礎にはヒビが入ってきたことをきっかけに、思いきって新築することに決めました。

家を建てるよう決めてから、伊那にあるハウジングセンターに出掛け様々な住宅を見学しました。その中でも印象に残ったのが井坪さんの建物で、思い描いていた和風の雰囲気やその時に聞いたWB工法に興味を湧き、スムーズに家づくりを相談しました。計画を始める前にも施工中の現場やオーナーさんの住まいへ行って住み心地などを聞いたのも安心して家づくりを任せることができた一つの要因だったと思います。

家を建てる時にこだわった場所は玄関です。家の顔になる場所なので広くしたかったこと、風呂、トイレなど日常使うことが多い場所は広いスペースをとりゆったりとすること。リビング、キッチンなどは日の当たる南側にすることなど様々な場所に間取りの要望がありました。庭木やバラの手入れなどをするのも夫婦2人の趣味であったので、庭にもこだわり、その庭が眺められるような住まいを希望していました。

その要望を設計士さんや職人さんが一生懸命カタチにしてくれました。

また、そのなかでお気に入りのポイントは客間につくった大きい庇と濡れ縁です。その濡れ縁からも庭が眺められるようにしてもらいました。今後は庭にある植物の手入れをしながら休憩時にその濡れ縁に腰かけて過ごすことがとても楽しみです。

孫達が遊びに来てくれた時にも気持ちよくすごしてもらえるように部屋を用意しましたが、私達の寝室で一緒に寝たいと言い出して困りながらも、嬉しかったことを思い出します。

家づくりを振り返ってみると、井坪のスタッフの方々と各職人さんにも大変お世話になり、思っていた通りの家を建ててくださり感謝しています。

一点検で伺った際には新しい生活を大変喜んで下さっているのが伝わりました。早速に奥様の手作りの小物も飾って頂き、K様らしい素敵な空間となっていました。庭も整い、家の内外での時間が一層楽しみですね。今後も末永いお付き合いをよろしくお願い致します。

施主様のこだわりがいっぱい詰まった施工事例を、厳選してお届けします



客間となる和室は、大工仕事が生きた空間。雪見障子からも庭を楽しめる。

## 心癒される「和」のたたずまい

### 施工事例集

K様邸

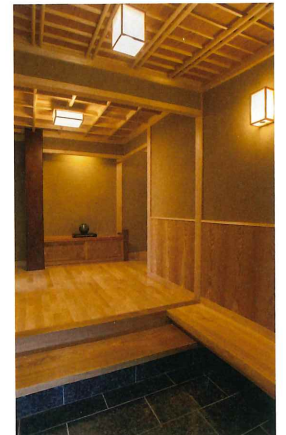
02



玄関先には銅細工が美しい立派な柱。雨の日でも和の趣が感じられる。



広いリビングは畳スペースも設けた。お孫さんが来てもゆったりと過ごせるスペース。



純和風で施した玄関。木の香が漂う荘厳な造りに。腰板の木目や石造りの土間が美しい。

お取り寄せの逸品

## 伝える、残す。 伝承の逸品

ツバメ玩具製作所

〒335-0013 埼玉県戸田市喜沢2丁目9-5  
TEL.048-441-2772

Mail: tai-960@mtg.biglobe.ne.jp

ライトプレーン 一体¥280(税別)  
サイズ:全長345mm×翼長410mm  
ゴム動力付き  
全6種類あり



親から子へ、遊び心と感性を受け継ぐ。  
そんな夢をいだかせる懐かしの逸品。

ソフトグライダー(プロペラ付) 一体¥100(税別)  
サイズ:全長200~210mm×翼長220mm  
クルクル回るプロペラ付き  
全8種類あり



### 《ソフトグライダー》

団塊ジュニア、バブル世代と呼ばれる両親が子供のころ、一度は見たことがあるのがこのライトプレーン、ソフトグライダー。駄菓子屋を中心に販売され人気を博し、現在はコンビニや玩具店、ネット通販で手に入れることができる。

このソフトグライダーを制作しているのは、創業1950年の老舗「ツバメ玩具製作所」で現在は二代目となる。1973年から発売しているロングセラー商品。開発から商品化まで2年をかけた銘品だ。ゼロ戦やグラマンといった懐かしい戦闘機をモチーフに制作された本商品は、本当によく飛ぶと評判。そのわけは商品開発の仕方にある。図面を書いて作るのではなく、だいたいの形をサンプリングし、テストを重ねて仕上げていく。そこには職人の感性が生かされている。良く飛ぶわけだ。そして素材のポリスチレンを発砲させたシートに印刷し、型抜きして仕上げる。子供のころ遊んだ父親から次代の子供たちに感性と共に受け継ぐ。そんな夢を抱かせる逸品だ。



暮らしの中の ESSAY

ひと・こと・ものかたり

## 100年先に残るもの、残すもの。



(写真・森優子/スイス・ガイス)

娘が5歳のとき、アニメ『アルプスの少女ハイジ』に夢中になったことがきっかけで、母娘でスイスのファームステイを体験してきた。農家から提供されるのは、寝床としての干し草小屋と朝食のみというシンプルさで、ハイジに憧れる娘にはまさに打ってつけ。昼間はヤギの乳しほりを手伝い、草のじゅうたんを裸足で駆け回り、そして夜には本物の干し草のベッドに好きだけ埋もれて眠ることができたんだから。

築年数は、なんと二百年越え。キッチンなどの水回り以外はほとんどが建築当初のままというが、古臭さはなく、むしろ代々磨きこまれてきた今がベスト・コンディションとさえ感じられる。「近所の子供が遊びに来た時のために」と居間に置かれた木製のドールハウスも、なんと百年越え。日本でも博物館入りかオークション行きだろう。

一家の娘・コリンは、おへそのピアスが自慢のやんちゃ盛り、13歳。モダンな新築や都会のフラットに憧れるかと問うてみたところ、すると彼女は「一瞬きょとんとして、こう答えたのだった。『んー。住まいってさ、古いとか新しいとかより、好きな男性と一緒に暮らせるかのほうが肝心じゃない?』」

「昔住んでいた家、学校、親や祖父母のこと……覚えてること何でも聞いておきたいね。みんなが生きてるうちに」かくして、85歳の父をはじめとする4人兄妹が十数年ぶりに集合したのである。司会と記録係をつとめるのは、私たち子ども世代だ。

### 森 優子 Mori Yuko

旅行エッセイスト。1967年大阪生まれ。ガイドブックの編集ライターを経て独立。著書は『旅から』(幻冬舎)『女性のためのトラブル知らずの海外旅行術』(晶文社)ほか多数。足で歩いた各地の空気感や旅のノウハウを伝えるトークショーのファンも多い。

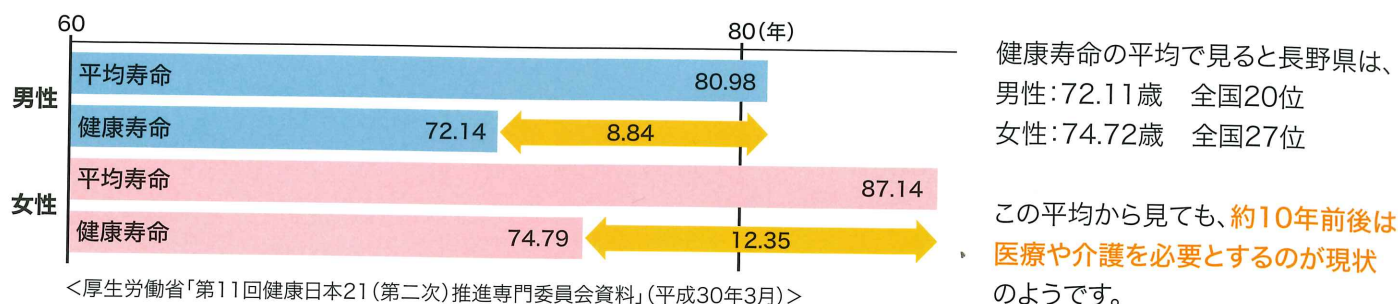


FACEBOOK 森優子のページ  
<https://www.facebook.com/yuko.mori.944>

# 健康に暮らす

長野県は男女共平均寿命で全国1位になったこともある長寿の県であるのは有名ですね。  
ただ寿命を延ばすのではなく、**いかに健康に生活できる期間(=健康寿命)を延ばすか**に関心が高まっています。

■平均寿命と健康寿命の差 2016年



誰しも寿命があるのならば、元気に動ける今のうちから健康に気を配り、健康寿命を延ばしたいですね。

## 今ではあたりまえの生活

安全で衛生的なトイレを  
利用出来ない世界の人々

そのうち屋外で  
排泄している人々

約**23**億人

約**9**億人



家の中や職場、身の周りにトイレがあり、いつでも使用出来ることが当たり前になりつつある私達にとっては衝撃的な数字です。

以前の日本の住宅でも居住スペースから離れたところにトイレがあるケースは一般的で、一度屋外に出なければならぬ環境もありました。

そのため、ヒートショックと呼ばれる急激な温度変化により起こる血圧の変動も大きかったことでしょう。  
現在のように家の中にトイレがあるということは健康に暮らすためのひとつの形でもあるのです。

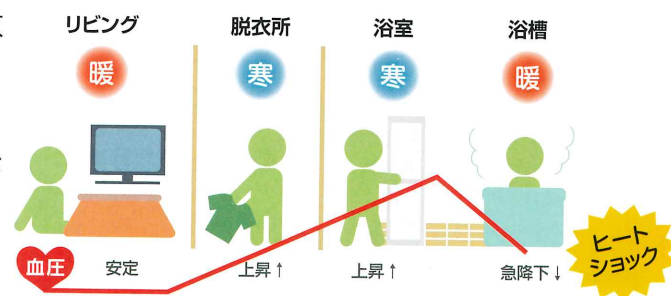
**実は健康と住居には密接な関係があります。**

ヒートショックによる「入浴死」などの家庭内の不慮の事故  
による死亡者数は、全国で**年間約17,000人**。

**交通事故死者数の約3.6倍**にのぼります。

亡くならないまでも、脳血管疾患等による後遺症で介護が必要となるケースもあります。

寒い家の中は道路より危険なのです。

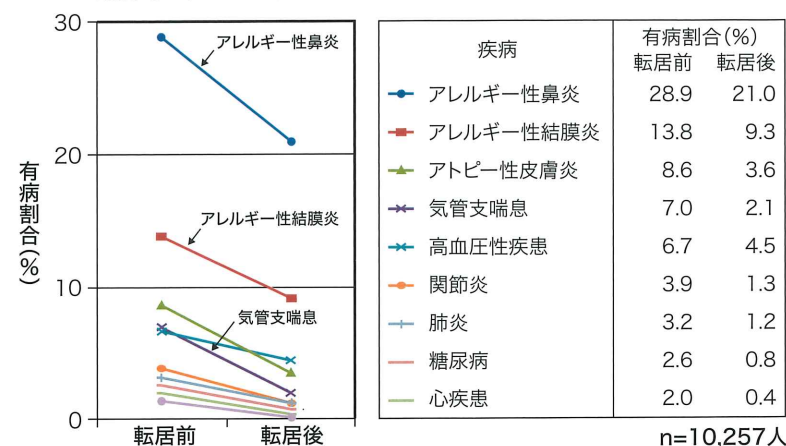


## 快適空間が健康の手助けになる

家の断熱性(温度)を向上することで、身体にも変化が出てきます。

断熱性能の向上による有病率の改善

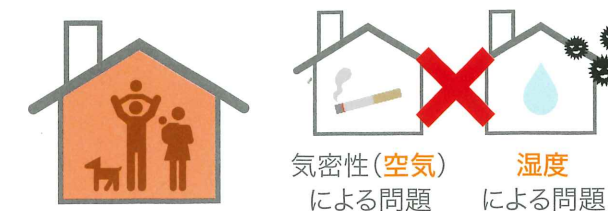
断熱性能の低い家から高い家に転居した人を対象に調査(1)



(1) 伊加賀俊治、江口里佳、村上周三、岩前篤、星旦二ほか:健康維持をもたらす間接的便益(NEB)を考慮した住宅断熱の投資評価、日本建築学会環境系論文集、vol.76、No.666、pp.735-740 2011.8

からだに負担のかからない家とは...

**暖かい家 + 良い室内環境**



体温が1度上がれば  
免疫力は5~6倍に!  
冷え性の方は身体を温める  
ことから始めてみてください!

**寒さを“我慢”する生活は、“健康リスク”のほうが大きいのです。**

健康寿命だけではなく、寿命までも縮めてしまうような大きな病気のリスクが高まります。

## 今ある空間を活かす — 性能向上リフォームのススメ

**リフォーム**

老朽化した部分を  
もとの状態に直す

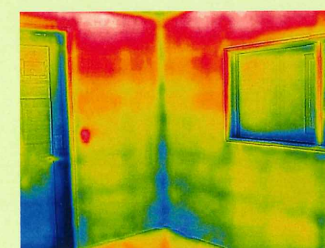
**リノベーション**

性能を向上させたり  
家の価値を高める

**インスペクション**

専門家が調査を行欠陥や補修  
すべき所を客観的に検査する

性能や設備を向上することで、**快適さを感じられることに加え、光熱費の削減**になるメリットもあります。  
せっかく暖房をしても、部屋も暖まりにくく、そのまま熱を逃がしては勿体ないですね。



エアコンで暖房した場合の居室

- ①暖かい空気は天井に溜まりやすいので空気を動かす
- ②熱の出入りが激しい窓に内窓を付ける
- ③床・壁・天井の断熱材を見直す

インスペクションにおいては、調査に加え、普段の生活の仕方やちょっとした気づきが解決の糸口に繋がります。  
**定期点検**の際にでもお気軽にご相談下さい。

**環境が変われば人生が変わる**

お問合せはこちらから▶



## MOVIE



### 『こんな夜更けにバナナかよ 愛しき実話』

あなたと過ごした日々は宝物でしたー

体は不自由、心は自由！  
車いすの人生を、愛のままにワガママに生きた男の笑いと涙の感動実話。  
まっすぐに生きる彼に出会って、みんなの人生も輝きはじめるー。

●2018/12/28(金) 全国ロードショー  
配給:松竹 監督:前田哲 原作:渡辺一史「こんな夜更けにバナナかよ 筋ジス・鹿野靖明とボランティアたち」(文春文庫刊) 脚本:橋本裕志 出演:大泉 洋、高畑充希、三浦春馬、萩原聖人、渡辺真起子、宇野 祥平、韓英恵/竜雷太、綾戸智恵/佐藤浩市/原田美枝子  
©2018「こんな夜更けにバナナかよ 愛しき実話」製作委員会



### 『アリー/ スター誕生』

この冬、人生を変える“うた”に出会ー

レディー・ガガ 主演×ブラッドリー・クーパー 監督・主演。  
歌の才能を見出され、スターの階段を駆け上がっていくアリーの栄光と挫折、愛を描いた心揺さぶられる圧巻のエンターテインメント。

●2018/12/21(金) 全国ロードショー  
配給:ワーナー・ブラザーズ映画 監督&製作:ブラッドリー・クーパー  
出演:ブラッドリー・クーパー、レディー・ガガ

©2018 WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. AND RATPAC-DUNE ENTERTAINMENT LLC

## DVD



●好評発売中 DVD ¥3,800(税抜)

### 『恋は雨上がりのように』

その人は、どしゃぶりの心に傘をくれた。

夢を失った17歳、夢を忘れた45歳。  
ふたり、人生の雨宿中ー  
冴えないファミレス店長に片思いした女子高生の恋の行方を描き、テレビアニメ化もされた眉月 じゅん原作の同名コミックを、実写映画化。

監督:永井聡 脚本:坂口理子 原作:眉月じゅん「恋は雨上がりのように」(小学館「週刊ビッグコミックスピリッツ」連載) 出演:小松菜奈、大泉 洋 発売元:小学館/博報堂DYミュージック&ピクチャーズ 販売元:東宝 ©2018 映画「恋は雨上がりのように」製作委員会©2014 眉月じゅん/小学館



●2018/12/4 発売 DVD ¥3,900(税抜)

### 『30年後の同窓会』

家族を失くしたとき、頼れる友はいますか？

妻に先たれたドクは、戦死した息子を連れ帰る旅に30年間音信不通だった友を誘った。  
語り合い、時に笑い合いながら続く古い友との旅で、3人の人生が再び動き出すー。

監督・脚本:リチャード・リンクレイター 出演:スティーブ・カレル、ブライアン・クラウン、ローレンス・フィッシュバーン 発売元:ショウゲート 販売元:ハピネット ©2017 AMAZON CONTENT SERVICES LLC

## BOOK



●好評発売中 ¥1,400(税抜)

### 『『違うこと』をしないこと』

「違うこと」とは、「その人の生き方の中で、今ここですべきではない」こと。  
自分を生きるためには、まずは自分に正直であること。本来の自分を生きるには違うことをしないことが大切なのです。

著:吉本 ばなな 出版社:株式会社KADOKAWA



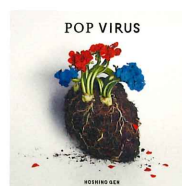
●好評発売中 ¥1,500(税抜)

### 『ありえないほどうるさいオルゴール店』

「ごめんね」も、「ありがとう」も。時に音楽は、言葉以上に「想い」を伝えますー。  
心の音楽が聴こえるという店主が、その不思議な力で、傷ついた人の心にやさしい魔法をかける。「泣いた！」という人続出。幸せ運ぶ物語。

著:瀧羽麻子 出版社:幻冬舎文庫

## CD

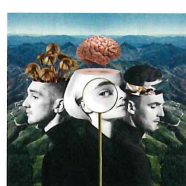


●2018/12/19 発売 ¥3,000(税抜)  
スピードスターレコーズ/VICL-65085

### 『POP VIRUS』

3年ぶりとなる、待望のニューアルバム。  
大ヒット曲「恋」、「Family Song」、NHK連続テレビ小説『半分、青い。』主題歌「アイデア」など収録！

星野源



●好評発売中 ¥2,200(税抜)  
ワーナーミュージック・ジャパン/WPCR-18130

### 『ホワット・イズ・ラブ?』

アン・マリー、リタ・オラ、ビッグ・ボーイ、ルイス・フオンシなど超豪華フィーチャリング勢を迎えた待望の2ndアルバムがついに発売！



寒い時期にぴったり！  
生姜が効いたおかゆで  
体がポカポカ温まる♪

## 鶏と野菜の餅米がゆ

土鍋に重ね入れたあとは、ゆっくりと時間が調理してくれる身体の芯から美味しいおかゆです。鶏の旨味や野菜の餅米の甘みが溶け出し混じり合って深い味わいに。

Mako 料理研究家

2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室「Creative kitchen」も大盛況。  
NHK「きょうの料理」「あさイチ」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じて沢山のレシピを伝えている。  
著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)等がある。



## RECIPE

材料 ●3人分

鶏手羽元・鶏手羽先……6本ぐらい  
大根……1/3本(皮を剥いて300g)  
白菜……大きさにより1/8玉  
生姜……40g  
日本酒……100ml  
鶏ガラスープの素……大さじ1  
餅米……カップ1  
水……1L



作り方

- ① 大根は皮を剥き1cmの幅に扇型に、白菜は6〜7mm幅で繊維を断ち切る様にザクザクと切っておく。生姜は綺麗に洗って皮むきのまま2〜3mmにスライスする。
- ② 土鍋に白菜・大根・鶏肉・生姜の順に重ねて入れる。
- ③ 日本酒と鶏がらスープの素と餅米を全体に振り入れ、水を全体に回しかけるようにたっぷり注ぐ。

★餅米を底に入れると土鍋の底に張り付き、焦げやすくなるので注意！

- ④ ③を中火にかけ沸騰させたら弱火に落とし、時々様子を見ながら水分が減るようであれば少しずつ差し水をしながら1時間ほど静かに煮る。
- ⑤ ネギソースと大根の皮の即席漬けを作っておく。(どちらも混ぜるだけ)
- ⑥ 鶏肉と餅米が完全に柔らかくなったら完成。
- ⑦ 器に盛り付けていただく。ネギソースをかけていただく。即席漬けも箸休めに！



### ●ネギソース

長ネギ……1本  
醤油……大さじ3  
ごま油……大さじ3

作り方:  
長ネギを細かく刻んで調味料と混ぜるだけ

### ●大根の皮の即席漬け

剥いた大根の皮 鷹の爪……適宜  
ポン酢……大さじ2 出汁昆布……適宜

作り方:  
剥いた大根の皮は食べやすく切り、ポリ袋にポン酢と鷹の爪と昆布を入れて揉んでおく。

おかゆのお供に…

## “わが家の天使たち”

当社とオーナー様をつなぐ楽しいページ！  
「うちの子が一番かわいい・カワイイ！」と思う、お父様やお母様からの  
投稿写真をご紹介します。子ども達の自然な笑顔に癒されます。



かの  
珂乃ちゃん

とびきりのスマイルかわいいね！



たいせい  
大聖くん

暑い中来てくれてありがとう！



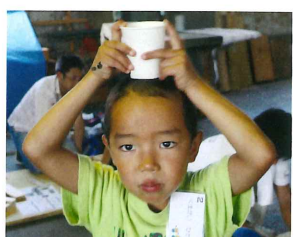
かずと  
一翔くん

暑い中のジュース最高だね！



ひなた  
陽向ちゃん

又来年も来てね！まってるよ！



ひかる  
光琉くん

ポップコーンおいしかった？



ほなつ  
帆夏ちゃん

素敵な笑顔がありがとう。



はるひ  
悠陽くん

ピースカッコいい！



りょうたろう  
諒太郎くん

工作上手にできたかな？

●お子様&ペットの写真大募集！ 巻末ハガキから簡単に応募できます！

小学生の頃冬休みの宿題で書初めを書いた人も多いと思う。この正月の風物詩ともいえる書初めの由来は古く、平安時代に遡る。吉書初め（きつしよはじめ）と呼ばれるしきたりで、公家たちは元旦に新年初めで汲んだ水、若水ですり込んだ墨を使い、縁起を担ぎ恵方を向いて詩歌を書いていた。この行事が江戸時代になると寺子屋の普及に伴い庶民にも広まっていった。ちなみに寺子屋制度は当時の庶民の学力向上にも大きく貢献し、識字率は世界で最も高かったと言われている。その後明治時代になると学校教育の一環として書道が必修科目となり、書初めがより盛んになった。

書初めは1月2日が正しいとされる。1月2日は「事始め」と言われる。日であり、この日に1年間の目標や抱負・願いを毛筆で書くことで、何事も上達が早く長続きするとの言い伝えから来ている。また、書いた書初めは小正月である1月15日の「どんど焼き」に書初めを持って行き、古いお札などと一緒に焚き上げるのが一般的だが、地方によっては呼び方や日付が違ったりすることも見受けられる。

Language of a calendar 暦には毎日素敵な記念日があります。その記念日に秘められた物語や謂われをご紹介します。

【書初め】  
公家が行った縁起担ぎの習わしが、  
いつしか庶民の夢を託す風物詩に  
変化していった。



## わが社の Vol. 17 がんばり人

仕事の付き合いでしか知らない彼が、  
きまじめ一本に見える彼女が、  
実はとっても楽しい一面を持っていた！  
当社社員にスポットを当てて  
その人となりをご紹介します。

2017年入社 工事部

原 耕生

Kosei Hara

■WORK/大工仕事全般

■両親、姉2人、兄1人、自分の6人家族。やる  
気と元気が取柄です。



## チャレンジを重ね、やるならば棟梁を目指したい

子どもの頃からの夢 大工の道へ  
一人前の大工になることは厳しい道だと思いが  
ながらも、その中にあるものづくりの面白さに魅せ  
られてこの道に進みました。学生時代の先生の勧め  
で井坪工務店と出会い、小さい頃からの夢であ  
る大工への一歩を踏み出しました。

### 仕事のこと

一日は早朝の出勤からスタートします。本社に  
集まり、打合せの後に現場へと直行。  
現場では、ひとつでも多くを身につけようと  
様々な大工仕事に取り組んでいます。先輩に教え  
られた「常に丁寧で美しい仕事」を心掛ける毎日  
です。まだまだ修行と思うところが沢山あります  
が、長所である「やる気と元気で頑張ります」。  
そんな中、お施主様が完成した家を見て井坪  
の大工さんでよかったなあ」と言ってもらった言  
が本当に嬉しかったです。

### 信頼関係を築くこと

僕が大切だと思っていることは、お施主様とも  
業者さんとも信頼関係を築きながらものづくり  
を行うことです。大工の立場であっても、話をする  
ことで相手の望んでいることをより理解するこ  
とが出来ます。  
今は出来ることに對してもっときれいに、もっ  
と早くを、目先の目標としています。経験を積み、  
大工をやるならば、お施主様に泣いて喜んで頂け  
るような家を作る棟梁を目指したいと思っています。

上司からの  
ひとこと



棟梁  
丸山 辰也

元気のいい声を出して、いつも現場を明るく  
してくれています。

仕事の  
マスト  
アイテム



おにぎり

母親がにぎってくれるおにぎり。大工仕事は  
体力仕事なので、パワーの源になります。  
いつも感謝です。



会社のレクリエーションでチーム優勝。このチームワークを仕事に生かしたい。

あなたと過ごした日々は宝物でした――



車いす人生を駆け抜けた男の  
笑いと涙の感動実話

# こんな 夜更けに バナナかよ

愛しき  
実話

大泉 洋

高畑充希 三浦春馬

萩原聖人 渡辺真起子 宇野祥平 韓英恵

竜 雷太 綾戸智恵／佐藤浩市／原田美枝子

監督：前田 哲 脚本：橋本裕志 音楽：富貴晴美  
原作：渡辺一史「こんな夜更けにバナナかよ」 筋シナリオ：鹿野明雄とホランテアタチ（実業家）  
制作：バンダイナムコエンターテインメント 制作協力：バンダイナムコエンターテインメント（バンダイナムコ）  
制作：バンダイナムコエンターテインメント（バンダイナムコ）



12.28(金) お正月なのにバナナかよ!

当社の「今」をおとどけるホットなニュースレターコーナー

## Company News

### 01 いいものは いつも 人の手で 作られる

くらし楽しむ信州の家

信州バザールが松本のやまびこドームで開催されました。  
3回目となりました今年は『itsubo Craft factory』と銘打って出展。  
クラフト体験が行われました。  
スマホスピーカーやカスタネット、すのこなどをつくり、ものづくりを楽しんで  
頂きました。  
カスタネットを作るお子様の笑顔がとても印象的でした。  
クラフト体験が、ものづくり・手しごとの良さを感じていただくきっかけにな  
ればいいなと思っています。



### 02 現場で輝く女性パワー!

井坪工務店では  
現場でも女性が活躍しています。

建築業というと、男の人ばかりというイメージを持っている方も多いと思  
いますが、井坪工務店は現場でも女性が活躍しています。  
設計や家造りナビゲーター、又は現場で実際の施工に多く携わっています。  
時には、男性陣に負けず強力なリーダーシップを発揮してくれる頼もしい  
存在です。



### 03 時を超え受け継がれる技

様々な分野のプロ集団

家づくりは一つの職種だけでできるものではありません。各工事内容ごとに  
専門の職種への発注を必要とします。弊社では約60社の協力業者の皆さ  
んと共にお客様の家をつくっています。業者の中でも親子で施工をしている  
方も多く、専門的な熟練の技を次世代に引き継いでいます。  
各分野のプロたちが集結し、チームを組んでお客様の想いを共有しながら  
家づくりを行い、守り、その技を受け継いでいます。



#### ■巻末ハガキの使い方

巻末ハガキは読者の皆様のご意見や要望をお聞きし、本誌作成の参考にするための大切な「ご  
意見箱」のようなハガキです。またプレゼントの応募にも利用できますので、ご活用下さい。

- ご意見・ご感想…当社に対するご意見やご感想をご記入いただく欄です。ご意見・ご感  
想は、本誌制作の参考にさせていただきます。
- “わが家の天使たち”写真募集…読者の皆様より随時募集しております。
- お困りごとや相談ごと…お電話をするまででは無い事でも、気になっている事があ  
ればお気軽に相談内容等をご記入の上、お送り下さい。
- 展示場来場予約…ご来場の希望がありましたらご記入下さい。
- ご紹介…お知り合いの方で、建築予定のある方をご紹介いただく欄です。
- 読者プレゼント…プレゼントをご希望が否かを□にチェックを入れて下さい。
- 井坪工務店の輪を広げましょう!…イベント情報等、ぜひホームページをご覧下さい。

※個人情報保護法にもとづき、お客様の個人情報は厳重に保管、管理いたします  
※当社では、お客様のお名前、ご住所などの個人情報は、目的以外には一切使用いたしません  
※ご記入いただいた個人情報は、お客様の了承を得た場合を除き、第三者に提供・開示いたしません

プレゼント  
Present  
15名様

抽選で下記の商品をプレゼント!  
ご希望の方は巻末ハガキに必要事項  
をご記入の上、ぜひご応募下さい。  
※プレゼントの当選は抽選をもってさせていただきます。  
●応募締切: 2019/2/28(木)



ソフトグライダー・ライトブレンセット

本誌15ページ「伝承の逸品」で紹介しましたソフト  
グライダーをセットにしてプレゼントいたします。

■製造元: ツバメ玩具製作所 ■数量: 各1体ずつ

■商品サイズ: ソフトグライダー 245×90×10mm

ライトブレン 460×90×25mm

※それぞれ種類がございますが、選ぶことはできませんのでご了承下さい。