

SMILE

VOL.29 HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE

冬号
Winter

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

暮らしの中のESSAY

ひと・こと・ものかたり
温もりは数千マイルを越えて

MY LIFE

猟師の店でいあーず

安田 太・優子

お取り寄せの逸品

伝承の逸品
焼き芋【紅天使】(べにてんし)

暮らしのà la carte

モノも心も軽くなる!
～断捨離を日々の暮らしに～

扉を開けて、見て見ぬふりをやめる



井坪工務店
有限会社 井坪工務店

SMILE
VOL.29
HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE



2021年12月発行
有限会社 井坪工務店 〒395-0004 長野県飯田市上郷黒田693
TEL.0265-22-5262 FAX.0265-22-5254



Photo Essay

日本の建築物



なかんち
旧渋沢邸「中の家」

埼玉県 / 深谷市血洗島

明治から大正にかけて活躍した大実業家、渋沢栄一ゆかりの邸宅。

120年以上が経過した現在でも大切に受け継がれている。

旧渋沢邸「中の家(なかんち)」主屋は、渋沢栄一誕生地に建ち、栄一の妹夫妻によって明治28年に上棟された建物。天窓付きの養蚕農家建築で、当時の農村の様子が伝わってくる。渋沢栄一が多忙な中で帰郷した際に滞在し寝泊りした場所で、特に奥座敷は栄一が静かに休息できるようにと養蚕用の2階を作らなかったのだとか。

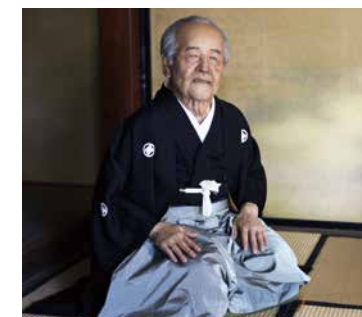
東京にあった栄一の私邸は、空襲によって焼失してしまったため、この家は栄一が親しく立ち寄った、現存する数少ない場所。主屋、副屋、正門、東門、土蔵4棟が立ち並び、孔子の墓所に生える

樹の孫にあたる檜の木が植えられている。

渋沢家の住宅として使われていたが、昭和60年より「学校法人青淵塾渋沢国際学園」の学校施設として使用され多くの外国人留学生が学んだ。この学園の門をたたいた留学生の数は世界47ヶ国679人。彼らは、栄一の精神を胸にそれぞれの祖国に旅立っていった。その後、平成12年の同法人解散に伴い深谷市に帰属。県指定旧跡「渋沢栄一生地」、市指定史跡。現在は、中庭まで入り建物の外観を見学することが可能。

右: 渋沢栄一アンドロイドの写真 80歳頃の姿をイメージして制作した和装姿の渋沢栄一アンドロイドを、旧渋沢邸「中の家」の主屋において公開中。正式な公開は令和5年4月以降を予定。

- 名称: 旧渋沢邸「中の家」主屋
 - 年代: 1895年(明治28年)
 - 建築様式: 天窓付きの養蚕農家建築
 - 指定: 市指定史跡
 - 公開時間: 9:00~17:00(最終入場16:30)
 - 休 日: 年末年始(12月29日~翌年1月3日)
 - 所在地: 〒366-0006埼玉県深谷市血洗島247-1
 - 電話番号: 048-587-1100 渋沢栄一記念館
 - URL: http://www.city.fukaya.saitama.jp/shibusawa_eiichi/bunkaisan/142534350929.html
- *令和4年耐震改修工事のため休館となる場合があります。



SMILE VOL.29

HOUSE & LIFESTYLE MAGAZINE

CONTENTS

04 MY LIFE

兵庫県で実栗市でシカ肉の加工・販売する「狩猟の店であーず」
安田 太・優子

「人生、好きなことで生きていこう」と兵庫県明石市から同県実栗市に移住。
自分たちでシカの捕獲と食肉加工を行う安田ご夫婦です。

07 社長のひとり言

『原点』『兵法書と大工道』

08 暮らしのà la carte

扉を開けて、見て見ぬふりをやめる〜 1out 1in〜 三島 理恵

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

温もりは数千マイルを越えて 森 優子

15 お取り寄せの逸品

伝承の逸品【焼き芋「紅天使」】

16 おすすめ情報

井坪工務店の足跡2021

18 Cooking from SMILE

19 Culture from SMILE

20 わが社のがんばり人

21 暮らしのランキング・暦のことば

22 Company News・Present

24 日本の建築物



SMILE 発刊元 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)日宣メディアックス
印刷 ― キクラ印刷(株)

Publisher / Toshiharu Itsubo
Editor in Chief / Hiroshi Kantani
Editor / Junko Akiyama
Assistant Editor / Takanori Matsuzaki
Design / Yukinori Fuse

STAR
BS10



日本上陸から55年。奇跡の完全新作公開！

Stand by
for Action!

鋭意出動準備中!

『シン・ゴジラ』『シン・ウルトラマン』

樋口真嗣が構成を担当!

豪華日本語キャスト決定!

満島ひかり

井上和彦 大塚芳忠 森川智之 日野聡

櫻井孝宏 江口拓也 堀内賢雄 立木文彦

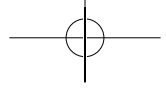
日本語劇場版

サンダーバード55
GO GO

プロデューサー: スティーブン・ラリエー
監督: ジャスティン・トリー (『サンダーバード登場』)
スティーブン・ラリエー (『雷男の恐怖』)
デヴィッド・エリオット (『大豪邸・襲撃』)
脚本: アラン・フェネル (『サンダーバード登場』、『大豪邸・襲撃』)、
デヴィッド・クラム、デズモンド・サンダース (『雷男の恐怖』)
特殊効果監督: ジャスティン・トリー、スティーブン・ラリエー、デレク・メディングス
音楽: バリー・グレイ
スーパーバイザー: デヴィッド・エリオット
オリジナル製作: ジェリー・アンダーソン、シルヴィア・アンダーソン
ホスター作画 大河原邦男

原題: THUNDERBIRDS THE ANNIVERSARY EPISODE (INTRODUCING THUNDERBIRDS), 『THE ABOMINABLE SNOWMAN』, 『THE STAFELY HOMES ROBBERIES』
製作国: 英 配給: 東北新社・STAR CHANNEL MOVIES
Thunderbirds™ and © ITC Entertainment Group Limited 1964, 1999 and 2021. Licensed by ITV Studios Limited. All rights reserved. <https://tb55movie.com/>

2022年1月7日(金) 劇場上映開始



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。

1. 猟犬は大切なパートナー。普段は広い園の中でのびのび走り回っている。
2. 「猟銃の手入れは欠かせません」と優子さん。最初の10年は散弾銃を、その後申請して、最近ライフル銃を持てるようになったそう。
3. 動物の解体で使用するナイフ類。研ぎに研いだ刃は小さくはなれたけれど、手に馴染んだ道具は手放せない。



狩師として移住
 一般には馴染みのない狩師ですが、その生活はどのようなものでしょうか。
太 「季節によって忙しさが全然違いますね。忙しいのは本猟期の冬。11月15日から2月15日ですが、シカとイノシシは3月15日までです。」
優子 「本猟期になると、私たちは子どもを学校に送り出した6時半から『くくりわな』の見回りに山へ入ります。動物の足にワイヤーがかり逃げられなくなる仕掛けですね。かかっているシカがいれば止めを刺して血抜きをして加工場に運びます。シカは平均30〜40キロ。重いと70キロ以上もあって大変ですが、鮮度が良いうちに解体作業にかかります。」
 狩師さんの猟といえば、鉄砲を持って山に入るイメージがありました。しかし、ちよつと違うようです。
太 「週末は犬を連れて、猟友会の仲間15〜20名と鉄砲を持って山を回りますよ。犬に追われたシカやイノシシが撃ち手の前に出たところを仕留めるんですけど、実際はそううまくいかないよね。必死で逃げるシカのヘッドやネックを撃つ事も難しいですし、仲間と一緒に猟をしているので、捕獲出来たらと加工場にすぐを持ち帰って食肉加工する訳にもいかない。仲間と猟をした時はみんなでお肉を分けて持って帰るんです。」
 血抜きをしたシカを原則1時間以内に解体するなど、新鮮で安心・安全な肉にこだわるお二人は、自分たちで決めたルールをしっかり守っています。

捕獲、解体、加工まで自分たちで
優子 「シカの解体には、二人がかりで一時間ほどかかるので、6頭なら6時間、イノシシの解体は、さらに時間と労力が必要ですよ。背中とお腹の両方からさばき、処理した肉は真空パック後に、マイナス35度で急速冷凍。役割分担が決まっているから、作業は早いです。でもその間に、ワナにかかっているシカの運搬と解体を狩師仲間から電話で頼まれたり、お肉の配達に行ったり。ときに夜中の1時や2時まで仕事し、朝はまた5時半起床。まとまったお休みはありませんね。」
 日中は農作業などの仕事を持っている狩師仲間も多いために捕獲、運搬作業を依頼されることが多いそう。安田夫妻は仲間から頼りにされる存在です。
太 「その代わり、本猟期以外のはんびりできる日も多いです。猟銃と『箱わな』という、動物がオリに入ったら扉が閉まるわなを使って猟をします。ちなみに今朝は3〜4歳で73キロあるオスのシカを1頭捕獲、加工しました。」
優子 「食肉用の部位は、より安全に口に入れるモモや背ロースです。私たちが1頭のシカから取る肉は、全体の1割ほど、30キロのシカなら3キロですね。」
太 「丁寧にトリミング処理しているから解凍後はすぐ調理にとりかかれますよ。正しく処理すれば臭みもなくシカ肉はおいしくいただけるんです。」
優子 「自宅でジビエ料理にチャレンジするにも、シカ肉はお勧めです。」
太 「シカ肉は低カロリーでビタミンAが豊富だし、貧血にも良いそうですよ。」



冬の本猟期は朝5時半に起きて、遅い時は夜中の2時まで大忙し



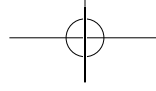
4. 全部で5頭の猟犬たち。猟のときは吠えて獲物を追い出したり、追ったりと大活躍だ。
5. 実際に使用する「くくり罠」。箱の中にシカの脚が入った瞬間、セットされたワイヤーが足を結わえる仕組みだ。
6. 角の大きさから、シカの大きさがわかる。一番大きな角の持ち主は、3〜4歳で70kg以上あったそう。
7. 処理をした肉は真空パックにして急速冷凍。この状態で消費者の手元に届けられる。

兵庫県宍粟市でシカ肉の加工・販売する「狩師の店であーず」

安田 太・優子



「人生、好きなことで生きていこう」と、兵庫県明石市から同県宍粟市に移住。自分たちでシカの捕獲と食肉加工を行う安田ご夫妻です。



気づいたこと、感じたことをつれづれなるままに書き綴る

社長のひとり言



2021年 12月

『原点』『兵法書と大工道』

最近、宮本武蔵著：【五輪書】(兵法書)に触れる機会がありました。解説によると1643年に2年の歳月をかけて書かれた書物で、五輪すなわち地・水・火・風・空にぞらえて五部に分けて、兵法の奥義が述べられています。

宮本武蔵は、江戸初期の剣豪として有名ですが、私の浅い知識では巖流島でライバル佐々木小次郎との戦いに勝った2刀流の剣士で生涯無敗の人!とここまで…それ以上の事は全く知りませんでした。この【五輪書】では、兵法を大工道に例えて説明している部分がありましたので、とても深く考えさせられました。

まず、武蔵は武士のリーダーを、大工の棟梁に例えて、その心構えを述べています。

棟梁は、曲尺(かねじゃく)を使います。曲尺は道理であり、物差であり、物事を運営する基準とも言えます。棟梁は建物の寸法を憶え、設計図を知り、人々を使って建物を建てます。武士のリーダーは大工の棟梁と同じです。道理を弁え、国の道理を正し、その武家の道理を知らなければなりません。大工の棟梁は、どんな材木をどんな部分に使うのか『木配り』と、大工それぞれの持つ技術によって十分に能力を発揮できる仕事を与え使い分ける『人配り』に長けていなければなりません。つまり、リーダーは【適材適所】を常に考えなければならずと説いています。

次に、リーダーに仕える武士の心構えを、大工に例えて武蔵が強調しているのが、徹底的な『基本動作の修練』です。大工は自分の道具を研ぎ、必要な道具を作り、棟梁の言うことを聞いて、柱・梁などを手斧で削り、床や棚はカンナで削ります。時には透かし細工や堀細工をす

ることもあります。正確に細かいところまで美しく仕上げるのが大工の仕事となり、これらを追求し続ける事が棟梁の道に繋がることになります。大工は仕事が曲がらないこと、留めを合わせること、カンナでよく削ること、後々まで歪みや狂いが出ない建物を建てる事が大事となります。やたら見かけに拘らないことが大切です。見栄えや形だけを考えるのではなく、直ぐには評価してもらえない基礎動作、地道な仕事こそ徹底的に磨き抜く時代を大切にしなければなりません。

一流の野球選手が『キャッチボールが基礎』だと言うのと同じです。地道な【基礎動作】を身近な職場で営々と続ける。それが何より自分を大きくするための基盤作りと説いています。

スピードの時代だからこそ、省いてはいけない《考え方や心持ち》を武士道から学んだ気がしました。378年もの昔、ひとりの剣豪が書いたこの兵法書から学ぶものの深さに感銘しました。

いつの時代も大切なコト…原点は変わらないという事なのでしょうか。

■大工の心得

1. 仕事が曲がらないこと。
2. 留めを合わせること。
3. カンナでよく削ること。
4. やたらに磨き立ててごまかさないうこと。
5. 後で歪まないこと。

Text by Toshiharu Itsubo December. 2021



Profile

井坪 寿晴
南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

若手大工の登竜門。高等職業訓練校の技能大会が開催され、弊社所属の北原理紗さんが見事一位になりました。小さな体、小さな手、非力な女性であっても努力したらトップになれる事を証明してみせました。まだまだこれからですが努力による一つの成果を嬉しく思いました。

●HPにて「社長のブログ」を日々更新中!ぜひご覧下さい。

MY LIFE

妻がいてくれないと困るね。僕一人だと、70キロもあるシカを運べないしね(笑)



あと、犬はシカ肉が好き。シカ肉を食べる犬は、毛が艶やかになると飼い主さんから好評です。
40代からの人生、夫婦一緒にのびのび生きる
現在の生活を選んだきっかけは何だったのでしょうか。
太 「僕は週末、猟に出ている父の影響で、23歳で免許を取り、狩猟を趣味に突っ走りました。トラック運転手を10年やっていました。それが、それ以前は神戸元町の中華レストランや、実家の焼肉屋でラーメンなどの中華メニュー担当で厨房に立ち、マダモの遠洋漁業にコック長として出たこともあります。一人でやりたいことをやっていたんだけど、30代半ばで妻と知り合い、結婚したら残りの人生、夫婦一緒にのびのび好きなことをしようと思ったんですね。

優子 「私が狩猟を始めたのは、夫がきっかけです。結婚前から猟について行くうち、猟友会の仲間「あなたもどう？」と誘われて、結婚してすぐ、10年前に狩猟免許を取りました。
太 「狩猟仲間、いつも山で猟をする人がいて『ああいう生活も良いな』って。3年かけて工場が置いて犬も飼える物件を探し、2015年に宍粟市に引っ越したんです。
優子さんは当時公務員。宍粟市に移住後も1年ほど高速バスで神戸に通いました。
太 「妻の表情がね、公務員を辞めたらずいぶん明るくなったんです。ホッとしましたね。僕にとって妻はそばにいてもらわなくちゃ困る、大切な存在です。」

安田 太・優子



安田 太●兵庫県明石市出身
安田 優子●兵庫県明石市出身
トラック運転手だった太さんと公務員だった優子さん。結婚して残り30年程の人生をどう過ごせば幸せかを考え、趣味の狩猟で生きていこうと移住。2015年に「猟師の店」で「あーず」をオープンし、自らシカの捕獲と食肉加工を行っています。

「猟師の店」で「あーず」

〒671-2533
兵庫県宍粟市山崎町須賀沢1120番地

<https://www.facebook.com/dearsyasuda>





モノも心も軽くなる！断捨離を日々の暮らしに

Vol.4

扉を開けて、見て見ぬふりをやめる



やましたひでこ公認
断捨離®トレーナーの
三島理恵です。

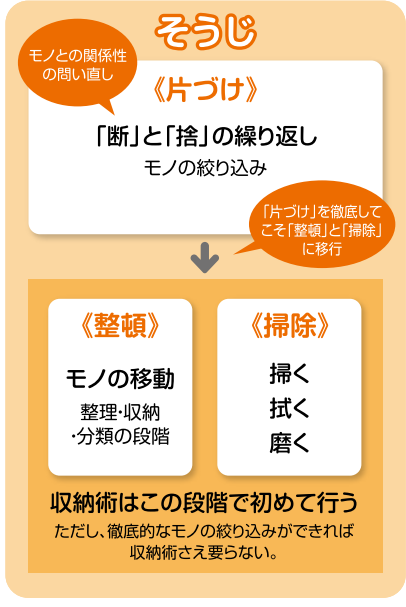
【プロフィール】

「開かずの間」を娘の部屋にするために絵本1,100冊を断捨離した密着取材が2017年第一回「ウチ、断捨離しました!!」(BS朝日、2時間スペシャル)で放送され、反響を呼んだ。2019年1月より、やましたひでこ公認の断捨離®トレーナーとして活動中。

Blog <http://ameblo.jp/7doors-cool/>
HP <https://danshari-window.com>

「そうじ」と「掃除」で、分けて考える

断捨離では「そうじ」を
●片づけ ●整頓 ●掃除 という3つのアクションの総称とし、「掃除」と分けて定義しています。



左上の図にある通り、掃除の前に、まず「片づけ」最少量にするが先です。今年の春からお伝えしてきたように「モノとの関係性」に目をむけて、いざ絞り込んで行きましょう。

ここで、断捨離のコツ。

その1 『総量規制』という考えかたの活用
「この場所に入るだけ」と決める。それ以上の量は、入れない。

その2 新しいモノを入れたら、まず「出す」が先
Out in (ワン・アウト・ワン・イン)を意識する。

やましたひでこは、こんな風に例えます。
“スポーツのチームで一軍を5人とすると、より強い人が来たら1人入れ替わる。”
イメージ湧きますでしょうか。あなたの家のモノも、「この場所の一軍」は「常にこの量」と決めておくと「過剰」のワナにハマりませんよ。

《キーポイント》
Q. なぜ「Out in」(ワン・イン・ワン・アウト)ではないのか？
A. それだと「いったん2つになる状態」ができ、知らぬ間に増えて行ってしまうことが起こるから。古い方をすぐ捨てれば大したことはない、と思いますよね？ だけれどつい、やっぱり捨てずに取っておきたくなる…のが私たち。心当たりありませんか？

《今号の実践例》

「扉を閉めてしまえば見えない」の最たる場所とも言える「押入れ、物入れ」。ついつい、モノを押し込んで、突っ込んでしまう場所。奥行きのあるスペースだけに「放置」「忘却」グッズだらけじゃない？

「見て見ぬふり」が得意のワタシ？から、脱出しましょう！「開けてジッと見てみる」ことから発見があるかもしれませんよ。

2 次は物入れに着手
入居時に設置されていた棚板に置くしかないと思っていました。本当は使いにくく、扉を開けるたびに大量の物が目に飛び込み、重苦しい気持ちに。

「とりあえず」押し込む、突っ込む、の結果、「こちゃこちゃ」の大量の物が放つ「負のエネルギー」は予想より遥かに大きい！



●「布団、こたつ、クッション」類のみにした



●Xマスツリーや写真のケース類が布団とゴッチャ



クリスマスツリー

使っていない布団や予備シューズなどは、処分。写真、アルバム類は、別室へ移動。
クリスマスツリーは、一年中すぐに見える場所に置かなくていいのでは!?と気づいた。
今年、飾った後はどこへ置くか、考えておく。行き先は…



●季節ごと、使う頻度の少ない物をまとめて保管



●断捨離の基本、まず「全出し」して眺めてみる

これまでにお伝えした断捨離の方法を使って、「関係性の問い直し」。物を徹底的に絞る。棚板は「あるから使わなくてはいけない」から「なくても良い」に視点を変えてみる。



●次々と増えて増えて…



物入れアフター

●棚板をやめて、この方法でやってみた

選び残した物を、引き出しの中へ。実践例1、2ともに上方に、**取って空間を作る**ことで、清々しい気持ちも味わえる。扉を開けるたび、心まで軽くなる！空間の力で、本当に大きい！



●家の外へ「出す」まで終わって完了

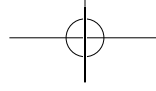


見て見ぬふりしていた扉の向こうにあって忘れられていた物たち。しっかりと選別し、ありがたう、そして、さようなら。

年の暮れ、この時期になると、やましたひでこが「片づけ」お祓い「掃除」お清め」と表現しているのを思い出します。まず、お祓いが先でその後にお清め。今年の大掃除、あなたの家でもぜひ実践してみてくださいね。

今回のまとめ

- 「とりあえず押し込む、突っ込む」をやめて、「扉を開けて見てみる習慣」をつける。
- 総量規制、を思い出そう！
- ワン・イン・ワン・アウトからワン・アウト・ワン・イン方式へ！
- 徹底的に量を絞る「片づけ」が先。そうすると「掃除」が愉しいと思えてくる。
- 普段は見えない場所(押入れ、物入れなど)の「詰まり」が取れて行くと、気づいたら「心」の詰まりも解消されている。断捨離は潜在意識に作用する。



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



木を多く使用したLDK。日射しも充分に入り落ち着いた空間に

ダウンフロアが生み出す快適リビング

家を建てようと思ったのは子供たちに「実家」と呼べる家を建ててあげたかったというのが一番です。また自分としてもいつかは「自分の家」を持ちたいという願望があり新築を決意しました。

まずは住宅展示場を数社見て回り、数件目に井坪工務店さんを見させてもらったのですが、玄関に入った瞬間にふわっと木の匂いがしてとても雰囲気良かったのを覚えています。この木の匂いというのは他社さんには無かったもので、とても印象に残っています。その日、家に帰って1日を振り返り改めて考えましたが、やっぱり井坪工務店さんが良いと思い、それ以降は他社を検討していません。フィーリングが合ったという感じです。

私は以前に木材を扱う仕事をしていたのですが、その頃から井坪工務店さんの評判は耳にしていた。井坪工務店さんに決めた理由としては「肌で感じる心地よさ」と言ったらいいのかな…。うまく説明できないですが良いなと感じました。

また井坪工務店さんで建築を申し込む前に「ツアー」に参加してもらい、会社や工場・現場を見学してもらい、その際に社長さんの話を聞く時間がありました。その中でイソップ童話の「3人のレンガ職人」の話が印象に残っています。内容は仕事に取り組む姿勢や考え方の話なのですが、こだわりや誇りをもって仕事をしているんだと感じました、実際にその後話をさせていただいた社員の方々からも、そんな心持ちを感じる事が出来たことが決め手となりました。

家を建てる際にこだわったのがLDKです。「LDKを周りよりも1段低くして、吹抜けを設ける」これは最初からの要望でしたが、実際に出来上がってみても、やっぱりこのこだわりは、して良かったと思います。また書斎を設ける事も最初からの希望でしたが、ここは自分でカスタマイズ中なので、徐々に部屋が出来上がっていくのが楽しみです。

1ヵ月住んでみて最初はまるで人の家に住んでいるようで落ち着かなかったです(笑)仕事の帰りも早く家に帰りたいと思うようになりましたし、帰ってからも家に入る前にしみじみと外観を眺めてしまいます。1番気に入っているLDKは床を下げたことにより周りに腰掛ける部分が出来て、自由に座れることが嬉しいです。リビングと和室から出られるウッドデッキも色んな用途に使えますし、日当たりが良く明るくとても居心地の良い空間になっています。最後に、自分の中のワクワクを刺激してくる満足のいく提案をしていただいた事。また、家づくりという人生の一大イベントに、良い出会いに恵まれたことを嬉しく思います。



ご主人自らの手でカスタマイズ中の書斎。完成が楽しみです

デザイン性と快適さに富む ワクワクする家

01

施工事例集
K様邸



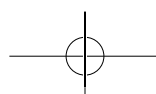
落ち着いた色の外壁にウッドデッキが映えます

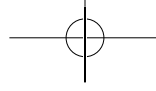


広い玄関ホールと大きな収納スペース
いつでもお客様を迎えられます



ダウンフロアのリビングに繋がる和室
扉を開ければ大空間に





南側に配置されたLDK。大開口の窓で景色と日射しを楽しめます

快適で落ち着ける心地良い居場所

家を建てようと思ったきっかけは結婚して、次は家を建てる事が目標かなと思っていたので、また、同級生が井坪工務店さんで新築したという話を聞いて、自分も建てられると思った事です。

家を建てる決めてから色々なメーカーや工務店で行っている完成住宅見学会等を見て回ったりして、5社くらい検討しました。その中に井坪工務店さんもありました。

井坪工務店さんは知人から紹介されたり、友人・両親と会話をしても必ず社名が上がってきました、また妻の父が松本市で大工をしていたのですが、その父からも勧められました。

和の雰囲気が好きだったり初めて対応していただいたナビゲーターさんの印象が良いこと、またつこい営業が無かったのも好印象でした。井坪工務店さんは少し高いイメージがあったので、申し込むのに少し勇気が必要でしたが、同年の知人が建てられたという実績が安心にもなったし、資金セミナー等で家にかかる費用がどのくらいか詳しく説明してくれたので、建てても大丈夫なのだと思える事ができました。

家を建てるのにこだわったのが「住みやすさ」です。和が好きだったので和風なデザイン、無垢材を使用して落ち着いた雰囲気の空間を作ったりしたことです。

実際に夏を過ごしてみたんですが涼しく感じました。風通しが良くて窓を開けておくとほとんど冷房要らずで過ごせました。何より仕事から帰宅した瞬間がエアコンをかけていなくても涼しくて感動しました。LDKでは温熱環境の快適さの他に、窓から見える景色、入ってくる光、仕上げの木材等々、言葉では伝えづらいのですが感じる快適さがあります。間取りも使い易いです。回遊できる動線の間取りなので、甥っ子や姪っ子が遊びに来ると、ぐるぐると走り回って遊んでいます。もちろん家事をするにも便利な動線です。

また、知人が泊まりに来た時に和室に宿泊してもらったのですが「気持ちよく寝られた」と言ってくれたことは嬉しかったですし、私たちもお昼寝などするときとても快適です。LDK・和室が家の中でとても気に入っている所で私はLDKから河川敷の景色をのんびり眺める事が出来落ち着いています。妻は和室でゆっくり読書が出来ているのでそれぞれがお気に入りの場所となっています。

最後に希望や要望をうまく伝えられない性格の自分たちの言葉から、色々と要望をくみ取ってくれてそれを形にしてくれた事が嬉しかったです。

とても過ごしやすく快適に暮らせています。ありがとうございました。



雰囲気バッチリの2トーンの外壁

くつろぎの空間と 快適さを両立した家

02

施工事例集
Y様邸



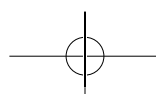
家の中心に玄関ホールを
どこからでもアクセス出来お客様を待たせません



階段下を有効活用し
収納スペースに



ゆっくりすることが出来る和室
お気に入りの場所です





温もりは数千マイルを越えて



(写真・森優子/セルビア・ベオグラード近郊)

今きつと世界中の誰もが等しく感じているのは、言うまでもなく、普通に暮らせる日々の尊さのようなものだろう。いつてらつしゃいと家族を送り出す朝や、近所さんがおすそわけを持って来てくれる屋下がり、わずかな不安でも受け入れてくれた病院、歓声に沸く劇場、おばあちゃんの顔をふらりと覗きに行けることだって、何もかもが当たり前にかかじなかつたんだと。

自分にとっては旅行もその最たるひとつだったわけだが、幸い現代の通信手段の発達(文字のチャットやテレビ電話での会話のおかげで、海の向こうの友人らとむしろいつも以上に頻りに声をかけあえたことに随分と救われた。「そっちの状況はどう?」

「政府の対応にブーッ言いつつも、今のところみんな元気だよ」「よかった」

「ただ、ママのストレスがもう限界で、ウィルスよりも不自由と退屈に殺されちゃう、残りわずかな人生の時間を返せーって、大騒ぎで」



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)』『女性のためのトラベ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>

「まあつまり、燃える炎がロマンチックだからってことよ」

やっぱり旅に出たい。人に会いたい。液晶画面もシールドも介さずに、温度と匂いを感じたい。

そんなことよってやっとなんか自分が生かされてるってことを、もどかしすぎる日々から痛いほど教わったんだから。

「まあつまり、燃える炎がロマンチックだからってことよ」

やっぱり旅に出たい。人に会いたい。液晶画面もシールドも介さずに、温度と匂いを感じたい。

そんなことよってやっとなんか自分が生かされてるってことを、もどかしすぎる日々から痛いほど教わったんだから。

「まあつまり、燃える炎がロマンチックだからってことよ」

やっぱり旅に出たい。人に会いたい。液晶画面もシールドも介さずに、温度と匂いを感じたい。

そんなことよってやっとなんか自分が生かされてるってことを、もどかしすぎる日々から痛いほど教わったんだから。

「まあつまり、燃える炎がロマンチックだからってことよ」

やっぱり旅に出たい。人に会いたい。液晶画面もシールドも介さずに、温度と匂いを感じたい。

お取り寄せの逸品

伝える、残す。 伝承の逸品

蔵出し焼き芋いか
かすみがうら本店

茨城県かすみがうら市大和田字地蔵前517
TEL.0120-98-8763

<https://www.kuradashi-yakimo.com/shop>

冷凍焼き芋(紅天使)
1,740円(税込)
内容量/1kg箱 500g×2袋(1袋あたり約3~5本)
原材料/さつまいも(茨城県産) 賞味期限/製造日より365日
保存方法/要冷凍 -18℃以下で保存してください。



最高糖度47度にもなる
甘くて、しっとりとした食感が特長の
「焼き芋」をそのままに冷凍しました。

《焼き芋(紅天使)》

寒い日には、割ると白い湯気が上がる焼き芋が恋しくなる。そんな焼き芋を冷凍した逸品が「焼き芋(紅天使)」。こちらの焼き芋は、熟成させたさつまいもを「ひとひら」丁寧に焼き上げて甘くしっとりとした食感が特長だ。

紅天使とは、株式会社ポテトかいつかが独自の貯蔵技術によって、一定期間熟成されたオリジナルブランドのさつまいも。何となくでも最大の特長は、焼くことで最高糖度が47度にもなり、その甘さには驚く。

さつまいもは契約農家によって、愛情を注ぎながら大事に育てられる。栽培するに至り、契約農家と共にその年の気候に適した栽培方法等の情報交換を何度も重ね、小さなお子様からご年配の方まで美味しくいただけるよう、素材の研究を日々重ねている。

ポテトかいつかでは、さらに紅天使を美味しくするために収穫後じっくり寝かせ、自社貯蔵庫でさつまいもに適した保存温度で管理を行ない紅天使の特長である「甘み」を育んでいる。

そのさつまいもは、その時の気温・湿度・さつまいもの状態に合わせて最も美味しい状態に焼き具合を調整。そして「ひとひら」手間をかけて丁寧に焼き上げることで「焼き芋(紅天使)」が生まれる。焼き芋(紅天使)は自然解凍でもよし、電子レンジで温めてお召し上がりいただくのもよし。また、お好みに合わせて半解凍のままでも美味しくいただける。

2021 足跡

【完全予約制】
ナイトイベント見学会開催



フェア開催



CM撮影



高校生インターンシップ



初の女性職人さん誕生



技術専門学校職場見学



雑誌掲載
(住まいnet信州)



オーナー様の想いをのせて
数々の棟上げをおこないました。



お引き渡したオーナー様からの
プレゼント♪
ありがとうございました。



2年ぶりに
子供工作広場開催(オーナー様対象)
新型コロナ対策の為、
人数限定でおこないました。



春夏秋冬

3月・4月・5月

6月・7月・8月

9月・10月・11月

12月・1月・2月

永年勤続表彰おめでとうございます。



TH友の会20周年加盟表彰・
WB工法最優秀賞表彰



上郷モデルハウスOPEN



卒業制作のお手伝い
(松尾小・座光寺小)



現場ツアーを開催



SMILE発送



根羽学園中学生
クラフト体験



スポーツレク



経営計画発表会



安全大会



番組出演 (Yesものづくり)



Culture from SMILE

新作映画から人気のDVD、オススの新刊本までラインナップ!

MOVIE



『コンフィデンスマンJP 英雄編』

待望の映画第3弾! 大人の騙し合いが始まる……!!

今回の舞台は地中海に浮かぶ世界遺産の島“マルタ島”! 映画第1弾・第2弾と、海外の豪華な舞台が話題にもなってきた本作ですが、この度ついに、コンフィデンスマンたちがヨーロッパに進出! 街全体が“世界遺産”に登録されているマルタの首都・ヴァレッタで、騙し合いバトルが勃発します。

●2022/1/14(金) 全国ロードショー
配給:東宝
監督:田中亮 脚本:古沢良太 製作:フジテレビ・東宝・FNS27社
出演:長澤まさみ、東出昌大、小手伸也/小日向文世
©2022「コンフィデンスマンJP」製作委員会



『サンダーバード55 / GOGO』

幻のエピソードがクラウドファンディングで奇跡の映像化!

本国イギリスの熱狂的なサンダーバードファンのクラウドファンディングによって制作された3話のエピソードを日本公開用に独自に一本化した日本語劇場版である本作。オリジナルへのオマージュとしてスーパーマリオネーションの伝統的な技術を駆使して撮影され、完全新作として蘇る。

●2022/1/7(金) 劇場上映開始/2022/1/8(土) オンライン上映開始
配給:東北新社/STAR CHANNEL MOVIES 監督:ジャスティン・T・リー、スティーブン・ラビエー、デヴィッド・エリオット 脚本:アラン・フェネル、デヴィッド・グラハム、デズモンド・サンダース
Thunderbirds™ and ©ITC Entertainment Group Limited 1964, 1999 and 2021. Licensed by ITV Studios Limited. All rights reserved.

DVD



●2021/12/3 発売 DVD 通常版 ¥4,180(税込)

『ヒノマルソウル〜舞台裏の英雄たち〜』

この世界は生きづらく、あたたかい

1998年長野オリンピック、日本中が歓喜に沸いたスキージャンプ団体、大逆転の金メダル。この栄光を陰で支えた25人のテストジャンパーたちの、知られざる感動秘話が映画化!

監督:飯塚 健 脚本:杉原憲明、鈴木謙一 出演:田中 圭、土屋太鳳、山田裕貴、真栄田郷敦、小坂菜緒(日向坂46)、落合モトキ、菅原大吉、八十田勇一/濱津隆之/古田新太 発売:TBS 販売元:TCエンタテインメント ©2021映画「ヒノマルソウル」製作委員会



●2021/12/15 発売 ブルーレイ+DVD ¥4,980(税込)

『ワイルド・スピード/ジェットブレイク』

飛行機、列車、戦車、潜水艦…そして今度は“空”だ!

度肝を抜く奇抜な発想で、アクションの歴史を塗り替えてきた『ワイルド・スピード』シリーズ。最新作でも、車とステルス戦闘機の空中合体や、つり橋を駆け巡るカーチェイスなど、世界をまたに掛けた常識破りのバトルとカーアクションが満載!!

監督:ジャスティン・リン 出演:ヴィン・ディーゼル、ミシェル・ロドリゲス、ジョーダン・プリュースター、タリース・ギブソン、クリス・リュダクリス・アリッジス、ナタリー・エマニュエル、シャーリーズ・セロン 販売元:NBCユニバーサル・エンターテイメント ©2020 Universal Studios. All Rights Reserved.

BOOK



●好評発売中 ¥1,650(税込)

『流浪の月』

あなたと共にいることを、世界中の誰もが反対し、批判するはずだ。それでも文、わたしはあなたのそばにいたい——。実力派作家が遺憾なく本領を発揮した、息をのむ傑作小説。

著:瓜良ゆう 出版社:東京創元社



●好評発売中 ¥638(税込)

『アキラとあきら 上・下』

小さな町工場の息子・山崎瑛。そして、日本を代表する大手海運会社東海郵船の御曹司・階堂彬。それぞれの数奇な運命が出会うとき、逆境に立ち向かうふたりのアキラの、人生を賭した戦いが始まった——。

著:池井戸 潤 出版社:集英社文庫

CD



●2021/12/1 発売 完全生産限定盤 ¥4,950(税込)
Sony Music Entertainment (Japan) Inc./B09HKVRT1F

『THE BOOK 2』

YOASOBI

1st EPリリースから、約1年。2021年のYOASOBIを辿る全8曲を収録した2nd EP。舞台のみで解禁となっていた楽曲も初収録。



●2021/12/22 発売 ¥24,200(税込)
ワーナーミュージック/WPCR-18480-90

『プリアント・アドベンチャー [1992-2001]』

デヴィッド・ボウイのキャリアを総括する驚異のボックス・セット第5弾。

Cooking from SMILE

明日真似できる簡単なワンプレートレシピを紹介!



お正月に残ったお餅も
簡単おいしくアレンジ!!
子どもから大人まで大満足♪

豚ねぎ餅

お餅の底に焦げ目の付いた甘いネギが絡まって…その相性は抜群です! 特に長ネギが太くて甘くなって来たこのシーズンだからこそ試していただきたいです。

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」「あさいち」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)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(世界文化社)等がある。



RECIPE

材料 ●2~3人分

- 豚バラ肉……………150g
- 長ネギ……………2~3本
- お餅……………切り餅8~9個
- かつおバック……………2P
- 麵つゆ……………大さじ2
- サラダオイル……………大さじ2



作り方 調理時間 約20分

- 1 長ネギを縦半分にカットし、1cm幅の大きな斜め切りにする。
- 2 フライパンを中火で熱し、サラダオイルをひいたら豚バラ肉を食べやすく切って広げネギの白い部分を広げ、その上にお餅を均等に並べ、水かさ2程度を全体に回しかけたら蓋をして、お餅がとろけて柔らかくなるまで弱火で蒸らす。★お餅がすごく固い時は少しレジ加熱しておく、とても早いです。
- 3 お餅が少し柔らかくなって来たら青い部分のネギを乗せて再び蓋をして蒸らす様にし火を通す。
- 4 全体が柔らかくなった事を確認したら蓋を外し底の状態を見て、焦げ目がなければ少し火を強め、底に少々美味しそうな焦げ目を付けて火を止める。
- 5 麵つゆを掛けおかかを全体にのせる。
- 6 フライパンごとテーブルに運び、フライパンから引っぱり取っていただく。





わが社の Vol. 29 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。

2001年入社
松永 栄子
Eiko Matsunaga
■WORK/アフターメンテナンス事務・広報業務
■家族構成/両親と3人家族



今でも毎日学ぶことも多く大変な仕事ですが笑顔でいる様に心がけています。

お客様の知らない 井坪工務店の魅力をしっかりとPRしていきたい

入社後のきつかけはUターン
名古屋にある建築の専門学校を卒業して、そのまま名古屋に住もうか地元に戻るうか悩んでいましたが、夏の暑さに耐え切れずUターンを決意。その時に学校の先生に紹介してもらったのが井坪工務店でした。
一日のスケジュールは、朝アフターメンテナンス担当のスタッフ達と打合せを行います。その後、広報の仕事や急ぎよ入ってくるメンテナンス対応を行っています。本紙SMILEの制作も私が担当している大切な仕事です。

感謝の気持ちを忘れないこと

入社してから仕事をすると上でもいつも心がけていることは、オーナー様はもちろん、携わってくださる協力業者様やスタッフの方々に感謝の気持ちを忘れないこと。私たちの仕事は、様々なことを周囲の人達に行ってもらうことで成り立っています。そのことを常に忘れず、感謝の気持ちを大切にしながら、人として成長していきたいです。

これからの目標

これまでの仕事で一番嬉しかったことは、最初に担当したお客様が今でも色々連絡を下さり、また仕事を依頼して下さること。良好な関係性が築けているのは、一人ひとりのお客様のことを考えて仕事に関わっているからだと思っています。住まいはメンテナンスによつて、その後暮らし方が変わってくるので、オーナー様に快適に過ごしていただけるように心掛けて対応していきたいです。また、広報の目線からは、未来のオーナー様に向けて井坪工務店の魅力をPRしていきたいです。



広報としてイベントは企画から関わり、一緒に楽しみながら参加。



総務
小椋 絵美
広報・アフター等幅広い業務に取り組んでおり、頼りになる先輩です。仕事の引継ぎの際も、いろいろなことを教えていただきました。これからもよろしくお願いします。



BIGサイズのパソコン
広報の仕事・アフターの仕事両方に欠かせないアイテムです。他の方より1回り大きく頼りになる相棒です。

Ranking 暮らしのランキングファクトリー

最近ブームの 甘酒ランキング

栄養の豊富さから「飲む点滴」と呼ばれる甘酒。各社より次々と販売され、最近はその人気より飲み方も様々なアレンジが生まれています。その甘酒の売れ筋や人気をランキングにまとめました。

2位



**こうじや里村
お米と米麴でつくった
あまざけ**
米こうじ専門メーカーとして知られる「こうじや里村」がお米と米麴で手間ひまかけて作りあげた特別な米麴甘酒。
●内容量/1,000ml ●原材料/米、米麴 ●アルコール度数0%

1位



**マルコム
プラス糀 米糀から
つくった糀甘酒LL**
米糀からつくったアルコール0%、砂糖を使っていない甘酒。妊婦さん・授乳中のママさんやお子さんにもお薦め。栄養が豊富で、適度な塩分が夏の熱中症対策にも！ ●内容量/1,000ml ●原材料/米、米麴、食塩 ●アルコール度数0%

3位



**マルコム
プラス糀 米糀から
つくった糀甘酒**
冷蔵庫の中で場所を取らない紙パック入り。ノンアルコールなので、子供からお年寄りの方まで、手軽に楽しめる。
●内容量/125ml ●原材料/米、米麴、食塩 ●アルコール度数0%

5位



**マルサン
あまざけ**
米・米麴・食塩を主原料に、砂糖不使用のノンアルコールタイプ。クセも無く、程よい濃さとすっきりとした自然な甘さでごくごく飲んでいただける味に仕上げている。 ●内容量/1,000ml ●原材料/米、米麴、食塩、pH調整剤 ●アルコール度数0%

4位



6位



**マルコム
プラス糀 米糀から
つくった糀甘酒LL
豆乳ブレンド**
甘酒に豆乳をブレンドし、風味豊かで飲みやすい。
●内容量/1,000ml ●原材料/豆乳(大豆含む)、米、米麴、食塩 ●アルコール度数0%

7位



**河童の甘酒
たべる糀 使い切タイプ**
砂糖不使用、ノンアルコールの食べる糀は、砂糖代わりに飲み物に入れたり、料理にも使えます。
●内容量/30g×5個1袋 ●原材料/米糀、米(米国)、酸化防止剤(ビタミンC) ●アルコール度数0%

※参考資料/Amazon、楽天 売れ筋ランキングより (2021年10月現在) ※写真はすべてイメージ



「お年玉」

**キャッシュレスが進む中でも
やはり、お年玉にはココロが踊るのでは!?**



「お年玉」の由来といわれるのは、歳神様(年末年始に五穀豊穡を祈りまつた神様)からのお下がりでいただく玉のような餅のこと。歳神様は丸餅(鏡餅)に魂を込めて帰られることから「歳神様の魂の玉」が、としままになった。また、一年の最初に賜るものとして「年賜(としたま)」と呼んだ、などが伝えられている。
では、なぜ餅からお金が変わったのか。各家庭で餅をつき歳神様へ供えることが徐々に減少し、一番のきつかけとして昭和の高度経済成長に家族数世帯数が増えたことで、手軽に準備できるお金が変わっていった。
そこで、お年玉の相場が千円、一万円、年毎に増やすのがオススメ。自分の子以外はお子様の親となる方との付き合いにも影響する部分はあるが、未就学の子には千円、小学生程度、小学生は千円〜五千円程度

が目安。中学・高校と学年が上がる度に金額を増やし、多くても一万円程度におさめておく、親の負担も少しは軽くなるのでは?。
お年玉は、新年だから新しいお札「ピン札」が良いという。ただ、相手の大半がお子様なので、それほどピン札にこだわることもありません。急に知人の子に会うことになった場合でも手持ちのお札で渡してOK。
お子様にとって「お年玉」は、年に一度の大イベント。もらう前から何を貰おうかとワクワクしながら皮算用…。ありがたみを感じてもらうのに由来を知ること大事!また、今後のためにお金の使い方を学ぶ機会にもつながると考えられる。
ただスマホでキャッシュレスが主流となる今、いただいたお年玉はそのまま預金通帳へ、というのがご時世かなと思うと何だか寂しさを感じる。

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。

大切な人と
一緒に行きたい！
光のクリスマス



世界最大1,300万球が輝く
**光の街の
クリスマス**
HUIS TEN BOSCH
光の王国

11.6 SAT → 12.26 SUN



©ハウステンボス/J-19967

花と光の感動リゾート
ハウステンボス



www.huistenbosch.co.jp
@huistenbosch_official @HTB_official

総合案内ナビダイヤル
Tel.0570-064-110



※イベント内容は予告なく変更となる場合がございます。※画像はイメージです。～2021.12.26

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

Warning 冬場の注意点 in winter

凍結注意!

これから冬の寒さが厳しくなり、1、2月ごろ凍結による管の破損が多くなってきます。対処をお願いしたいのは以下の3点です。

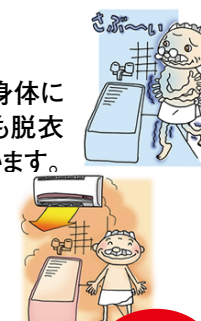
- ①外水道の元栓をしっかりと閉める
 - ②浴室の窓は開けない(換気は換気扇で)
 - ③凍結防止ヒータの電源を入れる
- などの対策をお願いします。



ヒートショック!

急激な温度変化(特に10度以上)により身体に負担がかかるヒートショックは冬場、それも脱衣室、浴室で起こる事が多いと報告されています。

- ヒートショックを防ぐには
- ①暖房器具で室内を暖める
 - ②室内の断熱性を高める
- などの対策があります。



上記の対策方法など分からない場合はハガキにてお困りごとの欄にご記入頂きご投函下さい。こちらからご連絡させていただきます。

素敵な
プレゼントが
当たるかも!

アフターメンテナンスについて

現在、新型コロナウイルスの影響でメンテナンスをする際の部品が欠品又は遅延により修理が長期にわたる事例も発生しております。不具合や異常を感じた際は予めの連絡をお願い致します。

井坪工務店がオーナー様に定期点検を行う理由!

井坪工務店では現在、オーナー様対象に築後30年までの無料定期点検を実施しております。井坪の定期点検は小さな不具合を見逃さず計画的な修繕を行います。お客様の愛着の持てる住まいを永く守り続けていく為の活動です。点検約2ヶ月前より往復ハガキを発送して点検のご案内を行っております。ハガキの内容をご確認頂き、返信をお願い致します。



■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。

- プレゼント応募…プレゼントをご希望か否かを□にチェックを入れて下さい。
- 読者アンケート…面白かった記事の□にチェックを入れて下さい。
- 井坪の資料をお送りいたします…当社の資料をご希望の場合は□にチェックを入れてお送り下さい。また、当社イベントに関し、参加をご希望の方は記入欄にお名前と電話番号をご記入下さい。あらかじめ当社よりご連絡いたします。
- お困りごと相談…お電話をするまでは無い事でも、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。

※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

ご応募頂いた方に 抽選プレゼント!

巻末ハガキに必要事項をご記入の上、ご応募ください。

プレゼント
5名様



応募締切2022/2/28(月)

特選干し芋琥珀【紅天使 平干し芋】

紅天使を贅沢に使用した干し芋です。独自製法で1つ1つ丁寧に仕上げているため、やわらかく、甘みが強いのが特長です。

■発売元: (株)ポテトいかっか ■内容量: 200g (袋タイプ)
※プレゼントの当選は、発送をもってかえさせていただきます。