



みなさんこんにちは！アトリエ イマジンです。

2015年3月号

最も寒い時期もようやく過ぎ去り、少しずつ春の足音も聞こえるようになってきました。「三寒四温」とはよく言ったものですが、「花冷え」という言葉もあるくらいですから、油断せずに今月も元気に過ごしていきましょう！

ワタナベ@イマジンの大きなひと一言・・・

みなさまこんにちは。アトリエ イマジンのワタナベです。3月と言えばひな祭りですね。家にはまだお雛様がありませんが今年は奥さんがキャラ弁ならぬお雛様御膳作りに頑張っておりました・・・が・・・

結果はこちら・・・↓



コワイヨ・・・

((+_+))

クリーム入れて作り直したのがこちら→



無難に収まり子ども達も喜んでました(*^_^*) しかし、最近はお弁当などもキャラ弁とかあって大変ですね。好きだから作っていると思いますがこれもセンスが必要だとつくづく感じました。先日奥さんがキャラクターの巻物を作っているのをこっそりみていたのですが・・・

これなんだと思います？↓



実はこれ、アンパンマンと妖怪ウォッチのジバニャンという驚愕の事実です(_-)

一応、作る為の設計図もありました。→

この設計図を見ると期待感がすごいのですが・・・



何はともあれ、これを作ろうとする行動が素晴らしいです。子ども達もニコニコおいしそうに食べていましたし(*。*)本当に世の中のお母さんはすごいなあと思います。

さて、今月も笑顔で頑張っていきましょう (^-^)



家づくりの豆知識。 ～自分に合ったスタイルの洗面室～

これから家を建てようと考えている方に、新しい住まいに求めるものは何ですか？と尋ねると、「広いリビング」、「料理が楽しくなるキッチン」、「一日の疲れを癒す浴室」…と多くの方がお答えになります。住まいづくりのテーマは人それぞれですが、意外と忘れがちなのが洗面室。あまり考えずに済ませてしまっている方も多いのでは？自分の暮らしに合った洗面室を考えてみましょう。



●洗面室はどんな場所？

「顔を洗う」「手を洗う」「歯を磨く」「ひげを剃る」「洗濯する」洗面室では多くの行為が行われます。洗面室に対して、「狭くて、家族が同時に使うのが大変」「収納が少なく雑然としている」等、不満を抱えている方が多いのです。それは、様々な機能を限られた空間につめこんだ「何でも洗面室」になっているからではないでしょうか。洗面室に求める機能を整理してみましょう。

●浴室との関係

多くのご家庭で浴室の隣に洗面室があり、洗面室が脱衣所を兼ねていると思います。浴室を洗面室と切り離して考えてみましょう。別に脱衣スペースが必要になってきますが、その分キッチン脇や寝室のそばなど、洗面室の位置を家の中で柔軟に考えることができます。

●家事室との関係

最近では洗面カウンターの下などに設置できるコンパクトなドラム式洗濯乾燥機もあり、デザイン的にもすっきりします。限られた面積に洗面・洗濯の機能を組み込みつつ収納量も確保するため、洗濯機上部に収納をつくるなど、空いているスペースを有効活用することがポイントです。

気持ちよい暮らしのために、自分に合った洗面空間を考えてみてはいかがでしょうか？

知っておきたい家相学・風水学 ～玄関の風水あれこれ③～

今回も玄関に関する風水の小ネタをご紹介します！家の顔とも言える玄関は、旺気という良い気が入ってくる場所とされ、風水では最も大切な場所とされています！そんな玄関の風水を位置別でご紹介します。

<玄関が家の南にある場合>

南の玄関もまずまずの吉相の方位です。どちらかという独立心の強い人が住むことが多いようです。ですから、名誉や人気、才能を必要とする職業の人にとっては、これ以上の方位はありません。その他ポイントはこちらです。

■植物：対（つい）のものと相性がいいので、ドアの外の両脇に一对の観葉植物を置くなどがおすすめです。

■アイテム：ピカピカしたものと好相性なので、水晶を飾るのも◎。

南の玄関はパワーが強い分、汚れたりして凶に転じると、そのマイナス作用も大きく、ケンカや決定的な別れを招きかねません。環境には特に気を配ってくださいね。

どおでもいい雑学の時間

2週間かかる非常用お菓子！？

桃の節句で連想される、お人形に色とりどりのお菓子。素敵なりビングに、子供たちの明るい笑顔が浮かびます。そんな風景を想像してたらふと、「金平糖」の話を思い出しました。カステラと共に、ポルトガルの宣教師から織田信長に献上されて伝わった「南蛮菓子」と云われている金平糖。雛あられのふんわりとしたパステルカラーと比べると、ややビビッドでカラフルな可愛いとげとげのお菓子。その鮮やかな彩りから、結婚式の引出物としても人気ですよね。

さて、そんな金平糖なのですが、実は1～2週間もかけてつくられる、非常に手間のかかるお菓子だったって皆さんご存知でしたか！？

- 氷砂糖を水で溶かしながら煮詰めて、「蜜」をつくる。
- 「銅鑪(ドラ)」と呼ばれる回転する鍋で熱しながら、核となるケシ粒やザラメを投入。
- 投入した核に、上で作った熱～い蜜を少しずつ少しずつかけ入れながら、鍋を回転させて熱し続ける。
- そのまま少しずつ大きくしていき、凸凹の突起ができてくるまで、【1週間から2週間以上】もゆ～っくり熱し続ける。
- 気の遠くなる作業を経て、やっと完成！！



土台となる「核」からじっくりじっくりと育てていくこの大変なプロセスを知った時、家づくりと似てるなあ、と感じました。やっぱり、土台からコツコツと丁寧に作り上げていく。結局これに尽きます。

ちなみに、乾パンなどと一緒に缶に詰めて「非常食」としても利用されているんですって。カロリー摂取と唾液を促して乾パンを食べやすくする為に一緒に入れるとのこと。しかも、伝統的な製法で作られた金平糖は30年経っても味が変わらないとまで云われています。私たちがコツコツと大切に作り上げて、何十年も暮らしを優しく華やかに彩り続ける、そんな金平糖みたいな住宅を建てていきたいと思っています。

今月のいろんなグッズ紹介！

「エッグタイマー」



半熟卵・固ゆで卵…みなさんはどのゆで卵がお好きですか？せっかくなら好みの固さで美味しく頂きたいですよね。しかし、半熟なら何分、という確実な湯で時間を知るのとはとてもむずかしいですよね。そんな時に使えるグッズが「エッグタイマー」です。お湯の中に入れるとだんだん色が変わってくるので黄身の固さがわかります。少し固めの半熟…なんてのもカンタン。

そしてこのエッグタイマー、なんと…100均で買えます！！100円以上の価値があるのではないのでしょうか(^)探してみてくださいね。

ホットケーキミックスで作る肉まん

ホットケーキミックスで、驚くほど手軽に中華まんが作れます。
ほんのりと甘い皮が、肉だねのうまみを引き立てて、くせになるおいしさ！



食材・調味料（4人分）

ホットケーキミックス粉：150g

水：1/4カップ

豚ひき肉：100g

ねぎ：100g（1本=60g

10cm=25g）

サラダ油：大さじ1/2

A

オイスターソース：大さじ1

酒：小さじ1

かたくり粉：小さじ1

小麦粉：適量

作り方

- ① ねぎは粗みじん切る。
- ② フライパンにサラダ油を中火で熱し、ねぎをさっと炒め、ひき肉を加えて肉の色が変わるまで炒める。Aを加えて全体を炒め合わせ、バットにあけて粗熱をとる。
- ③ ボウルにホットケーキミックスと分量の水を入れ、手で2～3分こねてひとまとめにする。作業台に小麦粉で打ち粉をし、人数分に等分して丸めた生地を、台の上で円形にのばす。
- ④ (2)の肉だねを(3)にのせて、生地を周囲をのばして中央に集めて包み込み、つまんで閉じる。
- ⑤ (4)を、閉じた口を下にしてクッキングシートに並べ、蒸気の上上がった蒸し器に入れ、中火で15分程蒸す。

なんか心にしみるいい言葉

『臆病な考えや、不安なためらいや、女々しい足ぶみや、あわれな訴えは、
すこしも悲惨をすくうことができぬ。決してきみを自由にせぬ。』

～ヨハン・ゲーテ～



ヨハン・ヴォルフガング・フォン・ゲーテはドイツの詩人。
ドイツを代表する文豪であり、広い分野で重要な作品を残しました。

淡雪も消え、陽射しも柔らかく感じるこの頃。暖かい春も、もうすぐそこです。



有限会社 アトリエ イマジン

〒997-0117 山形県鶴岡市大宝寺字中野 142-7

TEL 0235-25-5508 FAX 0235-25-5509

フリーダイヤル 0120-910-348

URL <http://www.atelier-imagine.jp/>