

木の家, にっこり 通信

2017年 1月 発行 57号 (H27)

〒350-1316 埼玉県狭山市南入曽561

指田建設

ホームページ <http://www.fp-sashida.net>
Eメール kazuri@fp-sashida.net
kazuri@sayamail.com(Gmailです)
Tel 04-2959-3084 Fax 04-2957-9492



謹賀新年

新しい年が、皆様にとって
幸多き年でありますよう、
お祈り申し上げます。



〇様邸完成しました



お孫さんが「お月さま」とよんでいる、
リビングのまん丸の明かり。



〇様ご夫妻

単身赴任のご主人がまもなく戻って来
られ、新しい生活がスタートします。



1Fと吹き抜け部分は左官職人による塗り壁に
なっています。



ベテランの職人さんと、
若い職人さんが、共に
仕上げた美しい細部。



ご主人の書斎コーナー (2F)



調理しながら家族の顔が見える、対面キッチン。キッチンの収納は、す
べてキッチンから直接出せるところにあり、普段は扉を閉めてスッキリ。
冷蔵庫やレンジなどの電化製品も、ピッタリ納まっています。



長年暮らした家を建て直された、〇様宅。
木の風合いと職人の手仕事のもつ温もり、シンプル
な外観・室内でスッキリ暮らせる家です。
FPの家ですので、冬暖かく夏涼しく過ごしていただ
けます。吹き抜けに全ての部屋が面していて、空気
を循環させ、エアコン1台ですむ程なのは、FPの家
だからこそ。 (設計 指田奈津恵)

これはおすすめです。

背中がゾクゾクして、風邪かな？という時
ドライヤーで温めてみてください



ヘアードライヤーの温かい風を、首筋から
背中に当ててみてください。

ドライヤーなのですぐに温まり、ゾクゾク
が止まって、とても気持ちよくなります。

極寒の中、外出から戻った時にもおすすめ。
冷え切った首周りを温めると元気が出ます。

簡単おいしい丼もの

丼ものは、何でもおいしいですね。材料がない？というときでも、
冷蔵庫の中のもので出来ちゃう丼は、簡単・おいしい・お得です。

油揚げ丼（きつね丼）

材料	油揚げ	1枚
	玉ねぎ	半分
	玉子	1個
	めんつゆ	50 CC
	水	100 CC
	砂糖	小さじ1



作り方 めんつゆ・水・砂糖を合わせて煮立たせ、
油揚げと玉ねぎを切ったものを入れます。
玉ねぎに火が通ったら、溶き玉子を流し
入れて好みのところで火を止めます。

木の葉丼

きつね丼に、薄切りのカマボコをプラスすると、
木の葉丼になります。

ハイカラ丼

天かすとネギで作ると、ハイカラ丼になります。

冬に見られる鳥

ルリビタキ（瑠璃鶉）



体長14cm。オスは青いからだ、メスは尾だけわずかに
青色です。日本では北海道と本州・四国の高地に繁殖し、
冬は主として関東地方よりも南の地方の山地か、低い山
地の林に移ります。

繁殖期には、木の中や時に枝先で高く澄んだ丸みのある
声で、「ヒュルヒュル ルリリッ」とさえずったりします。
姿も声も美しい鳥です。

待雪草（スノードロップ）

2月ごろ、花茎を伸ばして、小さな
ベル形の白い花を咲かせます。
内側の花弁の先端に緑色の斑がある
のが特徴です。



アダムとイブが楽園を追われたとき、天使がイブを慰めるために
降る雪に息を吹きかけたところ、その雪の落ちたところから咲い
たという伝説があります。



ロシアの詩人・劇作家のマルシャークの「森は生きている」は、
咲いているはずのない大晦日に、マツユキ草を摘んでくるように
継母に言いつけられた娘が、森の中で出会った「十二の月の精」
に助けられ、幸運をつかむお話です。