



幸せの青い鳥

# わくわく だより

暑かったり寒かったりで厚い掛布団を出したり薄い掛布団を出したりと、大忙し(?)の毎日です。こんな陽気だと健康に自信があってもちょっとした油断で体調を崩してしまいそうです。そんな梅雨の晴れ間に息子にせがまれ早起きをしてクワガタ取りに出かけました。虫が苦手な私にとってはとても大変なことです。木に止まっているのを見つけた息子に取ってくれとまたまたせがまれ、残念なことには私の手の届くところだったので、死ぬ思い(私にとっては)でクワガタを取ってあげました。もちろん息子は大喜びでした。そんな喜んでいる息子の笑顔を見ると死ぬ思い(私にとっては)をして取ってあげた甲斐があったなあと思います。早く大きくなって自分一人で取れるようになって欲しいと切に思っています。私も来年までは少しは苦手を克服しなくちゃ.....

(わくわくだより、虫が苦手な編集員)



## トピックス

### 「スエルテ」1F⇄2Fの遮音性アップ!

低価格も高品質住宅「スエルテ」を手掛ける弊社は、常に30%コストダウン&20%バリューアップを心がけています。その一環として、この度1F・2Fの工法が改善されました。

#### ① 1Fの天井に防震吊木を導入!

防震材が入っているため、階上からの振動を大幅に減衰します。

##### 従来工法(木製吊木)



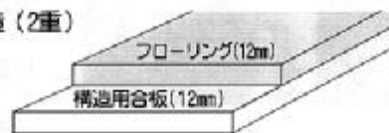
##### 現在(防震吊木)



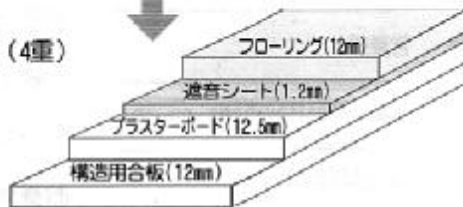
#### ② 2Fの構造をパワーアップ!

遮音シート&プラスターボードの導入により階下への音や衝撃を格段に抑えます。

##### 従来構造(2重)



##### 現在(4重)



### 暮らしのワンポイントアドバイス

ご存知でしたか?

衣類の防虫剤は必ず上に置いて下さい。防虫剤からガスが出ますが空気より重たいため、衣類の下では効き目がありません。使用期限はこまめにチェックしましょう。



## インテリアの豆知識

### 視覚効果で部屋をすっきり...視線をそらせる工夫も有効

#### ■ 壁や窓をふさがない

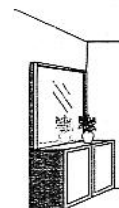
よくやりがちなのが部屋を飾ろうとして細々とした物で部屋をデコレーションしてしまうこと。実際の暮らしの中では生活雑貨もあふれてしまうから、さらにごちゃごちゃしてしまう結果に。壁や窓が大きく見えるほど部屋には開放感が生まれるものです。できるだけ壁面をだし、もし飾るのならワンポイント的な効果をねらいましょう。また、カーテンではひだの多い重厚なものは避けるようにしましょう。場合によっては光を通す明るめのロールスクリーンで窓を覆ってもすっきりとした雰囲気をつくれます。



▲大きなグリーンを一つ置くだけで、雑然とする部屋もすっきり見えてきます。

#### ■ 鏡の視覚効果は絶大

大きな鏡が一枚あるだけでそこに窓があるような開放感が生まれるもの。部屋を広く見せたいのならこの効果を利用しない手はありません。特にリビングなど、大きめの鏡で壁面を飾ってみましょう。大きいものほど、壁が壁でなくなり、もう一部屋分の広さを演出してくれます。



#### ■ 大きなグリーンで視線をそらせよう

先にも触れましたが、気を付けていても日常雑貨で部屋は雑然としてしまうもの。そんな時は何かポイントとなるもので、視線をそらせてみましょう。特に観葉植物などのグリーンは目を引きつけながら気持ちも落ち着かせます。ただし小さな物をチマチマ置いては逆効果。背丈ほどの大きなグリーンを一つだけ置くほうが効果が出ます。

## おいしいお茶のいれ方、楽しみ方(その2)

前号に引続き、おいしいお茶のいれ方、楽しみ方についてです。

#### ■ 安価なお茶の葉はやや多めに

一般的に茶碗一杯につき2~3グラムとされています。ティースプーン1杯は約2グラムですから、たとえば4人分いれる場合にはスプーン4杯強ということになります。ただ、お茶の葉の量はお茶の品質によって変わります。高いものはやや少なめに、安価なお茶は多めにいれるようにしてください。

#### ■ 最大のポイントはお湯の温度

おいしいお茶をいれる最大のポイントは、お湯の温度といわれています。煎茶は70度から90度と幅がありますが、高級な煎茶はやや低めの70度で、安価な煎茶は高温の90度がおすすめ。電気ポットの温度は約90度なので安価な煎茶をいれるのには適しています。

また、高温でいれるとやや渋みが強くなり、低音でいれると旨み成分のテアニンが出て甘味が強くなります。好みに合わせて入れてください。

最近ではいろいろなお茶がペットボトルで売られてますが、これからの暑い時期、自分で冷茶を作ってみたいはいかがでしょうか。いれ方は、急須の中に砕いた氷をいれ、氷の上にお茶の葉だけを入れます。湯で出すときよりも少し多めに葉を使い、氷が溶けるのを待つだけ。時間はかかりますが、湯で出して冷やしたものより苦みや渋みがなく、おいしい冷茶が楽しめます。一度試してみれば.....

