

木工道具

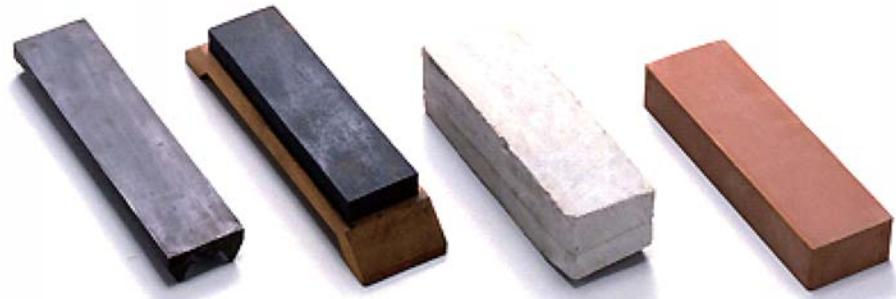
(ざつどうぐ)

日本の木造建築の伝統のかげには、大工の肉体の一部となり、使い馴らされてきた多くの大工道具がありました。代表的な大工道具をとりあげ、解説します。

2. 刃物を研ぐ道具

② 金盤 (かなばん)

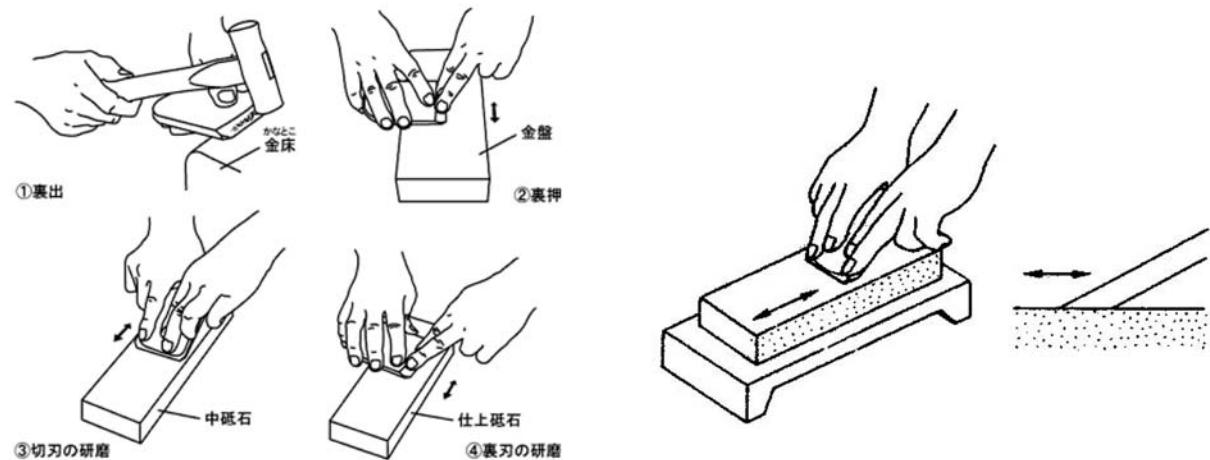
金盤は鉄製の平らな板で、鑿や鉋の裏押しに使用します。裏押しとは刃裏を正確な平面に研ぎだすことで、刃物がまっすぐ切れるようにするために欠かすことができない作業です。裏押しは、金盤の上に金剛砂を少量のせ、水滴を加えてのばして裏刃を研ぎだします。金剛砂の粒子を次第に細かくして、研ぎ傷を落としていきます。最後に金剛砂を洗い流して、仕上砥で研ぎ上げます。



▲ 左から金盤、金剛砂砥、天然荒砥、合成中砥

③ その他

豆鉋刃研ぎ定規は、手で押さえにくい小型の刃を研ぐ時に使用します。豆鉋の刃や割野引の刃をこの定規にはさんで支持し、研ぎ易くします。油砥石は、アメリカのアーカンサス・ストーンという天然石に、あらかじめオイルを含浸させた砥石です。



こころ豊かなスローライフのための情報誌

木族の家通信

No.99

株式会社木族の家
きぞく KIZOKU NO IE
2017年1月1日号(毎月1日発行)

□□□□□□ 快適にくらす耳よりなお話を□□□□□

新しい年がスタートしましたね!
今年はどんな年になる?

世の中にも、ご家庭にも、笑顔があふれる年になりますように
私たちもそのお手伝いができるよう、がんばります
今回も暮らしに役立つさまざまな情報を楽しんでください

季節のカイテキ

便利な録画機能を活用してテレビライフをカイテキに!

3番組同時録画なら
家族みんなが満足!

各ジャンルで特別番組がいっぱいのこの時期、「パパはスポーツを見たい」「ママはドラマが見たいのに」「私は音楽番組を見たい!」と意見が分かれること、ありますよね。そんなとき、3番組同時録画機能を搭載したレコーダーなら、みんな満足できますよ。



見たい番組を
いつでも視聴できる!

忙しい方におすすめの機能が、タイムシフト録画機能。多チャンネルを何日にもわたって一時保存してくれるから、見たい番組をいつでも視聴できます。「しまった、あの番組を見逃した!」といったときもあるせんがなくなります。

外出先からスマホで録画予約!

最近はリモート録画予約ができる機種も登場。なんと外出先からスマホで録画予約ができるのです。その番組をスマホで見ることもできるんですよ。外出する機会の多い方は、テレビライフがよりカイテキになります!

季節の省エネ

鍋の下ごしらえは 電子レンジを使って省エネ!



煮崩れも少なくなる!

鍋のおいしい季節ですね。野菜は電子レンジで先に加熱してから入れると短時間で煮えるため、生のまま鍋に入れるよりもエネルギーを節約できますよ。煮崩れも少くなります。

水分の少ない野菜は要注意!

野菜の下ごしらえに電子レンジを使うときのポイントは、洗った後の水気を残しておくこと。水分が蒸発してこげるのを防ぐためです。時間は短めに設定して様子を見ながら加熱しましょう。イモ、ニンジン、カボチャなど、水分が少ない野菜を加熱する場合は、特に注意が必要です。

「待機時消費電力ゼロ」で
省エネ!

最近は「待機時消費電力ゼロ」の製品も増えてきました。調理していないときは自動的に電源が切れるので節電できます。そのほか庫内容量や加熱方式、調理機能もさまざまなので、買い替えの際は、ご家族の人数やほしい機能に合わせて選ぶことが大切です。



殻や膜のある食品は破裂します!
あらかじめ割ったり切れ目を入れておきましょう。

日々の情報

より快適に暮らすためのちょっとしたヒントや、完成見学会のお知らせ、イベント情報、木族の家の出来事など様々な情報を届けていきます！

まいにち、養生ごはん
薬膳の考え方をベースに、気軽に作れる「養生ごはん」。食による「こことからだのセルフケア」を始めませんか？

胃腸が疲れているときに「蕪の簡単ポタージュスープ」

年末年始の食べ過ぎ・飲みすぎや、寒さによる運動不足なども重なって、胃腸が疲れたり重くなりやすい時期です。そんな時は食事の量を減らして胃腸を休ませたり、消化のしやすい温かいスープがおすすめです。薬膳の考え方では、冬に旬を迎える「蕪」は気を巡らせて消化を高める食材とされています。そこで今回は、蕪を使ったスープを紹介します。「ポタージュスープ」と言っても、すべての材料をすりおろして加えていくだけなので、とても簡単に作れます。

作り方

- 1 蕪は皮をむく。蕪・玉ねぎ・しょうがは全てすりおろす。蕪の葉は幅1cmに刻む。
- 2 鍋に、玉ねぎ・しょうが・油を入れて弱火にかけ、30秒～1分位炒めたら、蕪・水(250cc)を加える。
- 3 沸騰したら、蕪の葉を加える。火が通ったら、塩で味をととのえる。
- 4 いったん火を止めて、同量の水で溶いた葛粉を加える。再び加熱し、木べらなどで混ぜとろみがついたら火を止める。

取り除いた蕪の皮は、きんぴらなどに活用できます。このスープは蕪と葛粉でとろみが付いているので、ぽかぽかと身体が温まります。寒い日の朝食にもぜひどうぞ。

(養生キッチンふうど 主宰／松橋佳奈子)

キソクノイエ News !!!

2017年の完成見学会、まず一棟目！
1月14日(土)・15日(日)・16日(月)

◆場所：松本市惣社 ◆時間：9:00～17:00
◆自然なコミュニケーションを大切にしたみんなが集う25.5坪の家

外観パース

一階は広々開放的に、二階はコンパクトにまとめた間取り。小上がりの畳コーナーや夫婦のこだわりキッチン、大工さんの手づくり造作家具もみどころです。そしてこのお家の暖房は、オンドルエコノ(床暖房)。床から足へ伝わるやわらかい暖かさは、体感するのが一番です♪

※完成見学会の詳細はHPでお知らせしています♪ www.kizokunoie.com→【家づくり新着情報】又は【住宅見学会情報】をチェック!!

◆完成見学会開催しました♪

◆松本市波田会場 12/17～

◆松本市井川城会場 12/23～

◆松本市里山辺会場 12/23～

★家のプランや造り方によって雰囲気やスタイルは毎回ことなります。そななお施主様の大切なお家を見させていただきます。完成見学会はほぼ毎月開催！★

あけましておめでとうございます
本年もいろいろな情報を皆さまへお届けできるよう取り組んでいきますので、よろしくお願ひいたします
木族の家スタッフ一同 キソクマ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	先勝	友引	先負	

現場実況中継

現場実況中継は、木族の家ホームページにてご覧いただけます。【木族の家 HP (kizokunoie.com) トップ】→【現在の工事の様子】

松本市

宮沢

Mさま邸

新築

3月完成予定



安曇野市

豊科

Mさま邸

新築

4月完成予定



I. 基礎工事

基礎が完成しました。
天候に恵まれ、全てのコンクリートの打設及び整地がすみました。途中1回雪にみまわれましたが養生、温度補正により強固の基礎ができました。今年は気温が例年より高めで助かっています。耐震関係等で基礎は重要ですので、注意深く工事を進めています。

(↑HPにて他の写真も見ていただけます(^ー^))

松本市

笹部

Oさま邸

新築

2月完成予定



I. 基礎完了

この時期の基礎工事にとって雪は天敵となります。ですが何とか基礎完了まで雪が降らないでいてくれました。今日は、基礎が完了したので、大工さんが基礎の天端に墨を出しました。基礎の上に土台材と呼ばれる木材を並べる為の墨を出します。この土台材と基礎を一体化にするのが、アンカーボルトと呼ばれる金物です。(…続く)

(↑何が「アンカーボルト」のかは木族の家 HP をチェック！です(^◇^))

松本市

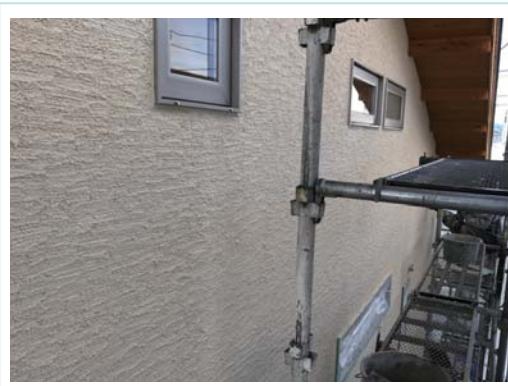
惣社

Tさま邸

新築

1月完成予定

1月14日(土)
完成見学会です
(^-^)/



I. 仕上げ工事

外壁の仕上げ塗りを左官屋さんが行いました。
今回の仕上げは、T様のイメージ写真を元に施工したことのない塗り方をしました。
施工に至るまでにサンプルを作成し、打ち合わせを重ね、塗り方を決めました。
施工方法はナイショですが、コツコツした感じの仕上げとなっています。(…続く)

(↑ナイショ…が気になりますね(^ー^))



上棟おめでとうございます。形が見えてきました。周りの風景にあういい形です。
これから3月末の完成に向けて頑張っていきます。

(↑無事上棟、おめでとうございます！！(^◇^)/)