



人に優しく 街が明るく 地球が快適

有限会社 本城建設

〒779-3401 徳島県吉野川市山川町建石111-5
TEL 0883-42-2447 FAX 0883-42-3212
ホームページURL <http://www.5b.biglobe.ne.jp/~hon>
携帯電話 090-7143-6960
徳島県宅地建物取引業協会会員
免許番号 徳島県知事 2 第2472号



今月に入って朝晩の空気に秋の気配が感じられるようになりました。日中もまだまだ暑いのですが、少し和らいできた感じがしますね。皆さん体調を崩されてないでしょうか？
夏の疲れが出やすいこの時期、無理をせず毎日を過ごしてくださいね。
ところで、先月は世界陸上がありましたよね。すごかったですね～ 走り高跳びで2mを跳ぶって身体にバネでも入ってるんでしょうか？ 私なんか身体にコンクリートでも入ってるんじゃないかと思うほど、重いですね～ ^^ 目標に向かっての日々の努力が、良い結果をもたらすんでしょうね。私達も仕事・家事・育児、何でも目標を持って、「不満やつらさ」を「楽しさ」に変えて頑張ることができたら、物事が良い方向に進んでいくのではないのでしょうか？
何をしても三日坊主の私ですが、ちょっと気持ちを切り替えて一緒に頑張ってみませんか？



今月の言葉

- ・楽しみながら仕事をしましょう。楽しんだからといって能率が下がるわけではありません。かえっていい仕事ができるものです。
- ・1年後、5年後、そして10年後あなたはどうなっていたいですか？それが見れば今日やるべきことがわかります。
- ・大切な人とけんかしてしまったら、自分の心に聞きましょう。相手に自分を理解してほしい、甘えていないかどうかを。
- ・相手を変えることはできません。無理やり変えてもいけません。人間関係を変えなければ自分自身が変わらばいいのです。
- ・心のこもらない言葉に「言霊」は宿らず、心からの笑顔でなければ愛は伝わりません。そこにこめた思いが大切なのです。
- ・あなたの顔には、今のあなたの波長や人格が正直に表れています。ときには時間をかけて、鏡をじっと見つめましょう。

カラーテクニックで部屋を広く見せる

部屋を広く見せるには、インテリア全体の統一感を持たせることや、色数をしばってすっきりまとめることが大切。それに加えて活用したいのが、色そのものが持っている性質です。

「進出色」と「後退色」

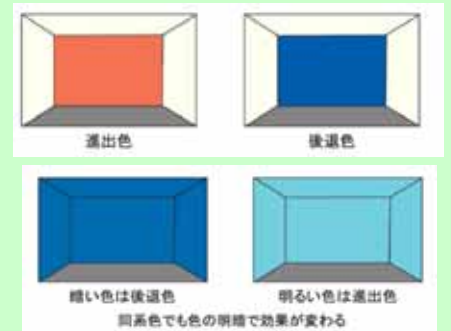
色には、空間を広く見せる色と、狭く見せる色があります。実際より遠く感じて空間を広く見せる色を「後退色」、逆に手前にせり出しているように感じて狭く見せる色は「進出色」と呼ばれます。一般的には後退色は青や緑などの寒色系、進出色は赤や黄色などの暖色系です。

また色の濃度や明度(明るさ)によっても違い、明るく鮮やかな色が進出色、暗くくすんだ色は後退色です。

寒色系でも、コバルトブルーなどの鮮やかな青色は進出色ということになります。

さらに、この進出・後退の関係は、色の面積比によって逆転します。明るく淡い色が大きな面積を占める中に暗い色を小さく置くと、暗い色が突出して見えます。

この性質を利用して、たとえば壁や天井など部屋の面積を多くとる部分にベージュや薄いグリーンなど淡い色を使い、家具は濃い茶色などにすれば、空間に奥行きが出て部屋を広く見せることができます。カーテンやソファなど、大きな面積を占めるファブリック類も、壁や天井と同じトーンで統一すれば、広く見せる効果がアップします。



部屋の役割に合った色選びを

色の持つ特色や機能をふまえれば、それぞれの部屋の役割に合わせて、快適に過ごすためのカラーコーディネイトが出来ます。

たとえば気持ちを安らげて安眠したい寝室には、鎮静色である青を使います。寝室で面積を多くとるベッドカバーやカーテンを青にしてみてもどうでしょう。グリーン寄りの青にすると寒々しくなりすぎません。ただし、あまり鮮やかすぎる青は「進出色」となって圧迫感を与えるので避けましょう。

一家団樂のスペースであるリビングやダイニングキッチンには、暖かさを演出するために暖色系をメインにします。若々しく元気な感じにするなら黄色やオレンジを使い、落ち着いた感じにするなら茶色のトーンをメインカラーにしましょう。また暖色系は食欲を増進する働きもあるので、ダイニングキッチンにはピッタリです。

バスルームは、夏は涼しく冬は暖かい空間であることが求められるので、体感温度を変えないオフホワイトや淡いグリーンなどの中性色をメインカラーにします。また狭い空間をできるだけ広く見せるために、色はできるだけ1色に統一するとよいでしょう。グリーンを使う時は、青みの強くない、黄み寄りの色を選びましょう。



かしこい冷凍保存の知恵

ひと手間かけて美味しく冷凍

- ・イチゴ・・・塩水でさっと洗い、水気をよく切る。全体に砂糖をまぶし保存袋に入れ冷凍庫に。食べる時はシャーベットで食べるか牛乳と合わせてミキサーにかければ、イチゴミルクジュースになります。
- ・ぶどう・・・房から外し、トレーに並べて冷凍し、凍ったら一粒ずつにして冷凍用のビニールで保存、自然半解凍で皮をむいてデザートに・・・



- ・ケーキ・・・ラップで包み冷凍用の袋に入れ冷凍します。自然解凍で食べます。
- ・油揚げ・・・味をつけて冷凍保存します。解凍して麺類の具にします。
- ・ひき肉・・・ひき肉をバットに広げスジをつけてから冷凍します。使うときに必要な分だけ小分けできます。
- ・グラタン・・・調理をしてグラタン皿に入れて冷凍します。食べる時は凍ったまま皿ごと、オーブントースターで焼きます。試してみてくださいね！！

～お知らせ～ 先月号のかわら版で、完成現場見学会のご案内を致しましたが、日程の都合上、出来なくなってしまいました。尚、ご興味のある方は、後日ご案内したいと思っております。お気軽にご連絡下さいね。