

本城のかわら版
ほんがわら



人に優しく、街が明るく、地球が快適

有限会社 本城建設

HONJO

〒779-3404 徳島県吉野川市山川町湯立213-1

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



山川町 S様邸



こんにちは、今年も残すところわずかとなりました。皆さん、お元気ですか？大掃除は進んでいますか？私も、毎年早めに済ませようとは思っているのですが、ここ何年か30日に窓ガラスを拭いている自分がいたりします。(^^)

今月は1年の締めくくり、「終わり良ければ、すべて良し」の言葉どおり、仕事や家庭でやり残していることがあれば、今すぐとりかかりましょう。(自分に一番言い聞かせてます)

かわら版も今月で70号となりました。1年間、つたない文章にお付き合い下さって本当にありがとうございます。「いつも、ありがとう！」の言葉がとても嬉しくて、やる気をたくさん頂きました。また、行く先々でいろんなお話を聞かせて頂いて、大変勉強になりました。スタッフ一同、感謝しております。(^^) 今、世間は厳しい状況ですが、笑うことで自分自身も周りの人も明るくなります。「笑う門には福来る」来年も笑顔で頑張りましょうネ^^ 2009年が皆様にとって、良いお年になりますように・・・！！

今月の言葉

- ・師走に入りました。忘年会やパーティーが多いこの慌ただしい時期にこそ、自分を振り返る内観のひとときを持ちましょう。
- ・独立する、部下を持つ、親になる。この三つは人を大きく成長させます。どれかに挑みたいとき、あなたは転機にいるのです。
- ・人に気を遣って疲れるのは、相手の立場をきちんと想像できてないから。人間関係の極意は「気を利かせる」ことです。
- ・病気もひとつの学びです。自分自身の人としての弱さを受け入れ、周囲の愛やいたわりに気づくための、貴重な学びなのです。
- ・10年後の自分を想像してみてください。そのころどんな自分でいたいですか？そのために今日何をしたらいいですか？
- ・本当の友情を築きたければ、まずは自立して、自分の人生をしっかりと生きること。友情に甘えや依存心は禁物なのです。

～ 江原啓之のスピリチュアルメッセージより～

綺麗に、便利になりました！



山川町 M様邸のお宅です。

木製の玄関扉をアルミ製玄関扉に替えました。開け閉めが軽くなりましたよ！！
サッシも替えました。一部ペアガラスにしたことで、冬の窓ガラスの結露もずいぶん違ってきます。！
屋根を葺き替えました。昔は屋根の下地に断熱効果と屋根瓦を固定させる意味で土をのせていましたが、最近では地震対策として屋根を軽くしようということから、重たい土を除け金物で止め、瓦も軽量化しました。！

室内は和室を洋室に替えクローゼットを作りました。また和室の漆喰壁を塗り替えました。
子供の成長とともに、部屋もその用途が変わってきます。
浴室をユニットバスに替えオール電化にしました。明るくて、温かいお風呂。1日の疲れもす～っととれますよ^^。オール電化で光熱費節約で安全です。とても、便利になりました。



いつもにこにこ笑顔のお施主さま(旦那さま)釣りがご趣味なんだそうです。
ちょうど、リフォーム工事を始めたころ旦那さまが何やら庭でござござ...
で、こんな建物が出来ました。
当時「夏休みの宿題ですよ！」とおっしゃてましたけど、さてなんでしょう??
露天風呂だそうです。すごいでしょ!!
夏休みの工作どころじゃないですよ^^
まだ、製作途中、改良途中だそうです外側だけ写真に撮らせてもらいました。
施工中の姿に、私達もすぐくパワーを頂きました！
仕上がったら、また取材させてもらおうかな～って思っています。
その時は、家族で入浴させてくださいね

本城流おせち料理の想い



今年もいよいよ押し迫ってきました。また、おせち料理をしなきゃいけない時期になりましたね～。
皆さんのお宅ではどうしてますか？我が家では31日に毎年作ってます！最近では、デパートで注文をすれば簡単なんですけど、母曰く「お正月の準備や行事を子供たちにやって見せておく」と記憶の片隅に残り、将来思い出す。」と言うのです、本当にその通りですよ。

見てないこと、経験していないことは思い出そうと思っても、わかりませんよね。

大人になったとき「見聞きしてきた事が役に立てば」という母の思いが込められています。

それに、母親の愛情たっぷりの手料理が、子供の情緒を安定させるんじゃないかなって思うんです。

年末とても忙しいですが、我が家はこれをしなきゃ年を越せないモードがありますので、嫁として今年も頑張らせて頂きます！皆さんもいかがですか？^^



おせち料理、定番の1品 おさらい

出し巻き卵

材料：卵3個、調味料：だし汁50cc、砂糖大さじ1・醤油小さじ1

1. 卵を割りほぐし、調味料を加えて混ぜる。
2. 卵焼き器に油を引いて熱くして、卵液をすべて流し入れる。
3. 弱火にして、周りが焼けてきたら箸で卵液を優しくかき混ぜ、半熟状にする。
4. 全体が半熟状になったら、卵焼き器の向こう側の方からフライ返しを使って手前へ寄せながらクルッと巻く。
5. 巻いたら、卵焼き器のふちを使って、ごく弱火にして形を整える。冷めるまで、巻き寿司の巻き簾で巻いておくと、形よくできます。

^^ : 来年もよろしくお祈りします^^