

住まいる

—“ステキな街をつくりたい！”スタッフ一同の願いです。—

Vol. 275
(2015/02/01 発行)

東洋ビルホーム(株)
BHカルチャー

守山市下之郷1丁目2-32-101

☎077-582-0500

eメール：

honten@builhome.co.jp

HP : www.builhome.co.jp

うれしい あつせ

「リフォーム工事の失敗しない仕上げについて」があればその場で何枚か写真を撮り、家族



リフォーム工事最終段階の仕上げは、工事の見栄えや価値を決める大事な所です。内外の仕上はどうすれば失敗の無いようになりますか。

家の内外塗装やクロス貼、カーテン・建具の色デザインの選択や照明器具の選定など、工事のまとめ段階では沢山の仕様決めが残っています。信頼出来るコーディネーターがいれば「お任せ」で済みますが、経験の乏しい一般人にはセンスの良い専門家のツテが無いのが普通

やはり実例が一番、写真ほど解りやすいものがあります。特に小規模工事では、客が施工者から分厚いカタログを見せられてまとめあげる難解な作業をしてなければなりません。膨大なカタログ資料から、断片一つ一つを決めながら全体の調和をとることが果たして出来るのでしょうか。素人なら呆然とするの

こんな時のアドバイスとしては、出来るだけ関心を持ちながら街中をいろいろ散歩したり、親戚や友人宅の実例を見て回って下さい。これだと思う実例

自らが膨大なカタログから細かい選定をするより、こ

んな(写真)雰囲気になるようにと専門家にまとめてもらいうのが失敗の少ない良策だと思います。

「ザ、がーでにんぐ」シリーズ(120)

庭師 ウエダ*



陽当たり
風通しのいい場所に
植えてね



伸長した夏枝は、
花芽のついた枝分かれの
部分で切り戻す

4月から伸びて6月頃に
伸びを止める節間の
短い春枝に花芽がつき、結果枝となる

からみ合う枝を間引き、
樹冠内部の日照と通風をよくして
結実を促進させる

クイズDE図書券

「ある」「なし」クイズ

問題) 難★

むぎにあって

こめにはない

加藤にあって

伊藤にはない

ウーロンにあって

広東(カントン)にはない

「～にあって～には

ない」

さあ、何でしょう？

あるものを見つけて

ください。



★当選者発表★

・浮 気 坂田 祐子 様

・栗 東 上山まゆみ 様

・播磨田 高島 健吾 様

・川 田 武村 清子 様

・小 浜 西本 麗子 様

◆先月のクイズの答え

「くだものの名前」

(正解 25)

応募方法

①クイズの答え
②郵便番号 ③住所
④氏名 ⑤年令
⑥電話番号
⑦誌面へのご意見

〒524-0013
守山市下之郷1-2-32-101
東洋ビルホーム BHカルチャー係まで

♪ネットで「住まいる」がいつでも読めるのは
とてもうれしいです。先月は、ずっと考えても
答えが分からなくて残念。

♪何気なくとっている食。

口の中、胃の中ですごい働きがあり、栄養となっていく。昔からよくかんで食事をとりなさいと言われてきたことがよく分かりました。

♪当選者発表の欄に私の名前があり、平成27年の始まりに嬉しい経験をさせていただき、何かいい予感がしています。何年かぶりという方が住まいるに私の名前がのっているよとお電話を下さってうれしいひとときを過ごしました。

♪湖岸に新しいカルチャーセンターが出来るようですね。どんな所か楽しみです。

♪読者の声♪

よこママのヘルシートーク

(健康な食生活の耳より情報)



～体内での消化や吸収はどのように行われているのか？～

私達が食べた物はどんな型でどこに行くのか…いっしょに考えてみましょう。

＜第二回＞【消化って？】 前回の第一回では口から胃へ入った食べ物がどのように

消化されるのかをお伝えしました。今回は十二指腸、胆のう、すい臓がどのように消化に役立っているのか考えてみましょう。

すい臓 …すい液を作り十二指腸に送る。すい液は、糖質やタンパク質、脂質を消化する酵素を含んでいます。このすい液は十二指腸に運ばれ胆汁と共同作業します。

たんのう …肝臓で作られた胆汁をたくわえ十二指腸に送る。胆汁は脂質を消化されやすい形にする十二指腸 …胆汁やすい液がやって来て栄養素の本格的な消化が始まります

口(でんぶんを消化する) ⇒ 胃(でんぶん、タンパク質を消化する) ⇒ 十二指腸(でんぶん、タンパク質、脂質を消化) ⇒ 十二指腸をすすんで行くと、そこにはまたたくさんの分解のための酵素が待っています。

「糖分⇒ブドウ糖、タンパク質⇒アミノ酸・ペプチド、脂質⇒脂肪酸・グリセロール」に分解されて→血管やリンパ管に入り→肝臓へ 肝臓は栄養素と私達の体に利用できるようにしてくれます。
肝臓さん ありがとうございます!! こうして食べた物はたくさんの消化酵素によって栄養素として生まれ変わり体のすみずみまで運び出されています。

では、どうすればスムーズに運ばれるのかな？ 胃、すい臓、たんのう、肝臓に迷惑をかけないように！ 酵素を使いすぎないように！

①ほどほど生活をする熱すぎない、冷たすぎない、塩からすぎない、甘すぎない、油っこすぎない食生活

②自分で作る③シンプル生活④添加物の入っていない食事⑤農薬の少ない野菜や豆や米を選ぶ⑥量より質生活(少食)

内臓に迷惑のかからないレシピ

●野菜たっぷり豆乳スープ(かつお、昆布、しいたけのだし汁仕立て)…とりさきみ、人参、玉ねぎ、ごぼう、じゃがいも、しょうがは適當な大きさに切って半量のだしで煮込み、塩と豆乳を入れ最後に味を整える。器にもってから人参葉、パセリ、大根葉をみじん切りしてちらす。

●かぶと干しうどりの酢の物… かぶは半切りにして薄切り、かぶの葉は2cm位に切り、干しブドウはサッと洗ってかぶと一緒に少量の自然塩でおし、30分程で酢を入れて味がしみこんだらゴマで和える

第95回 よこママと語ろう…2月12日(木) 14:00~ BHカルチャー3番館にて(守山市石田町) TEL582-0500



プリンス木村のエッセイ

当時、奥野家に美濃から奉公に上がっていた下女の「愛」はその話を聞くと自らが淵に身を投げ犠牲となつたのである。それ以来、戸田の堤切れは無くなり、村では「愛」の靈を弔うために祠「愛の内明神」を建て、現在も毎年9月2日の命日には奥野家を中心に祭礼を行っている。これとよく似た話がお隣の今浜町にも存在する。今浜の「御代供(ミヨク)」或いは単に「御供(ゴク)」と呼ばれた行事でこれはその昔、野洲川の鎮魂と平和を祈願して白羽の当たった当家の娘が村人の身代わりに御代供として人身御供となり龍神に捧げられた故事から正月に物相(モツソ・山盛の固いご飯)飯を鎮守社樹下神社にお供えする行事で、現在では物相飯は餅へと変わったものの、昭和30年代頃までは大晦日と5月5日の年二回行われた。

★柑橘類(ウンシュウミカン)の剪定



陽当たり
風通しのいい場所に
植えてね

伸びた夏枝は、
花芽のついた枝分かれの
部分で切り戻す

4月から伸びて6月頃に
伸びを止める節間の
短い春枝に花芽がつき、結果枝となる

からみ合う枝を間引き、
樹冠内部の日照と通風をよくして
結実を促進させる

♥ BHカルチャー のご案内 ♥

守山の風光明媚な湖畔沿い、
新しいカルチャーセンター誕生！
湖畔のカルチャー
+カフェレストラン



★今春オープン予定 (準備中)

場所：BHカルチャー3番館

→腕に自信の調理師(有資格者)求む！
→カルチャー教室経営も新規募集！

詳細はお問合せ下さい。ご連絡を！
連絡先 TEL)582-0500