

心豊かな暮らし

矢橋の家



VOL.58
SPRING 2021

縁

EN



心豊かな暮らし
矢橋の家

4. 民藝を愛でる、あじわい深い家
8. ちょっとしたリフォームで暮らしを便利に
住まいの設備とメンテナンス
ココをチェックしてみよう！
10. 余呉農園の野菜レシピ
カンヅウの天ぷら
11. 「矢橋の家」インスタグラム

表紙 H 様邸 外観
左. H 様邸 土間から見る桜 右. H 様邸 外観

VOL.58 SPRING 2021

縁

EN

匠

民藝を愛でる、あじわい深い家

大垣市 H様邸



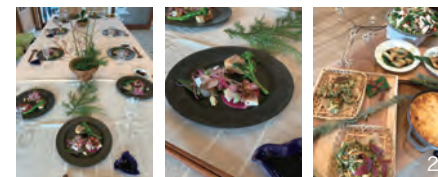
左 広々としたリビングからはゆったりと庭を眺めることができる。

1 土間から見る。リビング、ダイニング、キッチン。

2 広めの土間で、ケータリングでホームパーティー。

3 土間を挟んだリビングの向かいには木製扉とアフリカ製スツールや民芸品が並ぶ。日当たりがよく、観葉植物がのびのびと育つ。

4 土間とリビングの梁が繋がり、のびやかな大空間となっている。

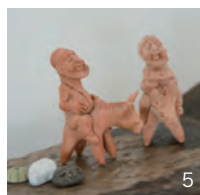
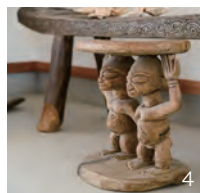
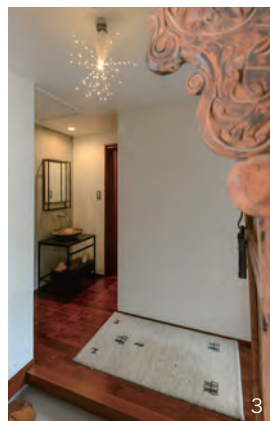


旅行好きで、さまざまな国の愛らしい民芸雑貨を暮らしに取り入れていらっしゃるH様。随所に飾られ、使われている民芸品のほとんどは、旅行先で見つけてきたもの。リビングの大きなギャッベ（ペルシャ絨毯）は、イランからご主人が抱きかかえて持ち帰ってきたそうです。

海外の民芸文化のみならず、漆喰壁や土間など、日本家屋の伝統的な工法や暮らしも取り入れられています。できるだけ自然素材を用いて暮らしたいという

ご家族の思いを実現した木造平家は、ゆったりとした間取り。広々とした庭からは心地よい風が吹き抜け、居心地の良い時間が流れます。

室内では、大きな観葉植物や、庭の草花など、さまざまな植物が暮らしを彩っています。「最近では、自分たちが食べるものもできるだけ自給自足したいなと思い、畑で無農薬の野菜作りも始めました」と楽しそうに話されるのは奥さま。自然を愛し、日々の暮らしを大切にしていっていらっしゃいます。



1 ゆったりとしたレイアウトで、広くて使いやすいコの字型キッチン。2 印象的な木製扉。3 扉の先にはトイレなどプライベート空間。4 ご主人のお気に入りのスツール。5 飾られているウズベキスタン製の民芸品。6 早川正夫建築設計事務所が得意とする本格和室。7 浴室に繋がる外のシャワー。8 白タイルを基調とした浴室。9 軒下空間では、ご主人が朝の時間を楽しむ。

新築する際に必ず使用したいと、大切に保管されていた、旅行先で出会われた民芸品の数々。特に印象深いアンティークの木製扉は、インド製とのこと。扉の先にはご家族が暮らしやすいようプライベート空間が配置されています。

新築後は、軒下でゆっくりと食事を楽しむというご主人は「庭を眺めながら、静かに自分の時間を過ごしています。早朝の澄んだ空気は気持ち良いですよ。だから、ここにパンを焼くトースターを設置しました」と笑顔で話されました。

DIY やアウトドアが趣味のご主人がこだわったことは、外シャワーとお風呂。「夏の暑い日など、シャワーで汗と汚れを落とし、そのまま浴室へ入ることができ、とても便利です」と、案内してくれました。浴室タイルにもこだわりがあり、白を基調とした浴室は、どこか異国情緒を感じせる雰囲気です。

さまざまなところにご家族のこだわりを感じるH様邸は、飾られているものひとつひとつに物語を感じるようです。自然や好きなものを愛で、心豊かに暮らすを楽しむ様子が伝わってきました。



ちょっとしたリフォームで暮らしを便利に

住まいと設備のメンテナンス

傷みの初期症状を見逃さない。マイホームの定期的な点検が大切です。

季刊誌56号では「アンケート」にご協力いただき、誠にありがとうございました。

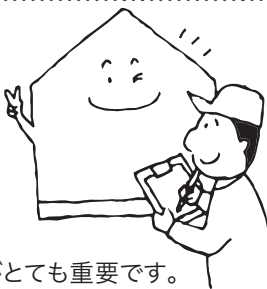
最もリクエストが多かった「住まいと設備のメンテナンス」に関してお伝えしたいと思います。

快適な住まいを維持するためには
「適切な時期」に
「適切なメンテナンス」を
行うことが大切です。



お気づきですか、マイホームの傷み。

強い日差しや雨風から家族を守ってくれるマイホームも、少しずつ汚れ、劣化が始まっています。外壁や内装の塗り替えは、見栄えを良くするだけでなく、新しい塗膜が家の劣化を防ぐのに大変重要な役割を果たします。



「より快適に」「より長持ち」させるには、日頃のこまめなお手入れがとても重要です。

今回は特に問い合わせを多くいただく、**屋根・外壁・化粧カバー（帯）・軒天・樋**に関して、ご自身でもチェックしていただける項目をご案内します。



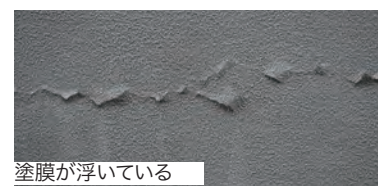
ココをチェックしてみよう！

気になる傷み、お気軽にご相談ください。

屋根



外壁



鉄部・木部



ぜひ一度、担当者に
ご相談ください。

矢橋林業株式会社 木材建材営業部
〒503-2122 岐阜県不破郡垂井町表佐410-1

TEL : 0584-22-6262

AGROFORESTRY

余呉農園の野菜レシピ

カンゾウの天ぷら

春の訪れを感じさせてくれる、山菜。独特の苦味や食感をもつ山菜は、天ぷらにすることで食べやすくなります。アクがなく、ほのかに甘いカンゾウはサクとした天ぷらにもぴったりです。

材料(2人分)

- ・カンゾウ(萱草)…1束
- ・氷水…200ml
- ・卵…1個
- ・薄力粉…140g
- ・塩…適量

つくり方

- 1 カンゾウの若芽を流水で洗い汚れを落とします。
- 2 下記の作り方で衣を作ります。
- 3 カンゾウに衣をつけ、170℃の油で揚げます。水分が抜けて軽くなり、浮いてきたら揚げ上がりです。
- 4 カンゾウの天ぷらに塩をまぶしたら出来上がりです。

同じ作り方で、いろいろな山菜を味わってみてください。



カンゾウ(萱草)とは？

「カンゾウ」には「ヤブカンゾウ」と「ノカンゾウ」があり、どちらも同様に利用できます。カンゾウは、ほのかな甘みとヌメリがあるのが特徴で、近年人気急上昇中の山菜です。雪どけの早春から初夏にかけて、あぜ道や土手など、野山のいたるところで、雑草のように群生しています。アクがなく、シャキシャキと歯ごたえもよいので、山菜が苦手な方でもおいしく食べられます。食べ方は、天ぷら、おひたし、酢味噌和えや辛味噌和え、ごま和え、酢の物、煮物、炒め物など、いろいろな料理に使うことができます。

夏にかけて、あぜ道や土手など、野山のいたるところで、雑草のように群生しています。アクがなく、シャキシャキと歯ごたえもよいので、山菜が苦手な方でもおいしく食べられます。食べ方は、天ぷら、おひたし、酢味噌和えや辛味噌和え、ごま和え、酢の物、煮物、炒め物など、いろいろな料理に使うことができます。

天ぷらを、カラリと揚げるコツ



市販の天ぷら粉を使わない、基本の天ぷら衣です。ポイントは、最初に「水に卵を入れる」こと。この手作り衣で山菜の天ぷらを揚げると、サクとした食感の天ぷらを作ることができますよ。基本の天ぷら衣の作り方を知って、野菜や魚介類、かき揚げなどいろいろな天ぷらを作ってみてはいかがでしょうか。



1 200mlの氷水に卵1個を割り入れ、卵白から卵黄の順に混ぜ合わせます。



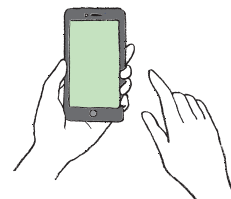
2 薄力粉140gを入れたボウルに、1の冷水を加えます。



3 箸でつつくように、薄力粉のダマが少し残るくらいまで混ぜ合わせます。



4 衣をつけたカンゾウを170℃の油でサクッと揚げて完成です。

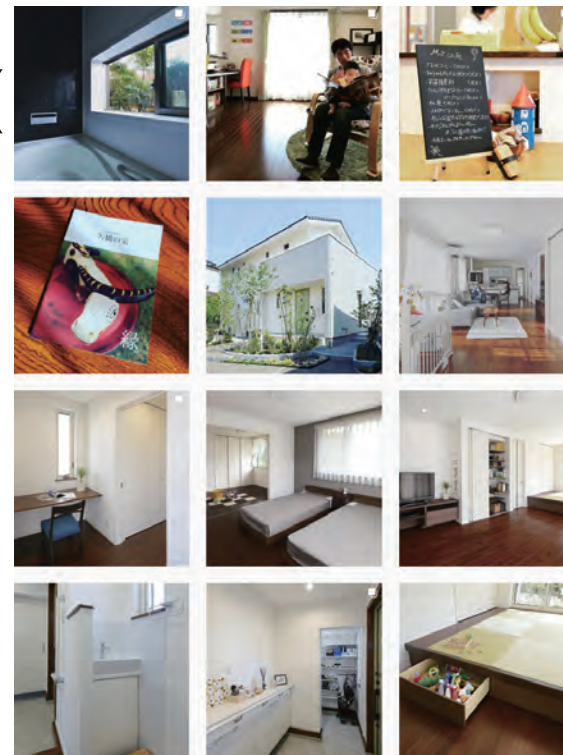


Follow Me!



営業スタッフがイベント情報や、建築事例などを随時ご紹介しています。ぜひ覗いてみてください。

「矢橋の家」Instagram更新中！



我々矢橋は、世界各国の文化芸術に敬意を払うことを、人間探求の一つとして経営理念で掲げていますし、社員、経営陣も多国籍化を理想としています。そういう『矢橋の家』が、施主様の意向とも一致して形となったのが、H様邸です。

H様は、観光ガイドにも載っていないような国へ家族で冒険旅行をしておられ、真の多様性を教育しておられる御家族です。奥様は芸術家であり、美しい物を見出す才能をお持ちです。美しい物には国境はなく、見出せる目があるかないかであり、多様性のある心さえあれば開眼できます。

また、ご主人のご先祖も伝統工芸を再生されたアーティストです。地域の才能ある名物的人材でありました。ダイバーシティを無理なく理屈ではなく感性として生活に溶け込ますのは、現代に求められているセンス。矢橋の可能性を広げるような一邸となりました。

矢橋林業株式会社
代表取締役社長

矢橋龍宜

心豊かな暮らし
矢橋の家