

- ・イベント報告
- ・谷樋に穴が!?
- ・オーダーメイドテーブル
- ・社長の一言
- ・お知らせ
- ・簡単レシピ



# 木の香る 健康な ” すまい便り ”



イベント  
報告

## 「ワイヤークラフト教室」を開催しました!



11月19日に「ワイヤークラフト教室」を開催しました!

キャンセルが重なり少人数での教室となりましたが、とっても楽しい雰囲気でしたよ☆

今回の作品は、コットンパールにワイヤーを巻き付け、ネックレスと



巻き終わると、ワイヤーの端にめがね留めをして(これが結構難しい!)くっつけて完成。キラキラのアクセサリーが出来上がり、それぞれ身に付けて、鏡を見て大満足!とっても素敵に出来上がりました!



イヤリングを作ります。

コットンパールに好きな色(ゴールド、シルバー、ピンク)のワイヤーを合わせます♪

コットンパールにクルクルとワイヤーと巻き付けていくのも、しっかり巻いたり、たくさんの量を巻いたり、少しのことで雰囲気が変わっていきます。



どんな服にも合わせやすい、シンプルなデザインです(\*^\_^\*)

ご参加ありがとうございました!

## 注意! H10年以前に建てた家の…瓦屋根が危ない!!

屋根を見てみると…



平成10年以前に建てた家の瓦屋根の谷樋(たとゆ)が、酸性雨の影響によって穴が開くという事例が起きています!



樋の穴から雨水が内部に流れ、屋根裏の木部が腐ってしまうことがあります!

最近の樋はステンレス製で腐食しませんが、昔は銅製だったので、酸性雨の酸によって腐食し、穴が開くのです!!!



気付かずに放置しておくと、軒裏はこんなことに…!次は天井、室内と漏れていきます。気になる方は、一度無料点検を受けてみませんか?フリーダイヤル(0120-81-4389)までご連絡ください(\*^\_^\*)

お知らせ

## 木のぬくもりをあなたに～オーダーメイドテーブルのご案内～



■杉のダイニングテーブル  
(900×2000×72cm)  
¥160,000～(税別)



■桧のダイニングテーブル  
(900×2000×72cm)  
¥170,000～(税別)

無垢材(天然木)を材料に、妥協を許さない頑固な大工が丁寧につけています。

オーダーメイドでひとつひとつ仕上げますので、ご希望のサイズやデザインをおっしゃってください。

お問い合わせは、徳矢住建まで。



■木製スロープ  
(800×1200cm)  
¥10,000～(税別)  
※サイズ、角度など  
ご相談に応じます!

社長の一言

いつもご覧頂きありがとうございます。

『月刊朝礼』12/13(火)より。真言宗の開祖空海は

「優れた職人が材木を用いるにあたっては、木の曲直に従い、

無理することなく大きな家を造り上げるという。聖君が人を使うにあたって、その人の性質を奪うことなく、その人に合ったところを

得させるものである。だからこそ、曲がったところも真っ直ぐなところも、使用するにあたって失うことなく、賢者も愚者も、その人の器次第で功績を上げるのである。」と。これは、朝廷より依頼の重要ポストを断った時の手紙だそうです。人には木と同じようにさまざまな性質があり、その人の資質を最大限に生かす事が大事だということです。これを読み、私は内容の奥深さもさることながら、“お大師様とあがめられ、高野山を開かれ、遠路京都東寺を往復され、日本各地で杖つついて温泉が湧くエピソードをもつ、私にとっては超人と思っている”神格化された方の発言に人間的な親しみを感じました。

現在、政教分離とのことですが、その能力を持ってすると、日本の国を治めることなど容易なことだったと思います。現代の変化の激しい世に、そんな超能力を持った存在が現れ、人々を導いてくれる・・・。徐々にスーパーマンに憧れる子どものような気持ちを思い出しました。気ぜわしい中とりとめのない話で申し訳ありません。

どうぞ年末年始も安全で豊かに過ごされますよう、お祈りしています。



代表取締役  
徳矢 和士郎

お知らせ



毎月お届けさせて頂いております

「徳矢住建のすまい便り

～ニュースレター」ですが、

来年1月より隔月発行となります。

また「陽だまりの家通信」の発行は終了させていただきます。

イベント開催も不定期開催となります。

よろしくお願い致します。



## レシピ 簡単☆白菜サラダ



【材料(2人分)】

- 白菜 1/4カット
- かつお節 (小分けタイプ) 2袋
- 和風だしの素 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1/3程度
- マヨネーズ 大さじ2.5~3
- すり胡麻 大さじ1

【作り方】

- ①1/4カットの白菜を太めの千切りにザクザク切る。(葉の大きな部分は初めに縦半分に切ってから) ●を合わせておく。
- ②白菜をたっぷりのお湯で茹でる。(先に芯の部分を入れて、葉の部分はさっと茹でる。ザルに上げて粗熱が取れたら手で水気を絞る。
- ③ボウルに②を入れ、●を振り入れて手で揉む様に馴染ませる。冷めるまでしばらく放置。
- ④また水分が出てくるので手でギュッと絞る。そこにマヨネーズとすり胡麻を加えて全体を良く混ぜる。最後にかつお節を加えて箸でザックリと混ぜて出来上がり♪