



## 家づくり用語集

### 坪庭

本来は、町家づくりの住宅における母屋と離れの間にある庭を指しましたが、最近は建物の内部に光や風を取り入れるための庭全般をさすことが多いです。特に住宅が密集した地域では、採光を確保するための効果的なプラン。浴室の隣に坪庭を設け、窓越しに戸外の風景を楽しむことが出来る「バスコートプラン」も人気です。



## 株式会社フォーセンス

〒330-0854  
埼玉県さいたま市大宮区桜木町1丁目  
398-1 アドグレイス大宮7F

TEL 048-741-9125  
FAX 050-3537-6440

## おうちがしあわせ ～ちょこっと掃除でいつも気持ち良い空間を～

### おすすめの毎日「ちょこっと掃除」

#### ちょこっと掃除リスト 例

- 帰宅した時
  - 靴はしまう。または揃える
  - 鍵などの小物や郵便物は定位置に置く
- 台所仕事の後
  - 調理直後、余熱や水蒸気を利用して、コンロ廻りを一拭きする
  - 洗い物の最後にシンクもさっと洗い、水気を拭く
- 歯磨き、洗面後
  - 使用後洗面台の水気を拭き取る
  - 歯磨きをしながら蛇口を軽く磨く
- TVを見ながら
  - クッションやソファを整える
  - リモコン類を定位置に戻す
- 入浴後
  - 使用後石鹸かすなどを流し、最後に冷水をかけて温度を下げる

自分なりの「これはやろう」という事を決めて書き出してみましょう。



ちょっとしたことですが、毎日の「ちょこっと」の積み重ねで気持ちの良い空間がキープ出来ます。

特にキッチンなどは、汚れをためてしまうと掃除が大変です。調理直後はコンロ廻りも水蒸気が残って拭きやすい状態なので、洗剤などがなくても楽に汚れを落とすことが出来ます。調理後の「一拭き」を習慣にしましょう。

また、キッチンや洗面所には、古いTシャツ端切れなどを入れ物に入れて置いておくと、いつでも蛇口のまわりをさっと一拭き、そのままゴミとして捨てられるので便利です。

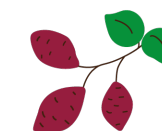


# 住まいる通信

2024

10

発行日2024年10月1日 月号



1
食の旬暦・・・・・・・・・・1
家づくりのワンポイント
アドバイス・・・・・・・・・・2
暮らしのマナー・・・・・・・・2
家を建てよう・・・・・・・・3
住まいのヒント・・・・・・・・3
家づくり用語集・・・・・・・・4
おうちがしあわせ・・・・・・4

イラスト:ばるばる

## 食の旬暦

### 10月【ハロウィンのお菓子】

10月31日はハロウィンです。カボチャを使ったハロウィンにピッタリなお菓子レシピをご紹介します。

#### ハロウィンに作ろう！かぼちゃプリン

##### 材料 大きめのココット型で4～5個分

牛乳350cc 生クリーム100cc 砂糖90g  
卵 3個 かぼちゃ(裏ごし)300g  
シナモン 小さじ半分 ナツメグ 少々  
(カラメルソース)砂糖50g 水大さじ1 熱湯40cc

- ①型にバターを塗っておきます。
- ②カラメルソースを作ります。厚手の鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、色が茶色く変わってきたら熱湯を加えてよく溶かし、型に等分に流し込みます。

- ③かぼちゃは皮をそぎ落として、種とワタを取り除き、2～3cm角程に切り、レンジで約5～8分加熱して柔らかくし、熱いうちに裏ごししてさましておきます。

- ④ボウルに卵と砂糖を入れてよく混ぜほぐし、人肌程度に温めた牛乳を加えてさらに混ぜ合わせます。そこに3の裏ごししたかぼちゃを加え、しっかりと混ぜ合わせたら最後にシナモン、ナツメグ、生クリームを入れます。

- ⑤4を等分に型に流し入れて天板に並べ、天板に湯を1cmはった160℃で約40分焼きます。焼き上がりは竹串をさしてみてもチェックします。竹串に生地がついてこなければ出来あがり！



住宅設備の基礎知識(キッチン編2)  
～ワークトップ選びのポイント～

ワークトップ(調理作業台)は、キッチンの使い勝手を左右する重要な部分です。主な素材は、人工(造)大理石、ステンレス(人工大理石)、タイルなどがあります。

ワークトップの素材の特徴は？

■人工大理石

独特な素材感があり、色や柄も豊富でインテリア性の高い人気の素材です。熱や傷にも強く、表面に付いた汚れを落としやすい点が特徴です。(使用している樹脂により耐熱性や耐傷性は異なります)価格はステンレスなどよりも多少高価になります。

■ステンレス

耐熱性や耐久性の高さなど実用面で優れていることから根強い人気があります。本格的調理派にはオールステンレス製のキッチンが人気です。実用性に加えて、プロ用の厨房のような雰囲気を味わえます。

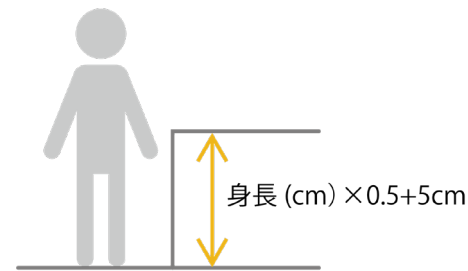
■タイル

色や模様など様々なスタイルが楽しめます。水や熱には強いですが、目地はどうしても汚れやすいので、あまり小さなタイルは使わない方が賢明です。

ワークトップの高さは？

ワークトップの高さが使う人に合っていないと、無理な姿勢をとることになり、腰痛などの原因にもなります。

一般的にワークトップの理想の高さは  
身長(cm)×0.5+5(cm)が目安とされています。



例えば、身長160cmの人なら85cmが良いサイズというわけですが、その人により楽な姿勢は異なります。

出来ればショールームなどで実際の高さを体感することがおすすめです。ショールームなどで選ぶ場合は必ず靴を脱いで高さを確認しましょう。

最近のキッチンはデザイン性の優れたタイプのものがとても多くなっています。見た目の美しさはもちろん重要ですが、毎日使う場所なので使い勝手の良さやお手入れのしやすさなど、機能性を最優先して選びましょう。



暮らしのマナー ～おいしいコーヒーの淹れ方～

フィルターでコーヒーをおいしく入れるコツ

①ペーパーは互い違いに折る



②粉は正確に計って、粉の表面を平らにする(1杯=8～10g)



③お湯の温度は85～95℃を目安に(熱湯+氷一粒くらい)

④粉全体が湿るよう注いで20～30秒粉を蒸らす



④注ぎ方は粉の中央に(お湯がペーパーフィルターに直接かからないように注意)



⑦でき上がりの量が人数分に達したら、ドリッパーをはずす

コーヒーの大きな魅力の一つはあの「香り」。少し丁寧に投入するだけで味も香りもグッと良くなりますよ。



家を建てよう

vol.10 キッチンのレイアウト

**キッチンのレイアウト**

**I型**

- 種類や大きさが豊富で狭いスペースでも対応しやすい
- 動線が直線なので長すぎると効率が悪くなる

**II型**

- 動線が短く作業・収納面積が大きくなる
- 間の通路に余裕が必要

**L型**

- 三角形の動線で効率が良い
- 収納スペースの確保には工夫が必要

**U型**

- 作業面積を広くとれる
- 設置には広いスペースが必要
- コーナー部分をデッドスペースにしない工夫が必要

**アイランド型**

- 複数人で作業しやすい
- おしゃれで開放的
- 設置には広いスペースが必要
- においや油汚れが広がりやすい

基本的なレイアウトを紹介しましょう

キッチンです

うーん 決められない

何がですか？

キッチンレイアウト

やっぱりアイランド型！

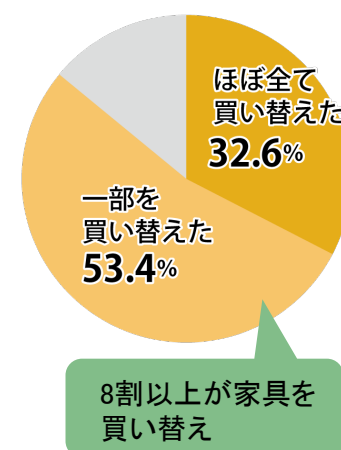
でも、他にもおしゃれなのいっぱいあるのよー

なるほど

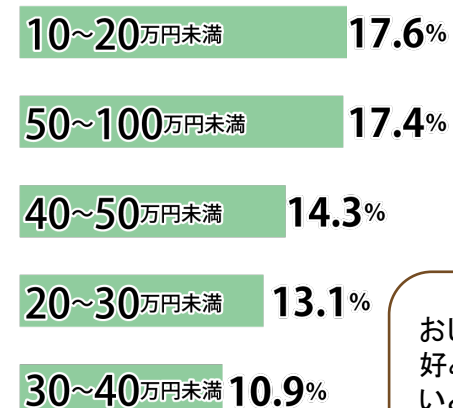
住まいのヒント ～新居の家具にかかる費用～

新しい家を建てると、家具やインテリアも住まいに合わせて新しくしたくなりますね。実際に家を建てた人はどのような物を購入し、いくら位の金額がかかっているのでしょうか。

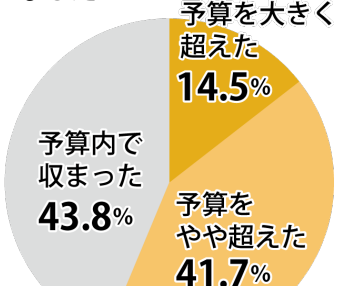
新居へ引っ越す際、家具類はどのくらい買い替えましたか？



買い替えた家具と設備関係の総額はどのくらいですか？(照明、カーテンなど家電は除く)



その総額は予算を超えましたか？



おしゃれな、あるいは好みの家具を置きたいと思うと、予算オーバーになることが多いようです

