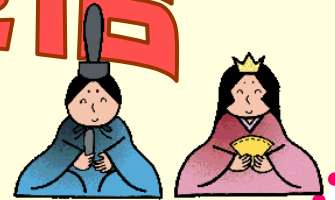


平成23年3月号

vol.38

にしじま通信

編集者 西島 由紀恵



みなさま、お元気でおすごしですか。

ようやく春めいてきましたね。1月末の大雪が、うそのようです。

あの大雪で、JR や高速道路で一晩中立ち往生というとき、地元の住民や企業が炊き出し活動や食料の無料配布をしていたという心あたまるニュースがありました。雪はやっかいなものかもしれないけれど、雪のお陰で、人の心の思いやりにじゅうぶん触れることができたと思います。

「困ったときは、お互いさま。」とそこの区長さんはおっしゃっていましたが、この精神は日本人がずっと昔から大切にしてきたことですよね。



3月5日(土)・6日(日)は、“ちっちゃな展示会”を開催します。

なかなか思うように決まらず、あせりと、もどかしさを感じておりましたが、なんとか開催にこぎつけました。

ピンク色のちらしが、“ちっちゃな展示会”のちらしです。見てくださいね。^o^
今回で4回目となりましたが、毎回1つは、工夫をこらしたことをと考えております。
ぜひ、のんびりと遊びにきてください。

〒919-0621 あわら市市姫 5-6-33
西島木材株式会社
リフォームハンズにしじま
西島和之一級建築士事務所
フリーダイヤル 0120-430-150
H・P nishijima-wood.co.jp



ちょっと

……木になるおはなし……

木材の「上と下」

木は育った環境で使われるのが最も良いと言われています。
大地から天に伸びた状態で上と下が決まり、上を「末、末口」下を「元、元口」と呼びます。

元口のほうが心材の割合が多く、末口より強度が高いので、柱のように木材を縦に使う場合は、必ず元口を下にして、生えていたときと同じ状態で用いるのが、伝統的な工法です。

逆に使うと「逆柱」といってあまりよいこととは、されませんでした。しかし、「建物は完成と同時に崩壊が始まる」という伝承を逆手にとり、わざと柱を逆柱にして、未完成の状態にすることで災いをさけるという、言わば魔除けのために逆柱にしたということもあるようです。

かの日光東照宮の陽明門の逆柱にそのいわれがあります。

元気おばさんの
おすすめレシピ



もやしの
キムチマヨ卵炒め

【材料】 2人分
もやし…1袋
キムチ(白菜)…100グラム
サラダ油

《卵液》
卵…1個
マヨネーズ…大さじ1.5
塩コショウ…少々

【作り方】

- 1.《卵液》の材料を混ぜ合わせる。
- 2.フライパンにサラダ油を中火で熱してもやしを炒め、少ししんなりしたら、キムチを加え、炒め合わせる。
- 3.全体にしんなりしたら《卵液》を加え、お好みの半熟状態になるまで炒め、器に盛る。

守くて簡単！
しかもおいしい！

知っていると 得するメモ！

今年の冬は、25年ぶりの大雪だそうで、みなさんのお宅でも屋根や瓦など、割れたりずれたり…といった方が多かつたのではないのでしょうか。

これらの修理ですが、火災保険で直せますよ。

雷の被害も同様です。

車両保険と違って、保険を使うと翌年保険料が上がるということはありません。

まず、担当の保険やさんに聞いてみるといいです！