

にしじま通信

編集者 西島由紀恵

早いもので、今年も残りわずか…。カウントダウンがはじまりました。
皆様にとって、この1年はどんな年でしたか？

以前、本の中で《あたり前の中に幸せがある》という一文を見つけました。
それ以来、日々の生活の中の、いつもあたり前にやっていることに、幸せを見出すようになりました。

「今日も朝起きられた」 「今日もご飯が、おいしく食べられる」

「息子のお弁当を作ることができた」 「元気に働くことができた」と。

心のもち方を変えるだけで、世界が明るく感じられるんですね。

皆様にとっても、きっと幸せな1年だったことと思います。♪♪♪



先月、弊社古材ギャラリーにて、“ちっちゃな展示会”を開催しました。
おかげさまで、たくさんの方にご来場いただき、本当に嬉しかったです。
また、古材の温もりも感じていただけたことと、自負しております。

次回は、2月27・28日に予定しておりますので、また、ご案内させていただきますね。乞うご期待!!!

〒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 0120-430-156



ちよつと

……木になるおはなし……

しんげつぱっさい

新月伐採

新月とは、地球から見て太陽と月が同じ方向になり、月の反射光が、地球に届かない状態を言います。新月伐採は、新月のとき、正確には下弦から新月にかけての約1週間を選んで木を伐採することです。

昔から、月の満ち欠けによって、地球そして生物はその影響を受けて今日に至ってきました。大潮(新月・満月のときに起こる潮の干満の差が最も大きくなること)のときは、何か特別の事があるとも言われています。

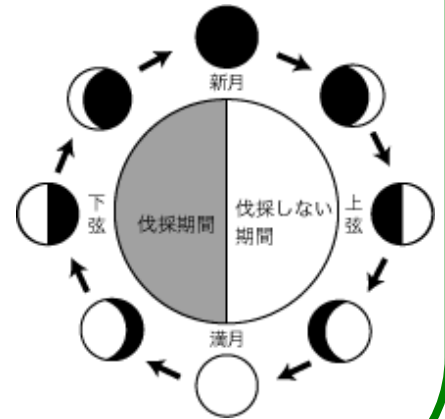
釣りに行くなら大潮を狙えとか、種を蒔くには満潮の時が良いとか、満月の日は交通事故が多いとか出産が多いとか……。科学的には説明されていないが、珊瑚の産卵は大潮というのは、間違い無い事実なので、何か根拠があるのでしょう。

そして、月は木にも深く関係しているのです。

木は月のリズムによってその生命活動を変化させており、最適な時期に伐採をすると、デンプン質が少なく、腐りにくい、カビにくい、狂いにくいといった特性が得られ、色ツヤの良い、丈夫で良質な木材になります。

実際、国宝「法隆寺」は新月伐採の木で建造されたという言い伝えもあるとか

——エルヴィン トーマの「木とつきあう知恵」より——



元気おばさんの おすすめレシピ

豚肉のいがむし

もち米の半分だけ、食紅を入れた水に浸すと、紅白になり、お正月に合いますよ。



【材料】 4人分

- 豚挽肉・・・300g
- ねぎ・・・1本
- 塩・・・小さじ1/2
- しょうゆ・・・小さじ2
- もち米・・・1/2カップ
- しょうが・・・1片
- キャベツ・・・3枚

【作り方】

1. もち米は洗って、半日水につけておく。
2. ねぎはみじん切り、しょうがはおろして、絞り汁をとっておく。
3. ボールに豚挽肉、ねぎ、調味料を入れ、よく混ぜ合わせて、小さな団子を作る。(うめぼし大)
4. もち米をザルにあけ、水気が取れたら、すきまなく団子につける。
5. 蒸し器に、キャベツのざく切りをしいて、その上に団子をおき、15～20分蒸す。
6. からし醤油で、いただく。

キャベツの代わりに
白菜でもいいですよ