

News Letter

現場レポート

いつもお世話になっております本福寺のご住職様より、大屋根積もった雪が落ちて、下屋の瓦が割れてしまう雪害のご相談を受け、雪害対策工事をしております。熟年の職人も若き職人も丁寧にいい仕事をしています。大工歴60年御年75才の会長も屋根に登っており、撮影係(兼編集長)の娘としては内心ヒヤヒヤです(^ω^)



この時季、本福寺のもみじとイチョウの紅葉がすばらしいんです！！
だんだんもみじの葉が赤く染まっていき、もみじの木が真っ赤になる頃、イチョウの葉が黄色に色づきはじめ、11月中旬には大きなイチョウの木が黄金色に染まります。通勤途中、車を止めてしばらく眺めるほどの美しい景色です。黄色いじゅうたんが敷かれたようにイチョウの葉が落ち、掃いても掃いても落ちてくる落ち葉をご住職が掃いておられる姿を目にし、心より感謝し、日々精進します！と心に誓うこの頃です。



令和2年10月28日 撮影



令和2年11月5日 撮影



令和2年11月9日 撮影



黄金色のイチョウ木の様子は来月号に記載します。

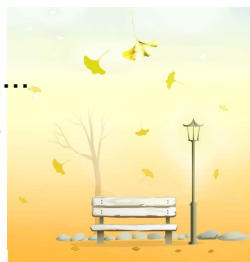


いつもお世話になっております。名古屋オフィスの吉田です。11月になり朝晩はぐっと冷え込むようになりました。コロナウィルスはまだまだ気が抜けませんし、インフルエンザ、ノロウイルスと言った感染症が流行する季節です。私は外出時、マスクはもちろん、小さなボトルに消毒液を入れて持ち歩いています。皆様もマスクや消毒はまだまだ徹底していただき、軽めの運動をしたり、秋のおいしい味覚を食べて健康にお過ごしください。私は秋の味覚といえば、サツマイモ！ホクホクの焼き芋が大好きです。

～豆知識～

イチョウは「生きた化石」

イチョウは太古の地質時代から生きている化石植物のひとつ。イチョウの起源は恐竜のいた時代よりももっとずっと前で、約2億年前には世界的にたくさんの種類が分布していたと考えられています。しかしその後様々な気候変動を経て、現在確認できる原種は中国で野生に生育する1種類のみ。それが古くに日本に伝来し、日本各地に広まっていったそう。古くから日本人に愛され、人の手によってこれだけたくさん植えられてきた樹木なんです。恐竜のいた時代よりも更に昔から生息しているとは…感慨深いですね。



おすすめ商品紹介！

IKONIH エssenシャルひのきミスト 税込¥2,200



アルコールフリー、だから安心。

檜の生み出す恵みをぎゅっと凝縮した精油から作られたのが、このエッセンシャルひのきミスト。建材としての活用ができない未利用材からも抽出しており、消臭・除菌効果が期待できる、ひとにも森林環境にもやさしいミストです。一吹きで、まるで高級家屋にいるような香りに。

天然オーガニックのチカラで
消臭・除菌・ウイルス対策に。

いろいろな使い方

臭いが気になるとき、除菌したいとき、気分を変えたいとき…
ひのきミストは日常の様々なシーンに寄り添います。



赤ちゃんが過ごす部屋に



お部屋の布製品や枕に



リフレッシュに



おしぼりの香りづけに



トイレの掃除・消臭に



シューズボックスに



車の中に



たばこのあとに



皆が触るドアノブに



三角コーナーに



靴を脱いだ後の足に



お風呂場のカビ予防に

ひのきの香りで「ウイルス」「集中」「リラックス」「質のいい睡眠」対策！
試験前の学生さん、受験生の皆さんにおすすめです。
プレゼントや帰省時の贈り物に『棟梁がつくる檜の消臭木』と一緒にかがですか

株式会社 澤建築

SAWA ARCHITECT OFFICE
サワ アーキテクト オフィス

本社
〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1
TEL 0575-77-2425
FAX 0575-77-2302
E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp
URL http://www.sawakenchiku.com

名古屋オフィス
〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵3丁目12番7号
AMS葵ビル6階A号室



棟梁がつくる檜の消臭木
税込¥3,960 配送料無料
Amazonにて好評発売中！



秋のおススメ 簡単レシピ

柿とハムのハニーマスタードマリネ

材料(2人分)

柿	1個
玉ねぎ	1/4個
ハム	1~2枚
①レモン汁	大さじ1
①オリーブ油	大さじ1
①はちみつ	大さじ1/2
①粒マスタード	大さじ1/2~1
①塩、こしょう	少々
カイワレ大根又はパセリ	あれば適量

作り方

- ①柿は16等分のくし切りにし、レモン汁 小さじ1(分量外)をふっしておく
- ②玉ねぎは薄切りにし、塩少々(分量外)をふって軽くもみ、水分が出てきたら、さっと水洗いして絞っておく
- ③ハムは16等分に切る
- ④ポウルに①を入れ、よくかき混ぜ、柿・ハム・玉ねぎを混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす
- ⑤お皿に盛って、カイワレ大根やパセリを散らし完成！

もう一品！ 簡単おつまみレシピ

里芋のチーズ焼き



材料(2人分)

里芋	2個
とろけるスライスチーズ	4枚
こしょう	適量

作り方

- ①里芋を電子レンジで1~2分加熱し、皮をむき、輪切りで4等分する
- ②スライスチーズをそれぞれ4等分し、輪切りにした里芋8個の裏表に1枚ずつ貼付け、フライパンでチーズが溶けて、カリッとするまで両面焼き、完成！