

～盛山建設にご縁のある皆様にお届けする『手作り情報誌』～

もりもりだより

料金後納

(有)盛山建設

vol.16

2015年7月15日発行

ゆうメール

住所: 〒379-1115

群馬県渋川市赤城町溝呂木465

TEL: 0279-56-5068

HP: <http://moriyama-home.co.jp/>

メール: moriken@moriyama-home.co.jp

当社のゆるキャラ

もりもりちゃん

茨城の工務店仲間の
奥様が作ってくれました♪
専務がモデルだそうです！



専務のコラム

-第16回- 収穫祭

いよいよ梅雨が終わり、本格的な夏の到来に心躍る盛山航一です。
先日、久々の晴れ間を待って、父（社長）の作っているじゃがいもの収穫を手伝いました。

日曜日の朝、4時半より開始。明るさも問題なく、作業しやすい気温。自分のほかにも6年生の長男も参加。一気に収穫するという事だったので、時々飽きながらも？！真剣に掘っていた長男。自分も父から取り忘れないようにと聞いていたので黙々と掘りました。今年はじゃがいもが大きくなると聞いていたのでどうかな？と思いましたが、良いサイズのものもたくさん取れて実りの収穫祭となりました。

長男もめげずに最後まで出来て、清々しい良い表情をしていました。

掘っている最中に野ねずみ2匹と、でかいどびきガエル1匹に遭遇。

驚きました！

野ねずみに食べられてしまったじゃがいももありましたが、家族分の収穫は出来たので、一安心です。

これからじゃがいもメニューの続く、盛山家です^^



専務 盛山航一

暮らしのハッ！と情報

今回のハッ！とした情報は、このスポンジです！

当社でもよくご提案するINAXの手洗い。トイレやちょっとした手洗いに良いのですが、実際に事務所リフォームで使用してみて水アカが落ちづらいなと感じました。

力づくでやってみるのですが、これがまた大変。何か良い物はないかと、いろいろ試してみました。そしてこの→スポンジとの出会いが。

INAXの手洗いいこは、これがよく落ちます！

3月に買って、最近また買い足そうと思っています。

以前はマルエドラッグで購入しました。

あるといいなと思っている嫁でした。

黄色と灰色の二層になっているスポンジです。



もりけんのイベント報告

7/6 (月) 地鎮祭

小雨の降る中、洪川市K様邸の地鎮祭を執り行いました。

今回も中嶋稲荷神社さんをお願いして、清めて頂きました。

店舗併用住宅なので、4方ばらいは4隅だけでなく、店舗と住宅の部分で8隅

丁寧におはらいをして下さいました。

K様は2回目の地鎮祭で、前回の時は4方ばらいが塩だったそうです。今回は和紙でしたので、ひらひらと舞う感じが雰囲気があって良かったとおっしゃって下さいました。

息子さんは初めての地鎮祭でしたが、鉾入れ(くわいれ)という儀式のときに土に鉾を入れる時の声がハッキリとした良い声で、式全体が締まった感じがしました。素敵な地鎮祭となりました。



現場だより

今回は、I様邸のリフォーム工事についてです。荷物移設から始まり、解体工事、そして断熱改修工事へと進んでいます。

リフォームの解体工事は手間がかかります。

正直、家を一軒丸ごと解体の場合は大きな重機も比較的早めに入れられますし、とにかく全部撤去と分かりやすいですが、リフォームとなりますと残しておく部分やどうしても駄目な構造部分がある場合などは交換したり、大工さん達と考えながら進めます。それが面白い部分でもあるのですが^^大工さん達と悩みながら材料の大きさについて議論し、より良い物にしていく。面白い工事です。

次に、断熱材を丁寧にに入れていきました。今回はグラスウールという断熱材を入れていきました。この断熱材はとってもかゆくなるので大工さん達も慎重にしますが仕事の終わりには「かゆい。」となげいていました。もちろん、住む側には来ませんが。

今回はリフォームでの施工なので難しい部分もありましたが壁や屋根部分に隙間なく入れさせて頂きました。

今回は、壁も天井も木の仕上げとしており、雰囲気が出るようにわざと古材に見えるよう工夫しました。これが結構大変で、社長に作業場で木を削ってもらうのですが、これも木の細かい粉まみれになり、父は帰ってくるとマスクとメガネの部分以外真っ白に!「これは大変だ!!」とビックリしていました。

でも、この大変な手間によって木の仕上がり具合はとってもいい感じになるのです。外部の雰囲気もだいぶ変わってきますのでご期待ください。



解体した時の状態



断熱改修工事



大工さんが天井部分の下地を苦労している写真。頑張れ大工さん。



改修前の外からの写真

元気もりもりレシピ キュウリと豚肉の中華炒め

嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

材料：(約2～3人分)

- キュウリ・・・1～2本
- 豚肉・・・160g
- しょうが・・・少々

調味料

- ★お酒・・・大さじ1
- ★鶏がらスープの素
・・・小さじ1弱
- ★しょう油・・・小さじ1/2

- キュウリ用の塩・・・少々
- 豚肉用塩こしょう・・・少々
- サラダ油・・・少々
- ごま油・・・小さじ1
- いりごま・・・適量

- ① キュウリの皮をピーラーで縦じまに剥く。→縦半分
に切り、6～7mm幅の斜め切りにする。塩をまぶ
してしばらく置き、水気をペーパーで拭く。
- ② 豚肉を食べやすく切って、塩こしょうで下味をつけ
る。
- ③ フライパンに少量の油を温め、しょうがを入れて豚
肉→キュウリを手早く炒める。調味料★で味付け
し、最後にごま油で香り付けする。
- ④ 器に盛り付けて、いりごまを振って出来上がり♪



我が家はこのレシピに梅干し2個
を細かくたいて入れるのが好き
です♪
キュウリとお肉の量で、味を調節
しています。

もりもりちゃん家のひとりごと

夏本番となり暑い日が続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか？
今年の夏は、朝晩冷ええる梅雨が長そうだなあと思っていたら、この猛暑!!
お体にお気を付けてお過ごし下さい…。

7月といえば、夏休み。子供達が毎日家にいる日々が始まると思うと
気が重い益山祐美です^^o

最近長女がフラダンスを習い始めました。きっかけはいとこが習っていて、発
表会の応援に行きた事からでした。見ている心惹かれたようで、「私も習い
たい!」と言う長女。自分からはあまり言わない子なので、これは習わ
せようと言う事に。先日初の発表会を体験。
気軽に参加出来て楽しかったようで、今度は次女も
一緒に習う事に。伊香保ハワイアンフェスティバル
に抽選で当たり、(人気のため)今は伊香保の
発表会に向けて練習中です!ハワイアンな夏にな
りそうな益山家です。



ア
ロ
ハ
ス
♪