

～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.18

2015年9月29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18回- 運動会

今年は雨が多すぎて、夏の終わりが無かったように感じます。夕方のカナカナを聞きながら黄昏る季節も好きなので、残念に思う盛山航一です。9月の上旬に、長男の最後の運動会がありました。最後まで彼なりに頑張っていて、組み立て体操やロックソーランなども素晴らしい出来でした。残念ながら個人の成績はパツとしなかったのですが、とにもかくにも、団体戦。

長男は妙義団の副団長として、優勝を願っていました。なかなか良い点数で進んでいましたが、最後の団体リレーで赤城団に3点差という僅差で敗れてしまいました（涙）。僕も小学生で団体優勝したことがないので、悔しい気持ちは良く分かりますし、優勝する喜びを味あわせてあげたかったですが、誰よりも、どこの団よりも輝いて見えました。感動しました！

一生懸命にやる姿を見て応援する事って大事だな、面白いなど、再認識した運動会でした。

専務 盛山航一



今年は1回で逆立ち出来ました！

暮らしのハッ！と情報

今回のハッ！とした情報は、無印良品の「アクリル冷水筒」についてです。

以前、テレビで紹介されていて、とても便利そうだったので購入しました。使っていて1年ほどになりますが、購入して良かったなと実感しています。

最初は「蓋をするのがめんどくさい」と家族から言われたりしたのですが、このアクリル水筒、横に寝せても水が漏れないのです！なので、食材を買い過ぎた日や、頂き物を急ぎで冷蔵庫に入れたい時、どこにでも置けるので、家族も便利さを実感したようで毎日大活躍しています。

我が家は麦茶のほかに、夏場は出汁も入れたり。蓋にカゴが付いているので、昆布や煮干しなどを入れて、出汁をとる。夏場は出汁を作っておくと腐りやすいですが、冷蔵庫に入れておけば安心です。

「漏れない」というところに注目する。さすが無印良品です。

もう、手放せません^^

「漏れない」ってすごい！



もりけんイベント報告

9/16(金) RC-Z家の会 in 群馬

先日、結成して7年になる鉄筋コンクリート住宅の仲間（RC-Z家の会）が、初めて群馬に来てくれました。

鉄筋コンクリート住宅視察。その後、事務所にて意見交換。そして、お昼に現場視察を兼ね「川魚グルメ館 つりぼり くるま」さんへ行ってお昼を食べました。お刺身はさっき泳いでいた魚。魚の塩焼きはゆずこしょうを付けて頂く。あさびな。すべて地の物。美味しいんですよ～！都内の方が多く、水と緑と自然の豊かな環境だと喜んで下さり、子育てするのにも住むのも、最高の場所にいるのだと逆に教えて頂きました。

群馬の良さ、再発見です！



たくさんのお話を教えてくれる諸先輩方です

現場だより

今回は、K様邸の新築工事とM様邸のリフォーム工事についてです。

K様邸は、一部鉄筋コンクリート造となっておりその部分の工事で、内側の枠と鉄筋工事が完了しました。それにしても、8月のお盆以降の雨続きで工事が進みませんでした。鉄筋工事もこの部分の基礎工事もまたも雨。しかも、台風の真っ只中！そして次の鉄筋工事もまた大雨の中か！？と心配していましたが、最後の鉄筋工事は晴れた日に行えました。

鉄筋屋さんとも「また大雨の中かと思いましたよ(笑)」と話していました。

型枠大工さん達も他の現場との調整を一生懸命してくれて、そして丁寧に早く仕上げていってくれました。

M様邸は築年数が50年はあるお家で、一部分の断熱改修リフォームを行っています。今月より解体工事に入りました。解体工事では昔ながらの土壁や、下地の竹の組格子など、今ではあまり見る事のない技術。昔の方はこれをすべて、手だけで行っていたと思うと感服です。

今回はM様ご自身も解体工事をお手伝いして下さいました。

お施主様と一緒に真っ白になりながら工事を行い、M様のご自宅への想いが伝わってきました。M様、お手伝い頂きありがとうございます。

その後、床下地の組み直し工事を大工さん2人と考えながら既存部分と工夫しながら行いました。



K様邸、型枠工事
第一工程完了



新しい床下地を作っています



大工さん、床下地造作中



元気もりもりレシピ

嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

材料：(約4人分)
さんま・・・2尾
梅干し・・・大2個
しょうが・・・2片
昆布・・・5 cm位
●水・・・1/2カップ
●酢・・・大さじ2
●しょう油・・・大さじ2
●みりん・・・大さじ2



さんまの梅煮

- ① さんまは頭と内臓を取って4 つくらいにセリて洗って水気を拭く。
- ② 鍋 (or フライパン) にさんま、種を取った梅干し、千セリにしたしょうが、昆布と●の調味料を入れて火にかける。
- ③ 沸騰したら落し蓋をして弱めの中火で10～15分煮る。
(煮すぎないようにするのがコツだそうです)
- ④ 煮汁が少なくなっていい味 (塩気がちょうどよくてきゅとすっぱい味) になったら火を止めて、そのまま冷やして出来上がり♪

我が家は梅干しが好きな人が多いので、リクエストで作ってみました。
普通の鍋で短時間で出来るので、また作ってみたいです。
骨まで軟らかいさんまの梅煮レシピがありましたら、教えて下さい^^

もりもりちゃん家のひとりごと

先日、家族で初めてキャンプに行ってきました。事務がずと行ってみたいと言っていた「snow peak - キャンプフィールド」キャンプ用品を中心に、アウトドアを提案するスノーピークという会社の工場、本社、ストアを併設した直営キャンプ場。お取次ながら海外ブランドだと思っていた私。鋳物の町三条で産まれた国内産のブランドだと知り、日本人のものごとりは、やっぱりすごい！と感動しました。5万坪の小高い丘陵地帯を素足で走り回って喜んでた子供達でした。近くで日帰りキャンプを楽しんでいた地元のお兄ちゃん、お姉ちゃんと仲良しになり、日没までいっぱい遊んでもらい、良い思い出が出来ました。
1つだけ辛かった事は、ブヨがすごかった事！
長女は次の日学校でみんなにバカにされるほど心細い。次回は虫のいない春先にチャレンジしたいねと話して球。

