

～盛山建設にご縁のあった方、そして  
新しいご縁の方にお届けする『手作り情報誌』～

# もりもりだより

vol.1



(有)盛山建設

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](mailto: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1回～ 情報誌リニューアルしました

この度、これまでの情報誌、『Moriyama-Style』を改め、自分をもっと参加出来る形とした月に一度の情報誌、『もりもりだより』として、再出発させて頂く事となりました。『Moriyama-Style』では約6年間、多くのお客様にお目を通して頂き、誠にありがとうございました。今回のリニューアルは嫁にまかせきりだった情報誌を自分でも参加して、盛山建設という会社と盛山航一という人間をもっと知って頂きたいという気持ちから始まりました。

大好きなサッカーや映画、ダイエットの話(笑)など、たわいない事なども呟いていこうと思っています。

盛山建設にご縁のあった方々、そして、これから新しいご縁のある方々に毎回楽しみに待っていて頂けるような情報誌にしたいと思っておりますので、よろしく願い致します。

専務 盛山 航一



事務所前にて

# もりもりちゃん家の

## ひとりごと



桜も満開を迎えた今日この頃。

4月と言えば、新学期ですね。

不安と期待でドジキの新入生の季節。

長女が去年入学した時のことを思い出しました・・・。

4人兄弟の中で1番のしっかり者。兄もいるので、あまり心配もせず、入学を迎えると・・・。

登校、下校もままならない程のバ配り性に。

最初の何日かは、泣きながら登校したようで、担任の先生もバ配りしてくれて(涙)

長男もずいぶんと手を焼いていたようでした。

そんな長女もこの春2年生。元気いっぱい登校しています。

1年生の時の担任の先生に最後にお会った時に

「入学の頃とは別人のように、頼もしくなりましたね～。

今ではお兄ちゃんをしっかりと連れて帰ってますよ(笑)」と

おっしゃって頂き、一安心です。

子供は親の思い通りにはいかないものですね。

もっとしっかりと谷さんなと思っていましたが、

たんだんとその子のペースで進んでいくの

ですえね。

ゆっくりと見守ってきたいなと思う

近頃身の嫁でした。



もりもりちゃん人形もいます(笑)→

# 現場だより

今回は床の張り替えの現場だよりです。この現場は『床が落ちてしまった。』との連絡を頂いて始まりました。



床下の状態

すぐに見せて頂くと、築50年以上のお家。50年以上も経っているのに、この状態とは・・・。木の丈夫さに感動しました。そして、床が落ちた所の畳を持ち上げ、写真の図のように、根太ねだ（住宅の床を貼るために必要となる下地）や大引おおびき（束柱の上にある、床下の根太を支える横木）等の床下地の状態を調べさせて頂きました。

床下は湿っぽく、原因をつかむことが難しかったです。西側の見えない部分の土地の高さが床下の土間より高いために水を呼んでしまったのと、床下の通気口も不十分だったため、木が腐り、床が落ちてしまったのだと判明。そこでまずは、腐ってしまった木をすべて交換させて頂きました。

そのあと、日常生活優先の床板の張り替えから。その際、床下の湿度、水分量は実は生活している部屋内部の方が高く、水分は必ず高い→低い方へと流れるので、床下へと水蒸気が向ってしまいます。これを少しでも軽減するために、防湿性の優れた断熱材を床下地と床板の間に使用し、水蒸気が通りにくくなるよう対応しました。

これから、外側の土を床下の土間より低くする処理を行います。

申し訳ないのですが、今回解説に合う写真がまだ撮れていないので、仕上げ写真は次回載せさせていただきます。



もりもりちゃん、モデル・・・

## 元気もりもりレシピ

## 手作りお稲荷さん

嫁が美味しいと感じたレシピをご紹介します♪ これからの行楽シーズンに♪



材料：(16個分)

油揚げ・・・8枚

煮汁

●しょうゆ大さじ 4

●砂糖大さじ 5

●みりん大さじ 2

●酒大さじ 2

●水 300cc

米・・・・・・ 2合

合合せ酢

◎酢100cc

◎砂糖大さじ 2

◎塩小さじ 1 / 3

1

油揚げは箸で表面をこころと転がします。  
(開きやすくなるため)

そして、半分に切って、袋にします。

2

油抜きのために鍋に湯を沸かし、3分程度  
ゆでます。水でよく洗い油を湯抜きし、水気  
をよくきります。

3

鍋に煮汁の材料をすべて合わせて油揚げを  
入れ、落し蓋をし、弱火で煮汁が無くなる位  
まで煮込みます。

4

米は洗い、すし飯用に炊きます。合合せ酢を  
あわせ、炊きあがったら、すし桶にうつし、合  
合せ酢を回しかけよく混ぜ、冷まします。

5

油揚げが冷めたら、汁気をよく切り、ご飯を  
適量入れて包んで出来上がりです！

## 和のこころ

和好きの嫁が、暮らしの中で見つけたお気に入りの和をご紹介します♪

### ミニ盆栽

春休み直前の日曜日、ふらっと家族で電車旅に。  
その際、上野駅の馬ビルの中にテーマを『書斎』  
とした上野エキナカ文房具店ANGERSという  
お店に、ちょこんとあったミニ盆栽。かわいい♪  
最近雑貨屋さんでお見かけすることも多くなって  
きて、徐々に徐々に、気になってきています。  
今はお店で見て、癒されて満足ですが、未っ子の  
子育てが一段落したら、ちょっとお世話してみたい  
なとひそかに思っている嫁なのでした。

