

～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.31

2016年10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31回- テニス

近頃の寒暖の差に体調を崩さないよう、注意している盛山航一です。

スポーツの秋と言いますが、私事ではありますが、先月の中旬くらいから軟式テニスを始めました。きっかけは我が家の長男。数少ない部活の中から予想外の「軟式テニス」を選択した息子。送迎ついでに見ているとなんだか面白そう。アラフォーにしてこのスポーツ。きついなあ、とも思いましたが、悩むよりもやってみる事が大事と、始めてみました。錦織選手の活躍もあり、自分もテニスのルールや点数の入り方などは知っていたのですが、軟式は少々違う様子。長男に上から目線(笑)の指導を受けながら、週に一回程度やっています。周りの方のフォームを見たり、地域のテニス教室に参加して、教えて頂いております。長男も「お父さんには絶対負けない!」と言うセリフ。父親の威厳として、絶対に上手になりたい。いや、なってやる!と燃えています。もちろん、仕事が第一優先ですが、でも、子供と一緒に出来るスポーツは楽しいです。妻も子供もやってみたくて言っているの、目標は「盛山杯」です^^

体を動かし、健康に気を付けて、今年の残りを全力で行きたいと思えます。

専務 盛山航一

大会の朝に撮った一枚



暮らしのハッ!と情報

今回のハッ!とした情報は、システムキッチンの収納についてです。

先日お引渡ししたO様邸のキッチンと一緒に見ていると、「この部品は何?」というものが。ガス台の下にある引き出し収納の扉の近くに垂直に立っていて可動する部品。私もそれは初めて見ましたので、取扱説明書を開くと、「鍋ふた収納」の部品だそう。フライパンフックに扉の内側には保護シートも。やっぱりモノには指定席が大事なんだと納得。

そして、どんどん進化していく商品が面白くて、取扱説明書を読むのが楽しい近頃です。



もりけんイベント報告

森林ツアーの下見見学



先日、来月の11/12日に行われる「一磯村の森ー森林ツアー」の下見とコースの検討に行ってきました。今回は、「群馬すてきな家づくりの会」という長期優良住宅など、良い住宅を地域のみんなで一緒に作っていこうという趣旨の元、結成され、活動している会で、今期は微力ながら、会長を務めさせて頂いているので、副会長と事務局の平方木材(株)さんと一緒に行き参りました。

場所などの詳細は別紙にて同封させて頂きます。もし、ご興味のある方がいらっしゃいましたら、一緒に参加してみませんか？

行楽シーズンでお忙しい中、日程も迫っているのご案内で申し訳ないのですが>>

下見ながら、管理された森は綺麗で神秘的。ご都合の合う方、ご興味のある方、お気軽にお声かけ下さい!



現場だより

今回は、I様邸の基礎工事とS事務所様のフェンス工事、N様邸の店舗レンジフード交換工事です。

まず、I様邸の基礎工事。コンクリート工事の時にする検査について。

コンクリート打設時に検査をするのですが検査員は三菱生コンさんから来て頂いて行っております。発注したコンクリートがちゃんとした配合になっているか、強度がちゃんと出るかの試験です。無事合格している事を確認して、安心して打ち込みました。この時の検査員の方の黒板の字が綺麗な事に驚き、「黒板にきれいに書けますね。」と感心すると「いや～、照れます。きれいに書かないと怒られちゃうんですよ。」との事。自分、反省です！

続いて、S事務所様のフェンス工事。特殊な形のフェンスとなっていて職人さんも、「柱の固定方法が難しいですね。」と言っていましたが無事、綺麗に仕上がりました。

N様邸の店舗レンジフード工事は、古くなって油污れも気になり、工事となりました。元々、排気が悪くて悩んでいた部分もあり思いきって交換となったのですが、工場でレンジフード職人の斎藤さんが加工し現場に納入となりました。既存の物を外して新しいフードを付けていたのですが、その寸分たがわぬ収め方を見ていると本当に綺麗で見とれてしまいました。

無事に終わった後、「明日はどちらなんですか？」と聞くと「横浜なんですよ」との事。遠方の仕事も多く、大変だと言っていました、横浜でも見事な収まりを披露されるんだろうなあと思った盛山航一です。



検査員の方と調査。確認しました。
という意味で管理者の私の写真。



職人さんが工夫しての柱の仮固定



フード交換をしている職人さん達

元気もりもりレシピ

かぼ'ちゃスープ



嫁が美味しいと感じた
レシピをご紹介します♪

材料（3人分）

かぼ'ち・・・1/4個

（約300～350g）

玉ねぎ・・・1/2個

牛乳・・・300ccくらい

固形スープの素・・・2個

塩・・・お好みで少々

コショウ・・・お好みで少々

バター・・・お好みで少々

- 1 かぼ'ちの皮をむき、一口大。玉ねぎはくし切りにして、水気少なめで、鍋で茹でます。
- 2 ミキサーやブレンダー、マッシャーなどで滑らかになるまで混ぜます。
粒々を残して潰すので大丈夫です。
- 3 2に、牛乳を少しずつ混ぜながら加え、固形スープの素を入れ、沸騰させないように気を付けて、温めます。
- 4 最後に味を見て、塩コショウで調節します。
濃い時は牛乳を追加。
お好みでバターを入れて、出来上がり♪



子供たちが大好きで、よく作ります。
サツマイモで作っても美味しかったです♪

もりもりちゃん家のひとりごと

最近、末娘が添い寝しなくても寝られるようになり、秋の夜長を楽しめるようになってきた。益山祐美恵です。

今年、次女と三女の七五三の年。三女は4才なのですが、次女に合わせて一年遅れに。ママ友から、うちの末娘はフランスの男子と並ぶ体格を持つ主なので、「来年にしたら着物が小さくなるぢやない(笑)」なんて言われて、冗談だと思ったら、本当に小さくて、「3才の着物が入らないかも?!」と着付の方に言われてあせりました。が、なんとか着られてホッとしました。次女は3才のときよりも、着物という日本文化を楽しめるようになっていました。七五三をお楽しみにした所は、前撮りとお参りで別の着物が着れるので、喜んでいました。前撮りは青色、お参りは黄色を着て、髪型も変えて。自分で選ぶ姿に女性を感じました。健やかに育って谷欠いなと願う母でした。

参拝させて頂いた前橋東照宮にて、早めの七五三。

長女と一緒に記念撮影。長男は前撮りの撮影の日は参加しましたが、懲りのたのか?!七五三には行かなくてもいいでしょ。と断られてしまいました^^:

