

～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.3



(有)盛山建設

2014年 6月 10日 発行

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3回- 心に残った本

こんにちは。子供の頃カメが大好きで、お世話が出来ず甲羅だけに
してしまった盛山航一です。

今回は僕の心に残った本をご紹介します。

『ちょっと～、盛山さんベタベタだなあ。』と思われるかもしれませんが、
百田尚樹さんの『永遠のゼロ』です。

とにかく泣きました。後半は少しドラマチックに描き過ぎ感もあったので
すが、とても感動しました。

どんどん引き込まれて、日本軍の図式が現在の官僚と重なり、負ける
べくして負けていく過程など、戦争に対する意識を変えさせてくれる
一冊でした。

今の自分よりも若い人達が命もかえりみず戦争に向かって行く
姿勢や気持ち。国を思う気持ちの大前提には守りたい家族を
思う気持ち。

自分の命がそういった人達の上
に立たせてもらっているの
だと思うと、本当に自分の命
や家族を大切にしなければ・・・
と改めて感じました。



まっ子とツーショット

専務 盛山 航一

もりもりちゃん家の

ひとりごと



子供の頃、玉子ご飯が大好きで 食べ過ぎで アレルギーになったことがある 益山 祐美恵です。

6月といえば 梅雨です。雨と親しむ季節です。つい、うっかりとお気に入りの傘を置き忘れないよう、気を付けたいですね。

雨といえば、まだ同居する前、石原という町に住んでいた頃 長男が保育園に通うまでよく雨遊びをしていました。カッパを着て、傘をさして、長靴をはいて。雨の中水たまりで、バシャバシャ、思いっきりぬれるという遊び。そのまま帰って、あったかいお風呂に直行。とても楽しかったようで、雨の日になるとせがまれてよくやっていたが、長女が産まれてからは保育園まかせ…。ちょっと反省です。子供は傘が大好きだから、あっくがらす"今年の梅雨は傘でお散歩にでも行ってみようかな"と思っている

近頃の女家です。

これから アジサイの花を見るのも

楽しい季節ですね。



晴れた日も傘で遊ぶまっ子です(笑)



現場だより

今回は地盤調査についてお話したいと思います。

これは、現在建物を建てようとしている土地が、その家を支える強さがあるかどうかを調査する工程となります。とても大切な調査です。こればかりは調べてみないと分からない事も多いので、検査結果を見てからでないといけません。事前にその土地は昔から宅地だった、畑、田んぼ、など履歴情報も大事です。

履歴は法務局、不動産屋さんで確認できます。

建物によっても、必要な強さが変わってきます。鉄筋コンクリート造などは重いですし、木造住宅などは情報やデータなども集まってきていて、改良になる確率は減ってきているようです。

今回は木造住宅なので、スウェーデン式サウンディングというやり方の調査をしています。通称ss式。槍みたいなたんがった棒を回転させ貫入し、打撃し、貫入し、最大10メートルまで調査できます。貫入出来なくなればその深さが、強さとなります。データは5カ所取ります。家の四隅と、真ん中を測定します。

データとしてはなるべくこの5カ所が同じ強さとなる事が理想です。全体的に弱いのはまずいですが、『不同沈下』という現象は書いて字のごとく、一か所だけ弱く下がったり、二カ所だけ極端に強かったりするのを嫌がります。なので、全体的に許せる弱さ（語弊がある言い方ですが^^;）これは、良しとするそうです。群馬県では少ないですが、場所によっては液状化の検査もあります。



スウェーデン式サウンディング



貫入中・・・

元気もりもりレシピ

かじきのソテー

プチトマトのマリネソース

嫁が美味しいと感じたレシピをご紹介します♪



材料：(2人分)

めかじき・・・2切れ

めかじきの下味

塩、コショウ・・・各少々

オリーブ油・・・大さじ1

白ワイン・・・大さじ1

〈マリネソース〉

●プチトマト・・・1/2パック

●オリーブ油・・・大さじ2

●すし酢・・・大さじ2

●塩、コショウ・・・各少々

●にんにくのすりおろし・・・

1/3片分

1

マリネソースのプチトマトはヘタを取って細かく刻み、ボウルにマリネソースの材料●を入れてよく混ぜ合わせ、30分ほどおいて味を馴染ませる。

2

めかじきは両面に塩、コショウをふり、下味をつける。

3

フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、めかじきを並べて入れ、薄く焼き色が付いたら裏返し、両面を焼く。

4

ほぼ火が通ったら白ワインをふり、フライパンを揺すりながらアルコール分をとばす。器に盛りマリネソースをたっぷりかける。

普通のトマトで代用しても美味しかったです♪

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♪

御朱印帳

前号でお伝えした貫前神社（ぬきさきじんじゃ）で、御朱印帳を購入しました。

ずっと気になっていたのですが、今年参拝者の方が頂いているのを

間近で見て、私も集めたいと思い、ついに。御朱印は社寺への参拝の証として頂戴し、そのお礼として志納金をお納めするそうです。志納金の相場は300円だそうです。ご朱印帳はかわいい表紙もあって、調べていて楽しかったです。御朱印はコレクションではないという事を忘れてはいけないとの言葉にハッとしました。参拝の証ですね。しっかりと参拝させて頂き、その記念に御朱印を頂戴して記念とする。日本文化に触れると、やっぱり日本人に生まれて良かったと思う、嫁でした。

