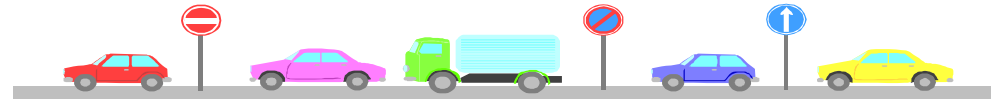


2007年8月

窓(はつせ)：「窓が落ちる月」や「窓が落ちる(はつせ)」などか語源

# 住まいの瓦版



株式会社 鈴木住研

TEL 0424-24-1449

FAX 0424-24-1446

Mail vaio4492@jcom.home.ne.jp

ことわざ あしもと とり た  
諺 足下から鳥が立つ…すぐそばで突然意外なことが起こる。また、急に思いついたように慌てて何かを始めるたとえ。

## 世界遺産

### 【建築家ヴィクトル・オルタの主な都市邸宅郡】

「建築家ヴィクトル・オルタの主な都市邸宅郡」は、ベルギーの首都ブリュッセルにあるユネスコ世界遺産(文化遺産)に2000年に登録されました。建築家ヴィクトル・オルタは19世紀末から20世紀初頭にアール・ヌーヴォー【19世紀末に花開いた新しい装飾美術の傾向を指す。有機的な自由曲線の組み合わせ、鉄やガラスといった素材が特徴】と建築を見事に融合させた人物で、当時ブリュッセルで活動したアール・ヌーヴォー建築家たちの中心的な存在であった。彼の手がけた邸宅は数多かったが、世界遺産に登録された4件には、彼の革新性がよくあらわれている。当時のブリュッセルの住宅は、入口は常に正面横にあり、側面の廊下が長く伸びていた。この廊下に面した3つの部屋のうち、真ん中にある部屋は光が差し込まず、暗いものであった。これに対してオルタは、部屋の配置を工夫してガラスを効果的に利用することで、邸内に光をうまく取り込んだ。また、材質には鉄、ガラスなどを好んで用い、デザイン的には曲線を多用することで、美しい内部空間を演出した。

#### 1 タッセル邸

1893年から1894年に建築された邸宅で、ブリュッセル自由大学教授タッセルの依頼で建造されたものであり、アール・ヌーヴォーと建築の融合を成功させた最初の成功例と見なされています。



## を復活させる裏技

### ● 便器水溜りの茶色い汚れ…

便器水溜りのまわりの茶色い汚れは、尿石かホコリ+サビの合体汚れのどちらかです。茶色い汚れが、のケース、つまり鉄分などのサビが原因であれば、衣類用の還元系漂白剤を使います。溜まり水を払いのけ、40～50度のお湯をはってキャップ半分ほどの還元系漂白剤を溶かし、約10分後、歯ブラシなどでこすってみてください。歯ブラシで落ちない場合、1200～1500番程度の耐水ペーパーに、石鹸と水をつけて、かるくこすってみてください。金たわしや金属ブラシは強力そうにみえますが、これを使うと、仮に汚れが落ちたとしても、便器(陶器)表面に結構な傷がついてしまいます。

### ☞ 8月のお手入れのポイント ☜

● 台風に備える…屋根・雨樋・窓・雨戸・排水溝など家の内外をぐるりと点検しましょう。

## ☆里芋☆

里芋の旬は10～1月。里芋の主成分はでんぷんで、少量のたんぱく質を含みます。里芋は乾燥を嫌うので、泥がついているものがお薦めです。形が左右対称で、こぶやひび割れがなく、皮がしっとりしているものが良品です。冷蔵庫は低温で乾燥しすぎるので保存には適しません。15 前後で保存しましょう。

### ● 簡単レシピ ~里芋の煮っころがし~

里芋(小芋)	300g
(A)	
・しょうゆ	大さじ1と1/2
・みりん	大さじ1と1/2



1. 里芋は皮をむき、たっぷりの水で下茹でし、ぬめりを洗い落とす。
2. 鍋に(1)、(A)、水1カップを合わせ、落とし蓋をして弱火で、里芋がやわらかくなるまで煮る。そのまま冷まし、器に盛る。

## トステム システム収納『ボックスタイプ“引戸扉”』

システム収納ボックスタイプに引戸扉タイプが追加発売されました。シャープなアルミ製の枠と木目柄の面材を組み合わせたシンプルで落ち着いたデザインです。引戸は、扉を開けたままでも邪魔にならないなど使い勝手にも優れています。開き戸のように開閉スペースが不要なため、前面に物を置いても開閉が可能です。地震の際も、扉が開きにくく安全です。現在発売されている開き戸、フラット扉に加え、引き戸をお好みにより選ぶことができ、また、既に開き戸をお使いでも使い勝手を考慮して、後付けで引戸扉を取付ける事ができます。

### カラーバリエーション



(写真の商品のセット価格)

383,800円

消費税、組立代、取付費、運賃等は別途



## マヨネーズが常温で腐らないのはなぜ?

卵は殻を割ってしまうとタンパク質が細菌によって分解されます。

つまり腐敗が起こるわけです。マヨネーズの主原料は卵。

でも、どうして保存料が入っていないマヨネーズが常温で腐らないのでしょうか。

マヨネーズは卵のほか、サラダ油、酢、塩で作られています。このなかで腐敗を防いでくれるのが、酢なのです。酢の成分である酢酸には強い殺菌力があります。市販のマヨネーズにはこの酢が原料の3割を占めており、大腸菌や食中毒の原因にもなるサルモネラ菌などを植えても、24時間以内に死滅させてしまうという実験結果が出されています。保存料や着色料などを使わないこと、加熱殺菌を行わないことが、一般に販売されているマヨネーズのJAS規格。だから、マヨネーズは安心して食べられる食品というわけです。

ただし、サラダ油は空気に触れると変色したりニオイが変わったりします。保存するときには、中の空気を抜いて、できるだけ空気に触れさせないようにすることが、おいしさを保つコツになります。