

発行 (有)高建ハウジング 福島市成川字上谷地64-6
TEL. (024) 572-7020 FAX. (024) 572-6306 <http://www.kouken-housing.jp> E-mail.kenichi@kouken-housing.jp

家族で楽しむ
読書の秋

本棚のある リビング



家族みんなのお気に入りも一目でわかる。コミュニケーションが自然に生まれる「ファミリー・ライブラリー」を作ろう！

静かだなどと思ったら、家族がそれぞれスマホ・タブレットに向かって無言……、なんて経験はありませんか。デジタル化が進む暮らしの中で、「コミュニケーション」が心配になります。そんな今、あえてアナログの本のよさを再確認してみませんか。家族の会話が自然に生まれる「みんなの本棚」、ファミリー・ライブラリーを始めましょう。

家族みんなの ライブラリー

ファミリー・ライブラリーとは、本棚を個人のものにとどめず、家族みんなで共有するアイデアです。ほかの人の本が自然に目に入る本棚だから、誰がどんなことに興味を持っているのか、どんなものが好きなのかもすぐにわかり、共通の話題が生まれるきっかけになります。普段から本に触れやすい環境を作ること、お子さんの学習意欲の向上にもつながると期待されています。

理想的なのは どんな本棚？

コミュニケーションが目的だから、わざわざ個室の書斎を作らず、人の集まるリビングの一角などに本を集めることをおすすめします。本棚はもちろん取り出しやすいオープンタイプ。小さなお子さん



家庭なら、ロータイプの本棚も選択肢に入れてください。

本棚は本だけでなく、お気に入りの小物や写真、自作のアートなどを飾る場としてもぴったりです。

おしゃれなブックカフェを参考に、インテリアをセレクトするのもいいでしょう。座

り心地のいいソファ、サイドテーブルには素敵なデスクランプを。疲れた目を休めるためのグリーンがあれば理想的です。

お気に入りの本を囲んで、家族みんなで和やかなひと時をお過ごしください。いつでも側に本のある豊かな暮らしを！

暮らしメモ

コミュニケーションが はかどる本のレイアウト

家族の本棚、どのように本を並べたらよいでしょうか。本棚といえばジャンルや著者で分類するのが一般的ですが、ここはせっかくの「みんなの本棚」。あえて今までのやり方から離れてみましょう。「コミュニケーション」が目的の本棚は、整理している必要ありません。

色で分けてみる

本の内容にかかわらず、背表紙の色ごとに並べてグラデーションを作るのはいかが。家族みんなで持ち寄った本で、カラフルなアート作りを楽しめるのも一興です。

面出ししてみる

本屋さんのレイアウトを参考に、「今読んでいる本」「お気に入りの一冊」「家族におすすめしたい本」などを、面出ししてみるのはいかがでしょうか。表紙が見えるこのレイアウトなら、手に取りやすく、興味を持ちやすいから、会話の糸口になること間違いなしです。写真集や画集の表紙には、それだけでアートになる素敵なものもたくさんあります。ぜひ自由な発想で、本棚を存分に楽しんでください。



持て余してる!?
使いきらない!?

冷蔵庫の中の調味料、 おいしく活用！使いきっちゃおう！

スーパーに行けば世界各地のさまざまな調味料が並べられ、すっかり目移りしてしまいませう。手軽にあれこれ選ぶのも楽しいのですが、買ったはいけれど、使い切らずにいつまでも冷蔵庫の中に残ってしまおうというお悩みも。そんな持て余し気味な調味料の定番といえは、豆板醤、オイスターソース、スイートチリソースなどのアジア系、また、バルサミコ酢などもよく挙げられます。スパイシーでユニークなほどの応用が難しく、冷蔵庫の「お荷物」になりがちです。

「これ、一体何に使えるの?」と思ったものがあつたら、まずはその原料から使える料理をイメージしてみましょう。例えばスイートチリソースなら、唐辛子、酢、砂糖、にんにくを使う料理に、豆板醤なら唐辛子や塩を使う料理です。

個性的な味わいの調味料は、マヨネーズや味噌と混ぜ合わせてディップにするのもおすすめです。



調味料別！

おすすめ料理のアイデア

*豆板醤

麻婆豆腐
肉料理の下味

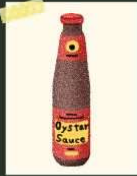
味噌や砂糖と混ぜ合わせればマイルドなディップに



*オイスターソース

チャーハン
炒め物

おでんやカレーなどにも少量入れて隠し味に



*スイートチリソース

酢豚
甘辛味噌炒め
えびの子リソース

おろしたまねぎ、オリーブ油と合わせてドレッシング



*バルサミコ酢

サラダ
肉の煮込み

しっかり煮詰めてパニラアイスのトッピングに



暮らしのレシピ

調味料を活かした おいしいレシピ2種



これから旬のブロッコリーをたっぷり！
安価でおいしい鶏の手羽元は、ほろほろになるまで煮込んで。

えびとブロッコリーの オイスターソース炒め

▼材料(4人分)

- ブロッコリー..... 1個
- むきえび(中)..... 300g
- にんにく..... 1片
- 塩・こしょう..... 適量
- ごま油..... 適量
- ① 鶏ガラスープの素..... 小さじ2
- 酒..... 大さじ4
- オイスターソース..... 大さじ2

▼作り方

準備：ブロッコリーは1口大の小房に分ける。えびは軽く洗った後に水気をとって、塩・こしょうをまぶす。にんにくはみじん切りにしておく。

①フライパンにごま油を熱してにんにくを炒め、香りを出す。

②①にえび、ブロッコリーを加えて火を通す。さらに①を加え、塩・こしょうで味を調える。

鶏手羽元のバルサミコ酢煮込み

▼材料(4人分)

- 鶏手羽元..... 16本
- 塩・こしょう..... 適量
- 薄力粉..... 適量
- サラダ油..... 適量
- ② バルサミコ酢..... 120cc
- 酒..... 大さじ4
- 砂糖..... 大さじ2

▼作り方

準備：手羽元は粗く刻み、塩・こしょうで下味をつけたら薄力粉をまぶしておく。

①フライパンにサラダ油を加熱し、軽く焼き色がつくまで手羽元を炒める。

②鍋に①の手羽元と②を加え、ひたひたになるまで水を注いだら、中火でじっくりと煮込む。

③汁気が半分以下になったら出来上がり。

暮らしのヒント ● 作りおきしたい万能調味料

時短料理にもお役立ち。簡単に作れる“漬け込み系”調味料

香味野菜やスパイスを使って、使い勝手のよい万能調味料を作りませんか。スライスしたにんにくをオリーブ油でこんがりするまで加熱して、バジルなどのハーブを合わせればガーリックオイルに。刻んだ青唐辛子をしょうゆで漬け込むのもおすすめ。ぴりりとした辛味しょうゆが出来上がり。分量はお好みで加減して。



暮らしのワンポイント

2019年度スタート！次世代住宅ポイント制度とは

2019年10月1日以降で引渡しを受ける新築・リフォームが対象

次世代住宅ポイント制度とは、「環境」「安全・安心」「健康長寿・高齢者対応」「子育て支援・働き方改革」に役立つ一定の性能を有する住宅へ新築・リフォームする方に対し、国土交通省がさまざまな商品と交換可能なポイントを付与する制度です。省エネや環境に優れた商品、地域振興に役立つ商品などが用意される予定。詳しくは国土交通省のサイトでご確認を！