BELLS

波乗りリフォーム屋の独り言

Aug. 2013 VOL. 007 presented by BHD

発行 ベルズホームデザイン 神奈川県藤沢市辻堂西海岸 1-6-3-313 TEL 0466-35-0977 FAX 0466-63-0997



夏だ!海だ!サーフィンだ~!

連日うだるような暑さが続いていますが皆さんいかがお過ごしでしょうか? 高知、山梨、群馬では40度越えを記録するなど、ここは赤道直下のアマゾ ンか?と思わず錯覚を起こしてしまう程の暑さですね。さて、そんな暑い⊖ には海でサーフィン!?という事で今回のテーマはサーフィン。学生の頃か らもう20年以上続けています。(ん~?仕事よりも長くやっている!?)今 回はサーフボードにテーマを絞ってその作り方をご紹介させて頂きます。



これがサーフ ポードの原型 (フォーム)で す。オーストラ リアからこの 状態で工場に 入荷されます。 簡単に言うと 発砲スチロー ルの塊です。

すでにサーフボードの形になってい 仕上げていきます。



写真は元プロサーファーでありシェー ますが、ここからさらに電気カンナで パー(サーフボードを削る職人)の山口 さん。自分のサーフィンの師匠です。



水平器を置いてロッカー(サーフボード の反り具合)をミリ単位で確認します。 ロッカーはサーフポードの"命"です。



こうしてシェープが終わった状態でい ここから自分の出番です。アクリル絵の ったん自宅に持ち帰りました。きれいに 具でボードに模様を描いていきます。



シェープされていますね。芸術品です。 あ~腰が痛い、、、でも楽し~♪



ジャーン!できました。夏なのでトロピ カルなイメージでカラフルに仕上げて みました。裏も同じように塗ります。



にグラスファイバーをのせます。



塗り終わったボードを再び工場へ。次は その上に液体の樹脂を流し込みへらで均等に。 出来上がったボードにフィンを ラミネートという作業です。ポードの上 (裏も同様に。)両面乾いたらもう一度樹脂を 塗り重ね、乾いたら研磨して出来上がり。



セッティングします。サーファ ーにとって至福の瞬間です!

だいぶ端折って説明させて頂きましたが、いかがだったでしょうか?何を作るにも機械で量産される昨今、このように一本一本全ての工程を手作業で行うサーフボード作り、本当に素晴らしいですね。今回、工場を見学させていただき改めて感じました。また取材に協力してくれましたドミンゴサーフボードさん、学生の頃からお世話になっていますが、どうも有り難うございました。さぁ~出来上がったサーフボード、どんな乗り心地なんだる~、楽しみ、楽しみ。次回はこのサーフボードで華麗なライディング?をご紹介できるかなぁ~?

サーフアートギャ 最近、自分で ペイントし たサーフボ ードをいく つかご紹介。











BEFORE → AFTER リフォーム工事見学会

兄弟3人ワンルームで遊ぶ!寝る!勉強する!



さあ、今回は子供部屋を改装しませて たいの現場をリポート4、 頂きます兄弟3人(長男小4、毎年 の現場をリポームがある人 できるように2階をもった。 をはてで頂きました。屋が子供部屋が子供部屋が子供部屋が子供部の子が小人をでする。 が来るのでこれを機に兄弟3のではないかるようにもたいというのがない。 できるがべいかにしたいというのがはようにしたいというのがはよった。 要望でした。

洋室 6.0署

ご両親には個室を設けるという発想はな く大部屋に3人仲良くというのがコンセ プトでした。スペースを有効利用できる ようにロフトペッドを採用して空間を縦 に使い、勉強机のスペースを確保しまし た。解体の際、天井に余裕がある事がわ かり急きょ、梁型は出てしまいましたが、 天井を上げる事(5センチ)にしました。 これによりペッド下の高さ(145セン チ確保)に余裕ができました。大人が座 っても頭がつかえません。間取りに関し ては吹き抜けを塞いで女の子のスペース に。男の子二人のベッドは北西側の壁に 横並びに。これらロフトペッドの配置に より、お部屋の真ん中は広くスペースが 確保できました。どうですか?楽しそう なお部屋になったでしょ?





BEFORE

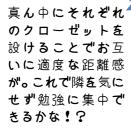
AFTER







1階リビングの吹き抜けを塞いで女の子のロフトベッドに。窓がたくさんあってとっても明るいこのお部屋の特等席!



























真ん中の男の子のスペース



一番上の男の子のスペース

今回の子供部屋リフォームの内容はホームページの施工事例にも詳しくご紹介しています。また新 着情報のコーナーでは現場の途中経過を掲載していますので是非ともご覧ください!

嫁の徒然日記

6月にお客様からたくさんの梅の実を頂きました。お庭の梅の木になった実だそうです。とても大きく立派な梅の実に感激しました。何にしようかしら、、、とネットでいろいろ調べたとこ

ろ、梅干し、梅酒、、とどれもこれも魅力的!結局、子供たちも楽しめるようにと梅シロップに決 定しました。よしっ!と張り切って保存ビンを買いに行き、一つ一つ梅のヘタを取り除き、さっと

洗って、布巾で水気をしっかり拭き取る、と準備は完了。保存ビンに梅、そして同量の氷砂糖を交互に入れ、あとは氷砂糖が溶け、梅のエキスが出るのをじーっと待つだけ。保存ビンに入った梅と氷砂糖はグリーンと白のコントラストが美しく、見ているだけで何とも幸せな気分♪そんな時、ふっと殺気を感じ、振り返ってみると氷砂糖を狙った怪しげな影が二つ、、梅のエキスが出るまで氷砂糖が無くならなければいいのだけれど、、毎日のお世話は氷砂糖が早く溶けるように1日に1,2回ビンを揺すってあげる事。時々ふたを開けてガスを抜く事。数日経つとふたを開けた瞬間に梅の香りが!あまりにいい香りなので、保存ビンの前を



通るたびにふたを開けてしまいます。開けたり閉めたり、、、中毒患者たちに見守られ氷砂糖は二週間ほどで溶け、待ちに待った梅シロップが完成しました。出てます、出てます、梅の香りが!!お水で割ったり、炭酸水で割ったり、市販のジュースとは大違いな芳醇な香りにウットリ。出来上がるのに二週間かかりましたが、あっという間に無くなってしまったのは言うまでもありません、、、

Bells kitchen presented by maike

こんにちは。暑いですね~(汗)こんな言葉しか出ない程今年は暑い!外に出るだけで汗が噴き出ます。サウナか!という位、、、こんな時にはそうめんや冷やしうどんがいいですよねぇ。サッパリ、ツルッと。が、しかしここの所、隠れ栄養失調という言葉をよく聞きます。暑さでそうめんや冷やしうどんばかり食べてしまう、そうなんです!炭水化物ばかりなのです!夏場に積極的に取りたいビタミンやミネラルが不足しているのです。体調が悪くなる前に野菜をたくさん食べましょう。さて今回は見た目にも涼しげな生春巻きをご紹介します。



材料 (10 本分)

ライスペーパー 10 枚 しその葉 10 枚 春雨 30 g キュウリ 1 本 サニーレタス 4,5 枚 ニラ 1/3 束 鶏胸肉 1枚 ショウガ 2,3枚 ネギ (青い部分) 1本分 塩 大さじ 1/2 酒 少々

エビ 10 尾



作り方

鶏胸肉に塩をよくすり込み鍋に入れかぶる位の水とショウガ、ネギの青い部分、酒を入れ火にかける。 沸騰したら 10 分間茹でる。火を止めたらそのままで冷めるまで置いておく。冷めたら、さいておく。 エビ→茹でて、殻をむき、半分に切る。春雨→茹でて水を切っておく。しその葉→半分に切る。キュウリ→チ切り。ニラ→半分の長さに切る。サニーレタス→ちぎっておく。









ライスペーパーを水にさらす際、まだ固い状態でOK。巻いているうちに軟らかくなります。まな板の上に濡らして軽く絞った布巾を敷き、ライスペーパーをのせる。手前から5センチ位の所にしそ、サニーレタス、キュウリ、春雨、鶏胸肉を順に重ねて置いていく。(具材が多すぎると巻ききれなくなるので要注意) 具を押さえながら一回転巻き、左右両端





を具材の長さに合わせて折り曲げる。二ラを挟むように置く。皮の奥から5センチ位の所にエビを置く。(赤くなっている方を下にして置くと巻きあがりがキレイです。)なるべく隙間ができないようにしっかり巻き上げて完成~!すぐに食べない時や、残った時は、一本づつラップに包んでおくといいですよ。さあ~出来上がった生春巻きですがお店ではスウィートチリソースで食べる事が多いのですが甘いのが苦手な方の為に、サッパリとしたソース(ニョクマムソース)もご紹介します。もちろん、シーザーサラダドレッシング、ゴマドレッシングなどお気に入りのドレッシングをつけて頂いても〇长!いろいろ試して下さいね。

「ニョクマムソース**」** ニョクマム 大さじ2 レモン汁 大さじ1 酢 大さじ1 赤唐辛子 1/2本



※ニョクマムとはベトナムで調味料として用いられている小魚を塩漬け発酵させた魚醤(ぎょしょう)です。タイのナンプラーは有名ですね。ナンプラーの方がニョクマムよりも塩気が強いようです。



今年も暑い夏がやってきましたね。ピール好きには、よっ!待ってました!ってなもんですよね。ですが20代の方々はピールに苦手意識をもっているようで、ピール市場は低迷しているようです。残念です。仕事終わりのピールは砂漠の中のオアシスくらいに美味しいものなのに、、、という事でこのコーナーではピール好きには新感覚!ピールが苦手な人には、美味しく飲んでもらう為のコツをお教えいたします。



いつもの缶ピールをより美味しく飲む方法☆

- ① 缶ピールもグラスも「冷蔵庫」に冷やしましょう。ピールの適温は 6~8 度。よくグラスを「冷凍庫」に冷やす方がいますが、反対に冷やし過ぎは味が濁ったり、味がわかりにくくなるようです
- ② 缶ピールを高く持ち上げ勢いよくグラスに注ぎます。グラスは傾けてはいけません。垂直です。 滝のイメージです。
- ③ 泡がグラスの縁まで到達したら、一旦泡が落ち着くまで待ちます。
- ④ 今度はグラスと缶を近づけて泡を持ち上げるようにゆっくりと注ぎます。きめ細かい泡が雲のように立ち上がってきます。ビールと泡の比率は7:3を目指しましょう。そうなったらゴール! 召し上がれ~☆

ワンポイントアドバイス

泡はピールの中から炭酸ガスが逃げ出そうとするのを押さえ、空気に触れて味が落ちるのを防ぐ 役割をしています。だから、飲み干すまで泡を消さないようにするのが、ピールをおいしく飲む コツです。

ピールをいるんなもので割って一味違うピールを楽しむ☆

- ① トマトジュース 5: ピール 5 ←自分のお気に入りです!
- ② カルピス原液 3: ピール 7
- ③ カルーア 3: ピール 7 (お酒をお酒で割るので飲み過ぎ注意!)
- ④ ガリガリ君ソーダ味の半分をグラス内で砕く。→ビール適量を入れる。
- ⑤ ビールを半分よりちょっと下にグラスに入れる。→パニラアイスを大きめのスプーンですくって入れる。(ビールを入れすぎると泡が吹きこばれるので要注意!)

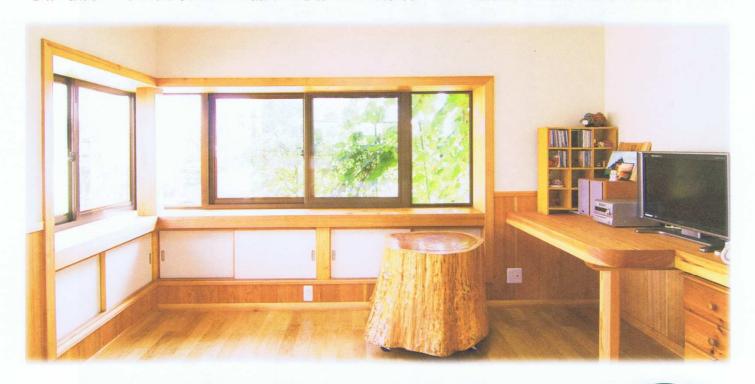
ピールには無限の可能性が秘められています!是非ともいろいろとお試しください。 夏、パンザーイ!ピール、パンザーイ!

編集後記 今年の夏は本当に暑い!高知県の四万十市では国内観測史上最高の41度を記録。さらに4 中連続の40度超えも全国初。皆さん体調にはくれぐれもお気をつけ下さいね。さて暑いといえば今年の我が家も "熱い"んです!ベルズレターにたびたび登場している長女がシンクロで予選を勝ち抜き、見事、全国ジュニアオリンピックに出場決定!さらに私事で大変恐縮ですが、自分も予選を突破して全日本サーフィン選手権に出場する事になりました。一夏に家族 2 人がそれぞれ全国大会に出場なんてそーありませんよね。まさにアスリートー家!?という事で娘は毎日、朝から夜まで、自分は仕事の合間を縫って?日々練習に励んでいます。どちらも8 月末に大会が行われます。この結果は次回(11 月発行予定)ご報告させて頂きます。頑張るぞ~!それでは次回をお楽しみに~

住宅の新築やリフォーム、木材製品の その 購入等を検討されている皆様へ



地域材の適切な利用は、地域の森林の適正な整備・保全、地球温暖化防止および循環型社会の形成に貢献し、農山漁村地域の振興につながります。ぜひこの機会に、地域のため、次世代のために、積極的な地域材の活用をご検討ください!



今ならチャンス! スギ、ヒノキなどの地域材を基準以上利用するなどの条件を満たすと、以下を対象としてポイントが付与されます。

● 木造住宅の新築・増築又は購入

1棟あたり30万ポイント ※特定被災区域の住宅であって、「全壊」等と認定された場合は、1棟あたり50万ポイント



内装および外装木質化工事の合計ポイント付与数の上限は30万ポイント

床	新築	9 m²	2.1万ポイント	以降3m²増えるごとに 7千ポイント を加算
	リフォーム	9m²	3万ポイント	以降 3m²増えるごとに 1万ポイント を加算
内壁	新築	9m²	1.5万ポイント	以降 3m [°] 増えるごとに 5千ポイント を加算
	リフォーム	9m²	2.1万ポイント	以降 3m²増えるごとに 7千ポイント を加算
外壁	木質系外壁材	10 m²	1.5万ポイント	以降10m²増えるごとに 1.5万ポイント を加算
	新規外壁材	10 m²	7千ポイント	以降10m²増えるごとに 7千ポイント を加算

※新規外壁材とは、耐火性・耐久性などの性能、対象地域材の利用方法、林業・木材関係業界との連携等の面で新規性が認められるもの

る 木材製品および木質ペレットストーブ・薪ストーブの購入

1製品あたりのポイント付与数は価格の10%程度。上限は10万ポイント

ポイントを利用して交換できる商品等

地域の農林水産品など / 農山漁村地域における体験型旅行 / 全国型商品券・プリペイドカード・地域型商品券 / 森林づくり・木づかい活動に対する寄附 / 特定被災地域に対する寄附 / 即時交換 (当該工事を行った登録工事業者がその工事と一体的に実施する別の木材を使用した工事などの代金に充当すること) **全国型商品券・プリペイドカード(農林水産品関連商品券は除く)への交換、即時交換を行う場合、付与されたポイントの50%を上限に利用することができます。



地域の農林水産品などと

交換できます。

※工事の対象期間、ポイントの付与条件、申請方法、ポイント交換商品などの詳細は、下記の木材利用ポイント事務局のホームページをご参照いただくか、ナビダイヤル(有料)までお問い合わせください。

ご登録方法,協議会の連絡先 木材利用ポイント事務局 http://mokuzai-points.jp 本材利用ポイント事務局 http://mokuzai-points.jp 本材利用ポイント事務局 http://mokuzai-points.jp 本材利用ポイント事務局 http://mokuzai-points.jp 本材利用ポイント 検索 電響 0570-666-799 ナビダイヤル(有料) PHS、IP電話からのお問い合わせ(有料) 03-6701-3270 ※受付時間 9:00~17:00(土・日・祝日含む)