

寄り道キャンプ



左の写真はこのお正月に行った河口湖のキャンプ場でのワンショットです。到着した間際の夕暮れ時、あまりにきれいだった富士山を写真におさめている自分を娘が後ろから撮ってくれました。何だかややこしい(笑)。毎日海から眺めている太平洋側からの富士山とはまたちょっと違った雰囲気だったというのもありましたが、その圧倒的な存在感と透き通った空気、美しい景色に心打たれました。例年お正月に実家の浜松に帰省した際、帰りの東名高速の御殿場ジャンクションで必ず渋滞にはまりますが、今年はその渋滞を回避しよ

うと「寄り道キャンプ」を企画したというわけなんです。という事で前々から計画していたわけでは無いので、なかなかキャンプ場の予約が取れず、やっととれたサイトは富士山 View が売りのキャンプ場でしたが、プライベートサイト (ものは言いよう) という名の No view サイトです (笑)。右の写真は絶景眺望サイトの集落で、その下にプライベートサイトがあります (涙)。キャンプ場でびっくりしたのが充実した設備です。トイレに行くと TOTO のタンクレス便器ネオレストが。それもふたの自動開閉タイ



プ! さらに温水シャワーやジャグジーも完備。ちょっとやりすぎ?! 近年、コロナ禍の影響もあり空前のキャンプブーム。この河口湖周辺にもおしゃれなキャンプ場や山肌を切り開いて建設中のキャンプ場もちらほら。キャンプ場が増えるのはいいんですが何だかちょっと複雑な心境……。さて日暮れ間際から焚火を囲んでみんなで BBQ。星空を見ながらのビールは最高です! お伝えするのが遅くなりましたが今回は前回の極寒テントキャンプとは打って変わってキャンピングカーをレンタル。言うまでも無く夜はヒータ

ーをつけてぐっすり就寝しました。次の朝、山を散策しながらふもとの河口浅間神社の遥拝所 (遠く離れた場所から神仏を拝む所) 通称「天空の鳥居」にお参りに行きました。山道にテンション Max のツキとロクは我先にと言わんばかりにグイグイとロングリードを引っ張り先頭を切って進んでいきます。まだ早朝という事もあり、参拝者もチラホラ。途中、「母の白滝」という滝を通過してキャンプ場へ戻ってきました。それから朝食をとりチェック



アウトを済ませて山を下りました。続いて車を湖畔の駐車場に停めて河口湖を散策です。湖 1 周は 17 キロもあるので河口湖大橋を挟んで東側をぐるっと時計回りに全長 4 キロコースをワンコ 2 匹を連れて歩きました。景色を楽しみながら歩くにはちょうど良い距離でしたが、それでも昨日からの移動距離を合計すると 2 万歩を超えていました! さて程よく身体が温まって駐車場に戻ったところでティータイムです。鈴木家恒例の「どこでもコーヒー」! 荷物入れの BOX をテーブルにして小型バーナーでお湯を沸かしてコーヒーをドリッ

プ！河口湖を目の前に駐車場で特設カフェです。雲一つない穏やかな冬晴れの中、最高のひと時♪ お昼には山梨県民のソウルフード「ほうとう」をいただき舌鼓。その後「忍野八海」（世界遺産構成資産）という富士山の伏流水に水源を発する湧水池を観光しながら山中湖を經由して帰ってきました。右の写真は夕暮れの山中湖から撮った富士山です。写真ではなかなか伝わりませんが、河口湖から見る富士山は人工的な建造物が一切なく本当に雄大な大自然といった感じですよ！御殿場を回避して丹沢方面から帰ってきたおかげでUターンラッシュにも巻き込まれず、「寄り道キャンプ」大成功でした！



在宅ワーク



こんにちは。設計スタッフの天内です。

昨今コロナ禍で劇的に変化したのが、働き方、中でもリモートワーク/在宅ワークなどがあげられると思います。私たちが従事する住宅業界でもお客様との会話の中で、「在宅ワーク用のスペースが欲しい」などのご要望を聞くことが多々あります。今回は最近の在宅ワークについて考えてみたいと思います。

<定着した在宅ワーク>

コロナが流行してから3年、一時はコロナが収束するまでの時限的措置だった在宅ワークですが今やすっかり定着。NTTでは原則が在宅ワークで、出勤は出張扱いとなるなど在宅にシフトしました。他の上場企業でも研究部門や経理部門など在宅ワークに向いている部署ごとに導入されてきました。

<変わるワークスペース>

当初は、いつまで続くかわからない在宅勤務体制下であり、簡易的なスペースだった在宅スペースも企業側が本腰を入れてきたのをきっかけに個人の住宅の中でもより快適に、より便利に、とリノベする人が増えてきました。仕事と生活の大半をほぼ同じ環境で過ごす為、色々なアイデアとデザインが出現しました。さらにオフィスから離れた場所でもできる在宅ワークのメリットを活かして郊外へ移住する人たちまで出てきました。

<リモートワーク環境、今後どうなる？>

少し前になりますが、2022年5月にEV大手のイーロン・マスク（CEO）が「リモート（在宅）勤務は今後容認しない」。と幹部宛ての電子メールでそう通告したそうです。米グーグルは4月から週3日以上オフィス勤務を促したそうです。また、楽天グループは2021年11月に本社日を週3日から週4日に増やし、本田は2022年5月から週5日の完全オフィスワークに戻しました。アメリカの流れが一足遅れで日本に来るのは常なので、これもまた今後アメリカに沿う形となりそうです。となると、また都心オフィスに通勤する世の中にもどるのでしょうか？郊外移住した人や購入した地方の住宅などはいったいどうなるのでしょうか？東京近郊の別荘分譲を手掛ける不動産業の知り合いが先日、このように言っていました。「2021年に20棟以上移住目的で売れた別荘地が、2022年は販売済6棟中の4棟がキャンセルされた。まだ12棟も売れ残っているのに！」この状況は何を意味しているのでしょうか？在宅終了？都心回帰？もう少し様子を見る必要がありそうですね。

私個人としては、今後も色々なデザインのホームオフィス/在宅スペースを手掛けてみたいと思っていますが。

何故か落ち着く

スタッフの塩谷です。

早いもので入社から10ヶ月が経とうとしております。お世話になった皆様にはこの場を借りて御礼申し上げます。

さて、一年が過ぎ行く早さのように、人によって感じ方が違う物事は数多くあります。空間が変われば、そこで過ごす印象が大きく変わることは、リフォームされた方々には周知の事とは思いますが、同じ時間を過ごすのなら居心地の良い時を長く感じていたいものだと思います。



以前訪れた西丹沢の大滝キャンプ場

何を心地良く思うかは人によって違いますが、川のせせらぎや、波の音、木々のざわめきなど、自然を耳に感じた時、多くの方が心地良さを感じるのではないのでしょうか。それを何故だ?と考えるのは少々野暮なのかもしれませんが、ふと調べたところ、[1/f ゆらぎ](えふふんのいちゆらぎ)という気になる言葉を知るに至りました。

このゆらぎを感じると人は心地良いのだそうです。

「ゆらぎ」というものをあえて言葉で整理すると「予測のできない、空間的あるいは時間的な変化や動き」という事になるそうです。世の中に存在する全てのモノに「ゆらぎ」はあるといえます。川の流れや、風、心拍や果ては太陽系の軌道まで、一定に見えるものでも絶対に安定はなく、完璧な予測は出来ないそうです。

自然界にある現象を周波数に変換すると多くの場合、何故かこの「1/f ゆらぎ」にあてはまるという事です。

では何故それが心地良いのか、ですが、一説によると人間の心拍のリズムや、眼球の動き、人の脳がリラックしている時に出る脳波「α波」など、人の生体リズムも「1/f ゆらぎ」をしているため、このゆらぎを感じた時に生体に心地良さや、快適感を与えるといわれております。

実はこのゆらぎは木目にも当てはまるようで、木目に落ち着きを感じる理由のひとつなのではとされています。

昨年は私にとって大きくゆらいだ一年となりましたが、心地よい一年となりました。

本年も宜しくお願い致します。

Bells Kitchen

明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願い致します。コロナによる行動制限もなく、久しぶりにお正月らしいお正月を迎える事ができました。私の東京の実家へは毎年帰っていましたが、主人の浜松の実家へは3年ぶりの帰省。皆変わらず元気で安心しましたが、甥っ子、姪っ子たちの成長ぶりに驚きでした!外でバッタリ会っても気付けないかもしれません(笑)。日々成長しているんだなぁとしみじみ感じました。大人も何か少しづつでも前年より成長したいなぁ。 そんな願いを込めつつ2月3日の節分には南南東を向きながら恵方巻をかぶりつこうかと思っております。今回は変わり種の巻き寿司、韓国の“キンパ”をご紹介します。たくあんやカニカマなど、日本の巻き寿司でも馴染み深い具材なのですが、ごはんにごま油と塩で味付けしてあるので目新しいお味!野菜のナムルを作っておいたり、と少々手がかりますが是非食べていただきたい美味しさ!今年の節分はこれで決まり!!





具材
 ほうれん草ナムル①
 にんじんナムル②
 たくあん
 カニカマ
 ランチョンミート
 厚切り玉子③

10cm角位の棒状に切る

下準備

- ① ほうれん草ナムルの作り方
ほうれん草をゆで、長ネギみじん切り少々、おろしにんにく少々、塩・すりごま・ごま油少々で味をつけておく。
- ② にんじんナムルの作り方
にんじんを千切りにし、フライパンにごま油を熱し、しんなりするまで炒める。酒、塩、砂糖、各少々で味付けする。
- ③ 厚焼き玉子の作り方
玉子に砂糖、塩少々で味を「つけ」、厚焼き玉子にする。

作り方



温かいご飯 160gにごま油小 1、塩小 1/4で味をつける。(1本分)



海苔の上にご飯を広げる。上部2cm位空けておくとし巻きやすい。



まず、ほうれん草ナムル、にんじんナムルを置く。



次に棒状の具材を置く。こうすると棒状の具材が芯の役割をして巻きやすい!



具材を軽くつかむように全体を両手で支えながら巻いていく。巻き終えた海苔にごま油を塗り、白ごまを振るとより美味しくなる!完成!

《イナダのユッケ風》 ～おまけの一品!!～

写真の脇に写っているおまけの一品です。イナダを食べやすい大きさに切り、しょうゆ、酒、コチュジャン、ごま油で調味する。卵の黄身とあえて出来上がり～

お掃除ロボ!

右の写真は昨年末の大掃除の際に活躍した窓ふきロボです! 我が家の窓は引き違い窓ではなく、片引き戸になっています。木製窓で防火認定の取れる窓が他になかったのでこのタイプになったのですが、ガラス拭きに毎回手を焼いていました。開け閉め出来る側の窓はいいのですが、FIX 窓は手が届かず下からロングポールの窓ふきワイパーで掃除していました。ただ庭木の成長と共にそれも大変になってきた為、今回お掃除ロボを購入! 操作は簡単。窓に貼り付けてスイッチを入れるだけであとは勝手に掃除。強力な吸引モーターが窓に5 Kgの圧力をかけピタッと吸着しながら回転式パッドが汚れを取り除きます。2箇所吹き出し口から洗浄液を噴射しながら水拭き、パッドを替えて乾拭きといった感じで本体をクネクネさせながら独特な動きでガラスを縦横無尽に動き回ります。吸引モーターの音がかなりうるさいので通りがかりの人にすぐに気づかれ「キャー見てアレ!」と指をさされ、あちこちで歓声が上がったので思わず身を潜めてしまいました(笑)。さて実際に使ってみた感想はと言いますと、目を凝らして良〜く見ると拭き残しがあちらこちらに。特に丸いパッドの為、四隅はどうしても気になります。ただ基本全自動ですが、手動モードもあるので気になるところはリモコンで何度も拭いてあげるとある程度きれいになります。結論、手が届いて直接拭ければ人がやった方が早いしきれいになります。改良の余地もあると思いますが、窓に張り付いてクネクネ動いて掃除する発想が面白いので良しとしましょう!



編集後記

いよいよ2023年が始まりました。コロナ禍に端を発した建築資材の高騰は様々な要因が絡んで今年も続くと思われ。更に今年の10月から始まるインボイス制度により人件費UPも懸念されます。こんな厳しい状況ではありますが、しっかりと対応策をたて、またこんな時代だからこそ本質を重視した性能、デザイン、居心地の良さにこだわったご提案を継続していきたいと思っております。今年もどうぞよろしくお願い致します! それでは次回は4月発行予定です!

