

五右衛門風呂！



皆さん、五右衛門風呂ってご存じですか？ジブリ映画「となりのトトロ」でサツキとメイがお父さんと一緒にお風呂に入るシーンは有名ですよ。そう、あれが五右衛門風呂です。最近ではおしゃれな温泉旅館や和風ホテルなどで見かける事もあるかと思いますが、今回はそんな五右衛門風呂のお話です。そもそも五右衛門風呂の名前の由来は？1594年、豊臣秀吉の命令により大盗・石川五右衛門が手下と共に捕らえられます。そして彼の子・五郎市と共に見せしめとして京都三条河原で釜煎りの刑に処せられたという説話が名前の由来のようです。何とも恐ろしい話ですね。左の絵でも分かりますが、五右衛門風呂は、円筒形の木桶と鑄鉄製の底部でできたお風呂です。底は釜があらわになっているので、火傷をしないよう底板を敷いて入浴します。江戸時代に貴重品とされていた鉄を節約するために木製の桶と組み合わせたんですね。ただ現在五右衛門風呂と呼ばれているのは、風呂釜全体が鑄鉄製でできている「長州風呂」と

呼ばれるものです。木桶と鉄の五右衛門風呂は煙突がなく煙たいことや、接合部から水が漏れることもあり、風呂釜全体が鑄鉄製の長州風呂が「五右衛門風呂」として広く認知されるようになりました。さて説明はこれくらいにして何で五右衛門風呂を話題にするのかって？右の写真をご覧ください。現在工事をしているお宅の施工前のお風呂です。そう、五右衛門風呂です！専業農家を営まれているお施主様こだわりのお風呂です！昭和30年代頃までは一般的でしたが、令和の現在も薪を燃やしてお湯を沸かしています！見た目が何ともノスタルジックで、入浴するだけで日本情緒溢れるひとときが過ごせそうですよね。見た目だけでなく、お湯の対流により浴槽の中が常に暖かいお湯で満たされるので身体はポカポカ、温熱効果も期待でき、毎日畑仕事



で疲れた身体を癒してくれるそうです。そんなこだわりのお風呂ですのでリフォームと言っても当然システムバスに交換なんて簡単にいくわけがありません。「寝っ転がって入る浴槽なんてやだよ！」「また五右衛門風呂作って！」と初めてご相談にお伺いした時に言われた一言が今でも心に残っています。そんなご要望を受け、「五右衛門風呂から五右衛門風呂にリノベーション！」という人生初のミッションに挑戦です！五右衛門風呂と言っても今回は薪炊きではなくガス給湯方式にアップグレード。この先の生活を考慮して簡単に入浴できるスタイルを選択されました。まずは解体工事からですが、一般的な浴槽の深さは40~45cm位ですが五右衛門風呂は浴槽が小さい分、高さは70cmと一般的な浴槽のおよそ1.8倍！その分解体も深く掘り下げる為、発生したガラ袋は50袋に！（一般的な浴室解体の倍の数）腰高から下を解体するだけで丸2日かかりました。左の写真は解体後、配管工事の様子です。この後、右の写真のようにモルタルで壁と床の下地を作っていきます。風呂釜が入るスペースを計算して一段下げて下地を作るのがポイントですが、いっぺんにはできませんので何回かに分けて手作業で行っていきます。ここまでの工程でおよそ1週間、ユニットバスの工事なら完成して今頃入浴中です（笑）。



作るのがポイントですが、いっぺんにはできませんので何回かに分けて手作業で行っていきます。ここまでの工程でおよそ1週間、ユニットバスの工事なら完成して今頃入浴中です（笑）。





モルタル下地が終わったら次は防水工事です。壁や床に水が浸入しないようにきっちり防水施工します。写真の黒くなった部分が防水仕上げです。この後もう一度モルタルで下地を作ります。特に床は排水金具に向かって水が流れるように勾配をしっかりとっていきます。このタイミングで大工さんに入ってもらい、天井と壁を仕上げてもらいます。天井は杉板、壁にはヒノキの羽目板を貼ります。ヒノキは水に強いのはもちろんですが、何といてもその香りです。主成分となる

α ネピンには人体をリラックスさせる効果がありアロマや香水にも使われるくらいです。天井、壁が仕上がったらいよいよ風呂釜設置です。日本で唯一五右衛門風呂を製造している広島メーカーから取り寄せた風呂釜は何と80キロ！大人4人の人海戦術で何とか所定の位置に設置出来ました。その後は風呂釜のまわりにブロックを並べてエプロンと呼ばれる浴槽の立ち上がりを作っていきます。ここまでくるとやっとお風呂っぽい雰囲気になってきます。この後



最後の仕上げ作業のモルタル洗い出しです。モルタルの中に大小さまざまな砂利を混ぜて仕上げていくのですが、今回ご紹介できるのはここまで（涙）。何とか完成のお写真をご紹介したかったのですが、ベルズレターの締め切りに間に合わず（既に遅れています・・・）出来上がりはホームページの施工事例でご紹介させていただきます。この原稿を書いている今日も現場で職人さんが頑張っています。完成に向けて最後の追い込みです！お施様にはこの猛暑の中、毎日仮設シャワーで凌いでいただいておりますので、1日でも早い完成を目指して頑張ります！

ある日の釣果

こんにちば。設計スタッフの天内です。

今年の夏は本当に暑かったですね。また、コロナ禍が落ち着いて浜辺はたくさんの人で賑わっていました。ということで、今回は特に仕事と関係ない海での出来事の一つ。

先日、久しぶりに知人と船釣りに出かけた時のことです。ふだん彼らは週末に船を出して釣りをしますが私は土曜は仕事。なので一緒に行ける機会があまりなく、しかも毎回海が良い状況とは限らないので天気の良い朝からはりきっていました。道具の準備を済ませてから沖を目指します。海はベタ凧、風は東寄りで2m、潮は満潮から午後に向けて下げていくという良コンディションで期待だけは盛り上がり。ポイントに着いてすぐ大きな当たりがあり、巻き上げると45cmのマゴチ。他の仲間も何か魚を掛けたり、バラシたりといったもののように楽しんでいました。



気が付くともう午後1時近くになっています。船の持ち主が「午後から風が西寄りになって3、4m吹いてくるぞ」と宣告しました。風が西寄りに変わると言うことは、だんだん大型船の航路に近づいてしまうことを意味します。というわけで渋々ながら帰港途中でナブラ（魚の群れ）を狙う事にしました。しかし案の定ナブラなどなく、ビール片手にふらふらと自転車ほどの速さで帰っていました。すると、SUPで釣りをする同年配のおじさんらしき人を発見。近づいて今日の釣果を聞いてみようと言いが言い出し、船を近づける船長。「どうですかー？釣れました？」と仲間が声を掛けてみたところ返事無し。たまにこういう干渉されたくない釣り人がいるので、まあ仕方ないよね、など喋っていたとき「あれ、あの人座ったまま動かないね」「様子変だね」など他の仲間が言い出します。私も不愛想なひとだなど思っていました。何かちょっと違和感。というのも、この辺りはカヤックでもめったに来

を聞いてみようと言いが言い出し、船を近づける船長。「どうですかー？釣れました？」と仲間が声を掛けてみたところ返事無し。たまにこういう干渉されたくない釣り人がいるので、まあ仕方ないよね、など喋っていたとき「あれ、あの人座ったまま動かないね」「様子変だね」など他の仲間が言い出します。私も不愛想なひとだなど思っていました。何かちょっと違和感。というのも、この辺りはカヤックでもめったに来

ない沖。まして軽いSUPはほとんど見ない海域です。船長がゆっくりとSUPに右舷から寄せます。「どうかしました？」と船長が尋ねると「実は流されてこんな沖に来て困っている。ちょっと助けてもらえないか」との事。一同はびっくり、しかし助けられないわけにもいかない。とりあえずその人を船の中に上げSUPをデッキに3人がかりで引き上げる。しかし、意外と重い。体勢の悪さも手伝ってなかなか上がらない。仕方なくロープを前後にかけてなんとか吊り上げました。とりあえずその人に水を飲ませて（その日は本当に暑かった）落ち着かせてから話を聞く事に。「ここは初めてきた、普段は釣りもSUPもするがSUPフィッシングははじめて。なので浜が見える近場で最初やっていた。釣りに集中していたら自分が沖に流されていることが分かったので懸命にパドルを漕いでいたが、全然陸地が近くならない。暑いうえに飲み水も体力もなくなってきた。もういよいよ118（海の110）に助けを求めるしかない、そう思ったときにあなた達が通りかかった。助かりました」とのこと。自然相手のアソビなので他人でも困っていたら助け合うのが常識、しかしちょっと危ないなとも思いました。近くの浜に車で来ているというのでそこまで送り浅瀬にきたところ、ここからなら自力で帰れるということでSUPをおろしてリリース。その後、当人が居なくなってから罵詈雑言の嵐。「常識ないのか？」「天気予報も見ないのか？」「一人で出す危険は考えないのか？」などなど。まあ確かに不用意ではあると思います。しかし、不用意で済まないのが自然。海。舐めたら相応の報いがあります。必ず。ということで、まだまだ暑い日が続きます。皆さんも海に出かけることがあるかと思いますが、十分に気を付けて目いっぱい残夏を楽しんでください。ではまた次回。 右の写真はこの日の釣果。結局この日の最大の釣りものは黄色のSUPでした。



夏休み

こんにちは。塩谷です。

「例年に比べ今年は暑い」そんな声を聞くことが多かった気がします。少しでも暑さから開放されたいということで、また行ってきました。丹沢。毎年行ってる気がしますが、本格的に川で遊んだのは初めてかもしれません。丹沢湖上流の河内川でひと泳ぎ。深いところも浅いところもあり、大人も子供も犬も楽しめるナイススポット。川遊びの後は温泉に入って、冷えた身体をポカポカにして帰れる「ふなの湯」最高でした。



最近はその子が一緒に過ごしてくれる時間が増えてきて、前述の丹沢での川遊びもそうですが、電車に乗って鶴沼のタコス屋さん「PARAMEXICO」まで遊びに行ったり、ちょっと遠い公園まで行ってみたり、

夜の散歩をしてみたりと、「母離れ」が、少し、ほんの少しではありますが、始まっているような、いないような。そんな日々でございます。



ほぼ熱風だった今年の夏の風。この曲を聞けば少し涼しく感じるかもしれません。
JACKIE MITTOO / SUMMER BREEZE



Bells kitchen

言葉も失うほど暑かった今年の夏(まだ進行形ですが...)皆様いかがお過ごしでしたか?平均気温は1898年の統計開始以来、最高だったそうですね(汗)。極端な暑さや記録的な大雨などの異常気象のせいで野菜の値段が高い!!そして海水温が上昇した影響で魚も少なく高い!!食材高い!光熱費高い!あれもこれも値上げ...と気持ちが下がりますよね。こんな時でも『美味しい』は諦めたくない!!その時安くなっているもので代用したり、冷凍食材を上手に活用したりして乗り切りたいですね。



今回ご紹介するのは『塩サバの混ぜ寿司』。冷凍の塩サバを使いますが、比較的安価な上に、塩で加工している為、適度に水分が抜けた分旨、味と栄養が凝縮しているなど良い事づくめ!一緒に混ぜ込む薬味もシソや生姜以外にも小ねぎや三つ葉、パクチーなんてのもOK!是非お試しあれー

材料

- お米
- 塩サバ
- すし酢(無くてもOK)
- キュウリ
- (薄切りにして塩を振り水気を絞る)
- 生姜(新生姜があればBEST!)
- シソ
- みょうが
- あればガボスやスダチなど



今回はお米3合、塩サバ2枚で作っていますが、2合につき1枚でもOK。
薬味は全部そろわなくてもOK。量もお好みで。ゴマや海苔などをかけるとより美味しい!!

塩サバはグリルで焼き、実をほぐしておく。
薬味は切っておく。

お米は硬めに炊き、すし酢と合わせる。

お米に塩サバと薬味を混ぜて出来上がり!!

編集後記

連日うだるような暑さが続いています。お盆を過ぎた頃から朝夕は若干涼しくなってきたような気がします。朝方犬の散歩で海を歩いているとトンボを見かけるようになり、ちょっと早い気がします。秋の訪れを感じます。(若い頃は全然気にもしませんでした)さて3年前に犬と一種に過ごすようになり、海以外にもあちこち山や川や公園に出かける事が多くなりました。ここ最近のお気に入りポイントは宮ヶ瀬ダムです。宮ヶ瀬湖周辺には大小さまざまな公園があり人も犬も楽しめます。その帰りに必ず立ち寄るのがオギノパン。県内に7店舗ありその本社工場の直売店に立ち寄り揚げパンを買って食べながら帰るのが定番になっています。平日はそうでもありませんが、週末になると店舗前は長蛇の列。その為店舗横に揚げパン専用の売り場があり、券売機で券を買って揚げたてを買う事が出来ます。昔懐かしのあの給食の揚げパン、とにかく揚げたてはおいしい!!その場で食べる分と帰ってから食べる分、家族の分と毎回10個以上は買って帰ります。よろしければ是非ともお試しください!次回発行は12月です、お楽しみに!

