

通信SORA

住宅工房SORAとお客様を結ぶコミュニケーション情報誌

2006 6 月号

社長のひとりごと

最近、子供が痛ましい事件・事故に巻き込まれるケースが増えてきた。思い返してみれば、私たちが子供の頃も誘拐事件などがあり、薄暗くなるまで外で遊んでいると、近所の大人たちから「人さらいにさらわれるぞー」と注意されたものだ。犯人が捕まってみると、ごく普通のまじめな人ということが間々ある。人間には二面性があり、一線を越えるかどうかは理性が有るか無いかだと誰かが言っていた。理性は道徳教育などにより培われるものかと思いたいが、誰しも感情的になることはあるように思う。人は感情の動物だという人もいる。

先日、息子の態度に腹が立って感情的になってしまった。要するに切れてしまったわけだ。普段は家の手伝いもする素直な子なのだが、そのときは疲れていたのか、やけに反抗的な態度だ。力づくではかなわない(とっさにそう考えるということは、意外と冷静な部分もあったのかもしれない)ので、大声を出して怒ったのだが口答えばかりする。腹の虫が収まらないとはこんな時かと思っただ、後日、いつまでもこだわらずに切り替えることが大事だと悟った。時間とともに息子の態度も戻ってきた。これからそういう時は、「切れてないっすよ〜」とギャグで応酬しようと思う。最近話題になっている「笑い」を取り入れることで、場も和み、気持ちの切り替えができるような気がする。

代表取締役 田中 昭弘

設計セミナーを開催しました。

【第12回住まい教室】

今回は、「夜ノ森ソーラータウンの街づくりと設計コンセプト」と題して、6月のバスツアーの事前勉強会も兼ね、建築家の伊礼智氏にお話していただきました。

最初に、既存の街並みとの関係など考慮し、街に向かって適度に開かれつつ、木塀や植栽でヒンプンのような機能を持たせプライバシーを確保する考え方など、夜ノ森ソーラータウンの街路計画をどのような視点から捉え、時間の経過と共にどうなってほしいかなど、スライドを使って図面や写真の説明を交えながらお話いただきました。さらに、モニター区画モデルプランの設計意図を詳しく説明しながら、他の区画の推奨プランについてもひと通りご説明いただきました。



次に、6月のバスツアーで見学する久米川ソーラータウンについて、その計画からモデルハウス建築、工事段階、工事完了、完売、その後の様子など、段階を追ってわかりやすくお話いただきました。

リビングは1階か2階か、キッチンオープンにするか等、住む人によっていろいろな設計を紹介していただきました。地下に趣味のスペースがあったり、近所の子供たちが集まるデッキがあったり、楽しそうな生活ぶりが目に見えるようでした。

最後に、夜ノ森の推奨プランと同じような広さの「志木の家」について、施主との打ち合わせから、大切にしたいものをどのように残し調和を図ったか、近隣の家へのプライバシーを配慮しながら採光・通風を確保する方法、壁の造り方で視線が抜け広く感じるようにする方法など、スライドを使いわかりやすくお話いただきました。その後、コーヒーを飲みながら個別の質問に答える形で、和やかに談笑して終了しました。

6～7月イベントのご案内 (申込み受付中!!)

6月18日(日) バスツアー

(東京～埼玉のソーラータウンと蔵の街川越をめぐる日帰りツアー)
実際に完成した街並みと着手したばかりのソーラータウンをご覧ください。

7月2日(日) 広がり間取りセミナー 13:30～15:00

敷地に対する家や庭の配置(ゾーニング)を通し、LDK間取りと比較して、家族のコミュニケーションや省スペースなど広がり間取りの良さを感じてください。

7月16日(日) 珪藻土塗り壁体験会 13:30～15:30

自然素材の珪藻土を自分の手で実際に塗ってみてください。職人にはない荒い仕上げがアジがあつて良かったりしますよ。詳しくはサメジマコーポレーションホームページでご確認ください。(http://www.samejima.co.jp/silix/taiken/schedule.html)

上記予定は変更になることがあります。詳細が決まり次第、DMなどでお知らせします。

申込・問合せ先：田中建設工業株式会社 住宅工房SORA 営業部 担当 田中
TEL 0240-34-6125 FAX 0240-34-6126

コーヒーブレイク

サザコーヒーから豆を仕入れました。いつかはここで喫茶コーナーをと思っておりますが、まずは自分で飲むためにと、入れ方をあれこれ試すために買ってみました。

正直、コーヒーの味はさっぱりしたアメリカンがいいと思っていました。しかし、サザのコーヒーを飲むようになり、本当のコーヒーの味を知ったような気がします。

もちろん生鮮食品ですので、新鮮さが命です。焙煎したて、挽きたて、を入れなければなりません。

サザの焙煎はやや深入りです。その方がトロツとしたコーヒー本来の味が出るということらしいのです。よくテイस्टングで、ボディがしっかりして適度な苦味、渋味、酸味の中に深いコクと甘みが出るというようなことが書かれています。初めはどういうことかわかりませんでした。飲んでいるうちに、なんとなく判ったような気がします。



口の中でまわすようにゆっくり味わうと、始め苦い感じがしますが、その中に深いコクと甘味を感じるようになります。たまにアメリカンを飲んでみると、なんか物足りなさを感じてしまいます。

コーヒーを飲むと胸やけがするという人がいますが、新鮮なものを飲めばそんなことはありません。種類による違いも少しずつわかってきましたが、基本的なコーヒーのうまみはやはり豆の良さ、乾燥の良さ、新鮮さによって決まってしまうと思います。その上で、焙煎、挽き方、お湯の温度などさまざまな条件で変化するものだと思います。

飲み終わってからしばらくの間、口の中にコーヒーのコクと甘味を感じてしまうことなど、今までなかったことです。

価格改定のお知らせ!

すでにブログでご紹介しましたが、6月1日より飛騨産業の家具の価格が改定になりました。約8%～12%のアップです。対象商品は以下のシリーズです。

森のことば、穂高、木かげ、円空、バゲット、クレセント、WAVOK、デスク、セレーノ

