

収納する物に合わせた収納

最近の分譲マンションの収納は、以前に比べて「どこに何をしまうか」という観点から考えられた物件が多くなっています。

しまいたい場所にある収納

築年数の古いマンションに多い『**押入れサイズ収納**』量は入るのですが奥行きが深く、奥にしまった物が取り出せなくて死蔵品になってしまうことがしばしばありました。

布団収納には便利でも、洋服や小物類をしまうには不便な造りになっていて、手前に積んだ物でも取り出しにくく、必要な物が探せない、など使いづらいという声を聞きます。

しかし、最近の分譲マンションでは、間取りがコンパクトで収納も適材適所に造られています。

「**どこに何をしまうか、しまいたい場所にしまう物に適したスペースの収納があること**」とは、最近マンションを購入された方のご意見です。使う場所に使う物を置くという観点で設計を見直すと、場所も大きさも適切な為、無駄な動線が減ります。

例えば、洗濯機の脇にリネン収納が設けられていますが、タオルや下着類、洗剤の買い置きなどにちょうどよいサイズでとても便利に出来ています。洗面所に下着を収納すると入浴後の着替えがスムーズになります。最近の分譲マンションは洗面所収納が充実しているので、パジャマを置くことも出来そうです。

リフォームや新築マンションを検討する時に参考になるのが最新の分譲マンションの設備・収納ではないでしょうか。今月は、最近の分譲マンション収納の特徴について見てみましょう。

また、LDKの入り口脇にも収納場所がある間取りを多く見ます。奥行き30cm弱位のつくりで、レシピや薬箱・工具入れなど、日用品がちょうど良く収まるサイズに出来ていて下には掃除機をしまうスペースも設けられています。

玄関廻りで悩むのがスリッパの収納場所。家族が履く普段用は良いのですが、来客用のスリッパがいつも出しっぱなしでは見苦しいものです。

下足入れの扉の内側にスリッパラックが付いている物件もあります。ちょっとしたアイデアですが、デッドスペースを有効活用した例だと言えます。

似たような間取りが多い賃貸物件の中、収納を気にする入居者も多くなりました。こういった例を参考に、賃貸物件でも計画してみてもいかがですか。



幸せが舞い込むステキな風水！

お掃除は心の大掃除

モノを捨てるだけでなぜ自分が変わるの？なぜ成功をつかむことができるの？と皆さんは思うでしょう。

それは、思い出のあるモノを捨てることで自分自身の心を振り回していた過去との思い出と決別できるからです。つまり心の整理がつくのです。

さらにモノを捨てることで思考形態もシンプルになります。部屋の中のモノを減らすことは、形ある物質への執着が減ることを意味します。しかし、モノに執着心のある人はモノを捨てることができません。

そして、実は目に見えないものを信用していません。モノから意識が離れるということは、目に見えるものだけで何かを判断するという習慣が薄れ、目に見えない状態から未来を想像し創り出していく力が生まれてくるのです。

これは、多くの成功者たちに共通する「成功しているところをありありと思い浮かべる」とする成功イメージ法です。

このようにモノを捨てることは、ここにあるモノや現実しか見ていなかった過去の自分と決別することでもあるのです。そして未来の自分の成功をイメージし、輝かしい人生をみずから創造していく楽しみが、そのときから生まれるのです。

家の掃除は心の大掃除です。そして、家の掃除は古い頭、古い頭に入れ替え掃除なのです。だからモノを捨てることで自分が変わるのです。



中国命理学研究家 林 秀静
<http://linsunlight.com/>

エコな話題

「何度でも使える再生磁器」

美濃「Re-食器」は、岐阜県にある多治見市・土岐市・瑞浪市を中心とした美濃焼の産地で、環境に配慮した陶磁器産地づくりを目指して設立された「グリーンライフ21・プロジェクト」の一環として制作されました。

壊れたり、いらなくなった不用食器や、陶器・磁器・炆器（せっき）・ボンチャイナ・半磁器・硬質陶器・白雲陶器など、陶磁器には様々な種類があります。

これら生活から排出され壊れたりいらなくなった不用食器や美濃焼産地内で発生した不良品などを回収し、細かく砕いて原料の一部にまぜて「Re-食器」が出来ます。土鍋や植木鉢（駄鉢）やガラスなども回収され材料として利用されています。

岐阜県多治見市で毎年開催される茶碗まつりでは、年々回収量が増えて二日間で15トンも集まるようになりました。

また、全国に不用食器の回収拠点を設け、回収を促進しています。美濃焼の産地である岐阜県が最も回収拠点多いのですが、最近では、滋賀県や群馬県などでマスコミに取り上げられて回収拠点も増加しています。

ヒーローマンションは、チームマイナス6%に参加しています。



ハロー！環境技術

エコ製品で止めよう温暖化 チーム・マイナス6%



食材コンシェルジュ

魚なのに鳥？！
飛魚（トビウオ）



飛魚は、海面から10mの高さをひと飛びで200mも飛ぶと言われていています。関東以北ではあまり食べられていませんが、南西日本では夏の味として親しまれています。脂が少なく淡白な味なので、色々な料理法が考えられて、郷土の味になっています。

ダツ目トビウオ科。マグロなどの大型魚に追いかけるのと海上を飛んで逃げます。少しでも身体を軽くするために食べた物はすぐに消化してしまいます。日本近海には20種類以上が生息していて、各地で様々な名前と呼ばれています。日本海側ではアゴと呼ばれ料理やダシの元として重宝されています。

2月・3月に沖縄や五島列島で採れ始め、太平洋・日本海の両側に分かれて季節とともに北上していきます。春から初夏にかけて海岸付近で産卵しながら北上を続け、丹後、若狭では5月・6月に現れるので『夏告魚』と呼ばれています。

旬は種類と地方によってバラバラですが、産卵が終わってからエサを食べて再び魚体が充実する6月～8月がおよその旬です。

脂肪分が1%と特に少なく、タンパク質は20%以上もあるため、干物・乾物にして保存し、ダシを取るのに向いています。新鮮なものは、刺し身でもおいしく食べられます。脂肪分が少ないので、油を加えた料理法（揚げ物、炒めもの）にも向いています。クルミ、ピーナツ、アーモンドなどをまぶして揚げると大変美味しいです。

アゴ出汁 - 長崎から佐渡近辺までの日本海側ではトビウオをアゴと呼び、幼魚を素焼きして乾燥させたものをダシに使います。特に長崎では正月のお雑煮に欠かせません。