徳 矢 住 建 の 住 ま い づ く り 情 報

2021丑 木の香る 健康な ”すまい便り”

ニュースレター News Letter -2021.1 & 2-

contents

・ご挨拶
・工事現場①
・工事現場②
・工事現場③
・イベント報告
・簡単レシピ

ご挨拶 本年もよろしくお願い致します

あけましておめでとうございます。

いつもご覧いただき、ありがとうございます。

例年より寒く、耳にするニュースにも不安材料が多いですが、皆様お変わりありませんか？

私は社員共々、日々お客様のご要望にお応えしようとはりきって仕事に臨んでおります。

朝、社員の顔を見ると心がほぐれ、落ち着きます。仕事となると緊張しますが、時間・場所・価値観・目的をお客様と共有させて頂き、ものづくりを進めてまいりますと、夢中になり、やりがいと達成感を感じます。もちろん、うまくいかない時もあります。

気持ちが前向きにならないときは「心を温めると良い」と聞きました。

そう、好物なものを食べ、家族と団らんし、動物と触れ合う、親切な事をする、ぐっすり眠る・・・etc。

体を動かすとぽかぽかしてくるように、心を温めると、前向きになれます。どうか皆様、今年も健康第一で、ご発展下さいますようお祈り致します。

徳矢住建株式会社

代表取締役　徳矢和士郎

完成しました 霊山寺様 屋根完成しました！

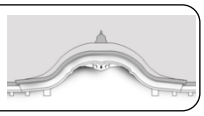
奈良市 霊山寺様の屋根改修工事です。

寺務所玄関上、唐破風（からはふ）※注屋根の銅板が酸性雨により劣化し、雨漏りが起こっていました。ご相談を受け、雨漏り部分の銅板を葺き替えさせて頂きました。今回、銅板の厚みを0.35mmから0.4mmに変更し、強固で最適な厚みになりました。（銅板は厚すぎると、銅板同志を継ぎ合わせる部分がうまくいきません。）昨今の酸性雨による影響を考えると、銅板が薄いと穴があくまでの年数が短くなります。

銅板は当初、写真のようにピカピカですが、年月が経つと緑青色と呼ばれる風情のある渋い緑色になります。

参拝される際は、ご覧になってみてください。

※唐破風・・・屋根と屋根の合わさった三角の部分を破風（はふ）といい、中央部を凸形に、両端部を凹形の曲線状にした破風。
玄関や門、神社の向拝(こうはい)などに用いられる。



木の香る健康な住まい
徳矢住建株式会社
http://www.tokuyajyuken.co.jp/

お問い合わせは！
フリーダイヤル 0120-81-4389

※ このニュースレターが不要な方は、メールアドレス info@tokuyajyuken.co.jp まで、お名前とご住所、タイトルに「ニュースレター不要」と記入してご連絡ください。

〒630-8113　奈良市法蓮町465-1　一級建築士事務所 第1338号／建設業許可（奈良県知事　特-第144号）／不動産取引業（奈良県知事 第865号）

工事現場 玄関扉交換工事

奈良市K様邸の経年劣化で古くなった玄関扉。

一般的には玄関全体を取り替えるパターンが多いですが、大げさな工事になり費用もかさみます。また、全体の雰囲気が全く違うものになってしまうのが、嫌な方もいらっしゃるのではないでしょうか？

今回は、玄関扉だけを交換させて頂きました。既製品ではなく、お家に合わせて作成するオーダーメイド仕様です。

ヒノキで作り、お好きな色のペンキで塗らせて頂きました。塗料がよく染みる部分と染みない部分があり、それが逆に良い風合いになりました。お家のちょっとしたお困り事、何でもご相談ください！

工事現場 庫裏（くり）改修工事すすんでいます！

前号よりお知らせしております、大阪府東住吉区「お寺の庫裏改修工事」の続報です！

古い柱を残し、新たに天井下地を取り付けました。床や間仕切りの工事もすすんでいます。古い建物の外側を残しつつ進める工事は、なかなか設計図面通りにはいきません。設計士の先生と綿密な打ち合わせを毎週1回行い、その場その場で臨機応変に対応していきます。

設計士の先生のイメージと、現場での判断をすり合わせていく工事は難しくもありますが、面白くもあります。こだわりのお家になることは間違いなく、完成がとても楽しみです。

※次号以降も、ご進捗状況をご報告致します。お楽しみに！※

イベント報告 冬のガーデニング教室を開催しました！

昨年１２月１４日に「冬のガーデニング教室」を開催しました。

１２月のガーデニング教室は、恒例になりました、年末年始にぴったりな「葉ボタンを中心にした寄せ植え」です♪

コロナ対策で人と人の距離をとって頂き、お花も決まった内容を植え込んで頂きました。でも植え込む方によって雰囲気が変わるから面白い！

皆さん、お互いの作品を見せ合って、楽しく過ごして頂きました(^^♪

次回は４月に開催予定です。

ご参加お待ちしております。

レシピ 白菜のやみつきサラダ

【材料（2~3人分）】

白菜１／８個
炒りごま大さじ2
ごま油大さじ2～3
レモン１／２個
塩昆布大さじ2～3

【作り方】

①白菜は３～４cm幅に切る。
　下の方の芯の部分へ細切りにすると食べやすい。
②白菜を１０分冷水につけてシャキッとさせてから水分をしっかり切っておく。
③レモンは絞って種を取り除いておく。
④ボウルに水を切った白菜とその他の材料全てを入れ和える。