徳 矢 住 建 の 住 ま い づ く り 情 報

木の香る 健康な ”すまい便り”

ニュースレター News Letter -2020.7 & 8-

contents

・工事現場①
・工事現場②
・工事現場③
・社長の一言
・簡単レシピ

工事現場 春日神社（奈良市東鳴川町）改修工事完成しました！

春日神社（奈良市東鳴川町）の改修工事が完成しました！

神社は２０年に一度、大規模な改修を行うことが多いです。

今回は本殿、鳥居、玉垣など全面的に改修させて頂きました。本殿は屋根の銅板をやり替え、ピカピカになりました。

“鰹木（かつおぎ）”は新しくし、“千木（ちぎ）”はサビを落として再利用しました。屋根は銅製なので、年月が経つと緑青（ろくしょう）色に変化し、落ち着いた色合いになります。鳥居は全てやり替えて新しくなり、玉垣は塗り直しを行いました。

７月には「仮殿にうつって頂いていたご神体がお帰りになる行事」が行われます。

工事現場 U様邸屋根葺き替え工事完成しました！

桜井市U様邸。

経年劣化による雨漏りがあり、屋根全面の瓦葺き替え工事を行いました。日本建築に欠かせない存在の「瓦」は風化しにくく、鉄板屋根と比較すると、耐久性が格段に上がります。今回は昔ながらの和瓦から、平板瓦に変更しました。平板瓦にすることで屋根が軽量化し、耐震性が高まります。屋根の土を取り除き、釘でなく「ステンレスビス」止め工事をし、耐風性を高めています。屋根の点検は無料です！どうぞご相談ください。

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　お庭の除草工事

←元々あった石をアプローチに再利用しました。

お寺の庫裡裏のお庭。雑草が生い茂り、草刈りに悩まれていました。
今回、除草工事をして欲しいとご依頼頂きました。
雑草を全て撤去し、除草剤を散布。除草シートを敷きました。
（このような外構工事をキチンとしないと、また雑草が生えてきてしまいます！）
コンクリート打設と化粧砂利敷きで仕上げました。（コンクリート打設用の配管は、門から裏庭まで必要でしたので、約１００mほどにもなりました！）
夏場の草刈りは重労働で、お悩みの方も多いと思います。
除草工事、お庭（外構）工事のご相談もお待ちしております。

社長の一言

代表取締役
徳矢 和士郎

皆様こんにちは。
いつもご覧頂き、ありがとうございます。
連日マスコミではコロナ感染と九州熊本豪雨被害を報道しています。
私の町内（奈良市芝辻町）では２ヵ所で中古住宅が解体されました。その一軒は４０年前に販売した弊社の土地付分譲住宅です。
創業の父が、和風の外観でひさしを多く、軒先を長く、木製の玄関建具にこだわり、念入りに施工しました。
解体工事を毎日見に行きました。屋根裏や床下、骨組み等何の変化もなく、太く頑丈でした。水廻りや内装の改修をすれば、まだまだ使えます。ですが残念ながら、時代に伴う社会的な価値の変化だと思います。
最近の新築の家は一世代（約３０年）の耐久で良しとされています。
私の少年期は３世代同居が当たり前で、家族間のアツレキも感じながらも、今となってはにぎやかな共同生活が懐かしいです。核家族化でストレスは少なくなりましたが、キズナは薄くなりました。
当然、私も息子家族とは別居です。だからこそ、休日には行き来し、よく会食をし、きずなを深めます。意識して家族の時間を大切にしています。
（申し訳ありません、全く自分の想いを書き連ねてしまいました。）
妻は私の話を聞くたびに、自画自賛やねと笑います。まだ聞いてくれる相手がいるのは幸せなことです。皆様も家族を大切にご自分の体をいたわり、体力の維持をこころがけ、健康にお過ごし下さい。

簡単レシピ　豚バラときゅうりの炒め物

材料＜２人分＞
豚バラ肉(スライス)
150～200g
きゅうり（大きめ）1本
にんにくチューブ　1㎝
しょうがチューブ　2㎝
料理酒　大さじ2
鶏ガラスープの素　小さじ1
しょうゆ　大さじ1　　ごま油　少量
ブラックペッパー　適量　　いりごま　適量

作り方
①きゅうりは乱切りにしておく。熱したフライパンにごま油を敷き、にんにく、しょうが、豚バラ肉を中火で炒める。
②しょうゆ、酒、鶏ガラスープの素を回し入れ、全体に味を馴染ませるように炒める。
全体に焼き色がついたら、きゅうりを加える。
③きゅうりを加えたら中火でサッと炒める。火を通しすぎないように、表面がしんなりしたらOK。
皿に盛りブラックペッパーをお好みでかけて出来上がり！