

簡単！  
おいしい☆

# Cooking

## レシピ

### エビと小松菜のクリームパスタ



#### 材料(2人分)

パスタ・・・200g	コンソメ・・・1個
小松菜・・・1~2束	オリーブオイル・・・適量
むきエビ・・・6~10尾	にんにく・・・2片
生クリーム・・・100ml	塩・こしょう・・・少々
牛乳・・・100ml	



#### 作りかた

鍋にたっぷりの水と少しの塩を入れパスタを普通に茹でる。ニンニクは薄切りに、小松菜は食べやすい大きさに切る。フライパンを温め、弱火にしてオリーブオイルを多めにいれ、薄切りニンニクを入れる。ニンニクの香りが出てきたらむきエビをフライパンに入れ、中火にして炒める。火が通ったら小松菜をいれ軽く炒める。生クリームと牛乳(豆乳でもOK)を入れ、コンソメを入れたら弱火にかけ、フツフツしてきたら、塩コショウで味を整え、茹で上がったパスタを絡めて完成です。

### みんなの豆知識

~ある有名な宮大工の名言~

木にはそれぞれクセがあり、一本一本違います。産地によって、また同じ山でも斜面によって変わります。真っ直ぐ伸びる木もあれば、ねじれる木もある。材質も、堅い、粘りがある様々です。木も人間と同じ生き物です。いまの時代、何でも規格を決めて、それに合わせようとする。合わないものは切り捨ててしまう。人間の扱ひも同じだと思います。法隆寺が千年の歴史を保っているのも、みなクセ木を使って建築しているからです。

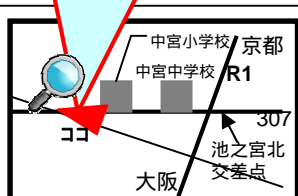
建物は良い木ばかりでは建たない。北側で育った「アテ」というどうしようもない木がある。しかし、日当たりの悪い場所に使うと、何百年も我慢する良い木になる。

ホームページにどんどんアクセスしてください!

<http://www.arc-nakahara.co.jp>

新築・ナカハラ

検索



フリーダイヤル 0120-026-096  
枚方市中宮山戸町1-30

建築・設計・施工リフォーム  
(一級建築士事務所)  
建築・設計・工房

株式会社 ナカハラ

0120-026-096

072-898-1338 FAX 072-898-1390

ほっと一息...



# ナカハラ通信

2010.03.20

Vol.37

気が付けば3月もおわりに近づいてました。もうすぐぽかぽか陽気が気持ちいい4月ですね。冬の間閉めきっていた窓を全開にして、家中に気持ちの良い風を通してあげましょう

さて、4月と言えばお花見。やはり、桜の名所でのお花見は多くの桜に囲まれて絶景ですが、それなりに人の多さにうんざりされる方も多くとおもいます。ならば、穴場のお花見スポットは??と思い探してみましたが・・・穴場でも、地元の人で結構賑わっているようです。結局毎年「花よりだんご」(^\_^;)桜の花は二の次で、バーベキュー大会に変更してしまっています。

皆さんは桜の種類がいったいどれくらいあるかご存知ですか? 日本にある桜は、大きく分けて9種類ですが、全部で400種類もあると言われてます。そして、皆さんご存知の「ソメイヨシノ」ソメイヨシノは、オオシマザクラとエドヒガンを人の手でかけあわせて造られた園芸用の品種なんです。とても有名ですが、接ぎ木などで増やしている為、種を植えて育てる事が出来ないので普通は9種類とは分けて説明されています。しかしながら、全国各地で育てることができるので、桜前線の基準になっています。

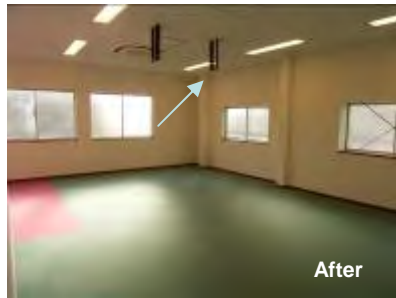
~ 9種類の桜たち ~

- その1...ヤマザクラ 関東と中部より南の地域に生息。薄いピンク~白色
- その2...オオヤマザクラ 北海道の山地や本州の北の地域に生息。濃いピンク色。
- その3...タカネザクラ 中部より北の地域と北海道に生息。薄いピンク色。
- その4...カスミザクラ 北海道や本州、四国の山地に生息。白色~薄いピンク色。
- その5...ミヤマザクラ 北海道から九州にかけての山地。白色。
- その6...マメザクラ 富士山、箱根、伊豆に生息。白色~薄いピンク色。小ぶりながら多くの花を咲かせます。
- その7...オオシマザクラ 伊豆七島、伊豆半島。白色。大きな花を咲かせます。桜餅の葉によく利用される。
- その8...エドヒガン 本州、四国、九州の山地。白色~薄いピンク。長寿の木です。
- その9...チョウジザクラ 本州と九州の一部。薄いピンク色。花が「丁」という字に見える事からこの名前が付けられたそう。

今年のお花見はしっかり鑑賞したいと思います

# before → after

今回のビフォー・アフターは某学習塾の改修工事です。元々は左写真の様に、間仕切りも内壁も無くガラーンとした空間でした。ほぼ同じアングルから撮影しましたので改修前と改修後の違いがよく分かると思います。そして、天井からぶら下がっているモノ、何だと思いませんか？実はブランコを設置予定なのです。出来上がりが楽しみです  
壁は強度を保つ為、腰までボードではなくベニヤを張っています。元気な塾生がいても安心



現場担当者は、スパンが広い分、目地合わせやバランスに配慮して施工したそうです。まもなく完成です(^\_^)



※工事中※

# ☆Let's 家庭菜園☆

待ち遠しかった春ももうすぐそこまで来ていますね  
最近家庭菜園ならぬナカハラ菜園を始めました。ちょうど季節も種まきに適してきたし、以前から興味もあって・・・

で、手始めに以前大量に頂いた「じゃがいも」  
量が多すぎて芽が出てきてしまっていたので、畑に肥料をまいて1週間程たった頃に植えました。土が乾燥してなければ水やりの必要もないそうなので、比較的簡単に栽培できそうです。その他にも、きゅうりやミニトマト、二十日大根、ブロッコリー、いんげんなどを栽培予定。初心者の私に上手に栽培できるか心配ですが、土の状態も日当たりも最高の条件がそろっている畑なので、他力本願で頑張ってみます

ここで家庭菜園のポイントを紹介してみたいと思います。

美味しい野菜は先ず土作りから  
植物は土の中に根を張り養分・水分を吸収して生長します。根菜は勿論、果菜類や葉菜類でも根を地中に広く伸ばすようにしてあげましょう。したがって畑で栽培する時は深く耕す事がとても大切な作業となります。  
いくつかの野菜を一緒に育てる時に良い組み合わせがあります。(コンパニオンプランツ)  
これは、お互いに良い影響を与え合い元気に育ったり、病害虫をおさえる効果が期待できるのです。例えばとうもろこし+パセリ、イチゴ+レタス、きゅうり+トマト、ネギ+にんじん等。  
逆に相性の悪い野菜同士もあります。気を付けましょう。  
何ととってもやはり野菜それぞれの育て方があります。種まきの時期から追肥の時期、手入れなどきちんと守って愛情を込めてそだててあげましょう。そして美味しくいただきます

## 倉ちゃんの 工程日記



今回は「屋根」についてです。  
最近は屋根にもこだわった住宅が増えてきました。下にずらりと並べた屋根の形状ですが、これ以外にも様々な形状の屋根があり、美しさや風格といった外観上の創意がなされています。



しかしながら、屋根は風雨や雪、太陽により最も過酷な条件に晒されています。  
「雨漏りがするので見て下さい」と言われ、お客様の元へ向かうと、多くが屋根と屋根が出会う「谷」に問題が発生しています。この、「雨が溜まりやすいライン」は屋根の構造が複雑になる程多くなってしまいます。雨漏りが起きると外壁や柱までも湿気で傷めて家の寿命を縮めてしまいかねません。屋根は「家の顔」であると同時に「家のバリア」でもあるのです。  
美しさや風格も必要ですが、家を長持ちさせようと思うのなら、思い切ってシンプルな屋根にするのも良いかと思えますね！

