



- 1 家のいごち
- 2 耐震補強はリフォームがチャンス
- 3 卒業設計日本一決定戦
- 4 母の友
- 5 講演会『女房が宇宙を飛んだ』
- 6 ぱっけみそ
- 7 算法少女
- 8 グッドリビングショー見学バスツアー
- 9 ゼンリンの地図の当選者

家のいごち 堀越英嗣 著

発行:(株)インデックス・コミュニケーションズ

くうねるところすむところシリーズ、23冊目の本です。堀越さんちの黒猫アメリカが20世紀の名住宅 - コルビジュエのサヴォア邸と小さな家、ライトの落水荘、ミースのファンクス邸、丹下健三の自邸、カーンのエシュリック邸、アアルトのマイレア邸 - をレポートします。その中の一軒をわが家の老犬良良(ララ)が訪れました。

「小さな家」はスイスのレマン湖畔にあります。80年前の1924年に、コルビジェさんが年老いた両親のために建てた家です。80坪の細長い敷地に奥行き4mの細長い18坪の家。敷地全体が大きな家で、その中に小さな家があるという佇まい。見れば見るほど、感心させられることばかり。コルビジェさんがいかにご両親を大切に思っていたかがよくわかります。この家でお母さんは100歳までお元気だったんですって。さもありません。本当に至れい尽くせりの家なんです。たとえば、レマン湖に面した11メートルの窓(リボンウィドウ)からは一日中太陽が部屋に差しこみます。今の僕には、家の中にいても日向ぼっこができるなんて理想的。しかも、湖の向こうにはアルプスの山々が見えるなんて最高。グランドピアノのそばには回転式照明器具。ピアニストである母親への思いが伝わってきます。ここで、月光が聴けたら素敵だろうな。僕は音楽が大好き。御主人のギターを聴きながら、ふわふわのケースの中で眠って、とっても気持ちいいんだ。それから家事室やキッチンはとても使いやすいそう。洗濯室には天窗もある。僕が一番気に入ったのは、塀にある通りをながめる小さな窓。しかもお座り台付。これなら留守番していても寂しくない。それに猫の展望テラスもあるの。この他にもいろいろな工夫がちりばめられている僕たち犬にも、猫君にもやさしい家でありました。



耐震補強はリフォームがチャンス

木造住宅では、模様替えや増築がしばしば行われます。

その際は、まず耐震診断を行うことをおすすめします。耐震診断の結果が良好であればそのままリフォームを、よくなければ、補強を兼ねたリフォームをおすすめします。

代表的な方法は、外壁を張りなおす際、耐力壁を増設する(合板を張るなど)、屋根を軽いものに葺きかえる、基礎を鉄筋コンクリート造につくりなおすなどが考えられます。また、今まであった壁をとりはったり、新たに二階を載せたりなどする時は、十分な検討が必要です。

めったにない地震のために耐震補強・・・。中々その一歩が踏み出せない。リフォームは、わが家の安全性を見直すには絶好の機会です。

卒業設計日本一決定戦

せんだいデザインリーグ2007

展示 3月11日(日)~15日(木)10時~19時
会場 せんだいメディアテーク6階(仙台市青葉区)

建築科の卒業設計の日本一を決めるコンクールです。卒業設計だけあって力作ぞろい。ほとんどが模型。これは見事というしかないほど壮観です。彼等の情熱がピンピン伝わってきます。2003年から始まって以来、年々盛大になってきています。

大学生のコンクールではありますが、小・中学生に是非みてほしい。こんな世界もあるということを知ってほしいのです。東京や京都の小学生や中学生は見たくても、そう簡単には見ることができません。当の大学生も夜行バスやヒッチハイクでやって来るといぐらいです。仙台の近くに住んでいるからこそ見ることができるのです。これって、スゴイこと。こんなに良い機会を見逃す手はありません。

今年の審査委員長は、『くうねるところすむところのシリーズ』の21冊目「家の調査 ドラゴン・リリーさんの家の調査」の著者の山本理顕(りけん)さんです。理顕さんは、宮城県図書館を設計した原広司さんのもとで世界の集落調査に同行、砂漠をジープで走りまわった強者でもあります。そして今は、設計という仕事で世界をまたにかけ走りまわっています。お隣の岩出山中学校は山本理顕さんの設計です。

コンクールだけでなく、会場の「せんだいメディアテーク」も建築的に一見の価値があります。この建物ができたからこそ、このコンクールが生まれたと言っても過言ではありません。建物が人の心に大きなうねりをもたらす力があるという実例です。

母の友

図書館の本棚で見つけた雑誌です。雑誌なのに本棚?そして、「母の友」というちょっと古めかしい名に惹かれも

したということでもあります。読んでいるうちに、もっと早く出会えていたらという思いを強くもちました。もしかしたら、皆さんはご存知かもしれない……。でも、たった一人の方にもよいからお伝えしたいという思いから、あべNEWS登場となりました。

創刊50周年記念特別号のあいさつ文に、発行への思いが綴られてありました。『だれでも容易に買えるほど安く、だれにでも気軽にちょっとした暇に読めて愛児の「しつけ」や「教育」の指針となり、しかも母の「教養」も高めるための雑誌ができれば』『いとしい子にせがまれて、毎日お話しのたねをさがすのに苦しんでいるお母さんに、一日一話の用意をしてあげたら、どんなに喜ばれることか』

そんな思いをこめて、1953年に世に送り出された雑誌です。バックナンバーは川崎図書館で見ることができます。最新号は北上書房にあります。

女房が宇宙を飛んだ

宇宙飛行士「向井千秋」さんの夫である向井万起男さんの講演会です。どんな話をされるのだろう……。興味津津。3月4日まで待ちきれない。講演会には行けないかもしれない。ということで、下記の本を読んでみました。

宇宙飛行士って大変なんだあ～と感心するばかり。四冊読んで一番心に残ったのは、食べることで大切なんだということ。「えっ～、それだけ？」と言われそうですが、これから宇宙へ行く訳ではないし……。とにかく、モリモリ食べるぞと心に誓った私です。

講師 向井 万起男

日時 3月4日(日)

午後1時30分開演

会場 一関文化センター 中ホール

入場無料 ただし、整理券が必要です。

向井万起男さんが書いた講演関連の本



- ・ 君について行こう(上) 女房は宇宙をめざす
- ・ 君について行こう(下) 女房と宇宙飛行士たち
- ・ 続・君について行こう 女房が宇宙を飛んだ
- ・ 女房が宇宙を飛んだ 図書館で借りて読みました。

ばっけみそ

も～すぐ春ですね。なんて歌が口から出てきそうな気分。ふきのとうも顔を出しそうな陽気です。

<材料>

- ・ ふきのとう 30g(8～10個) ・みそ 50g
- ・ 砂糖 大匙2(18g) ・酒 大匙1.5(22g)
- ・ しょうゆ 小匙0.5(3g) ・サラダ油 少々

<作り方>

ふきのとうをよく水洗いをしてから熱湯で色よくさっとゆでる。冷水で素早く熱をとり、ザルにあげる。よく水分をとり、なるべく細かくきざむ。

みそ、砂糖、酒、しょうゆを混ぜ合わせておく。

フライパンにサラダ油を熱し、の調味料を中火でよく混ぜ合わせるように火を通す。

きざんだふきのとうを入れて、混ぜて出来上がり。

算法少女

著者の遠藤寛子さんが、小学三年生の頃、父親の「日本にも昔むずかしい算術(算数)の本を書いた女の子がいる」と言った話を忘れずに書いた歴史小説です。

ちくま学芸文庫

<こんなお話> 江戸時代1770年頃、算法(数学)を趣味とする町医者千葉桃三の娘あきは、父から算法の手ほどきを受け……。後は読んでからの楽しみ。子供も大人も楽しめる、味わい深い本です。特に、小・中学生に読んでほしい本です。算数ってむずかしい……。と思う前の数のおもしろさを知った幼い頃を思い出すはず。

<その時代背景> 1775年(江戸時代:田沼意次が老中)に出版されました。前年の1774年には解体新書が出版されています。また1750年頃から、飢饉、打ち壊し、百姓一揆が激化して全国的に江戸幕府に対する不満が表面化してきた時でもありました。

<和算書「算法少女」について> 現在、国会図書館や東大図書館に数冊あるのみ。遠藤寛子さんは、国会図書館に「算法少女」を閲覧に行ったと書いてありましたので、私も上京のついでに、国会図書館に行ってきました。閲覧できたのは昭和10年に復刻されたもの。図形と楷書の漢文と変体がなを多く交えた行書の和文で綴られた56頁ほどの小さな木版印刷冊子でした。

<読んだら一関博物館へどうぞ> 「算木ってどのように使うの?」「和算書ってどんなんだろう?」「算額って……。?」そんな疑問に『一関と和算』のコーナーが答えてくれます。一関の誇る和算家「千葉胤秀」が生まれたのが算法少女が出版された1775年頃でした。『玄沢と蘭学』のコーナーでは解体新書もみることができます。

グッドリビングショー見学バスツアー

北上総合体育館を会場にしての住宅機器や建材の博覧会。有名メーカーが一堂に会して、キッチン、システムバス、洗面化粧台、シャワートイレ、内装材(床・壁・ドア等)、外壁材、サッシ等を展示します。

増改築を考えている人も考えていない人も、気軽にお申し込みください。ちょっと足をのばして、桜まだ早い展勝地での昼食付、バス代込で、無料(各メーカーに出してもらえます)です。一人では寂しいという方、お友達をさそってお出かけください。3月17日(土)の午前9時頃に出発し、午後3時半頃に到着の予定です。お申し込みは、3月12日(月)まで。

ゼンリンの地図の当選者

今年も嬉しいことに2名の応募がありました。ご応募いただき、ありがとうございました。抽選を前回の当選者のMさんにお願ひし、五十人町のSさんに決定しました。

発行：(株)あべ建築開発 廠美町字沖野々145-2
総編集長：阿部眞昭 編集長：阿部えみ子
電話 0191-29-2511 fax 0191-29-2583

母になったつもりで動き回ったのだろう。何も検討された動線は、小さな家の中を無理なく、ぐるぐると回れるものになっていた

遠藤寛子さんの算数少女は、江戸時代に書かれた和算書「算数少女」が出版された1775年(安永4年)は徳川10代将軍家治の時、この3年前に田沼意次が老中になっていて、田沼時代が続いているときである。前年の1774年に解体新書が出版されている。また1750年頃から、飢饉、打ち壊し、百姓一揆が激化して全国的に江戸幕府に対する不満が表面化してきた時でもあった。

このような時代に出版された和算書「算数少女」、そしてそれを題材にした歴史小説算数少女。

和算書「算数少女」は現在、国会図書館や東大図書館に数冊あるのみ。遠藤寛子さんは、国会図書館に「算数少女」を閲覧に行ったと書いてありました。私も上京のついでに、閲覧してみました。を求めて国会図書館に行ってきました。

昭和10年に復刻されたもの。56頁ほどの小さな冊子でした。

『算数少女』は江戸時代の同名の和算書を題材にした本で、1973年にいちど岩崎書店からジュニア小説として出版されたもの。その後、絶版になったのですが、全国から復刊してほしいという声におされて、ちくま学芸文庫から復刊されました。

では『算数少女』とはどんな本か。江戸時代1770年頃、算数(数学)を趣味とする町医者千葉桃三の娘あきは、父から算数の手ほどきを受け……。後は読んでからの楽しみ。子供も大人も楽しめる本です。特に、小・中学生に読んでほしい本です。算数ってむずかしい……。と思う前の数のおもしろさを知った幼い頃を思い出すはず。

コルビジュエ、ライト、ミース、アアルト、丹下健三。20世紀の名住宅を建築家堀越英嗣さんちの黒猫アメリとめぐります

こんにゃくのいり煮

さめても美味しい、濃いめの味のおそうざいです。なにげない料理ですが、ていねいに作るとおいしくできあがります。

<材料：4人分>

・サラダ油 大さじ1/2 ・七味とうがらし 少々
・A (酒大さじ2 醤油大さじ1/2 みりん大さじ1 砂糖小さじ1)

<作り方>

こんにゃくは片面に細かい切り込みを入れ、2センチ角に切り、3～4分ゆで、水気をよくきっておく。

フライパンに油を熱して、こんにゃくを中火で3、4分炒めて水分をとばす。

いったん火を止めてAとししとうがらしを入れ、中火で水分がなくなるまで混ぜながらいりつけ、仕上げに七味とうがらしをふって、火を止める。

美味しくつくるポイント

表面に切り込みを入れる。表面積が広がるので味がしみこみやすくなります。切り込みは片面のみでOK。

こんにゃくをゆでること。こんにゃくには水酸化カルシウムなどの凝固剤を使ってつくるので、独特のにおいがあります。ゆでるのはそのにおいを抜くため。この他に、こんにゃくの水分が抜けて、歯ごたえや味のしみこみ方がよくなります。

煮る前によく炒めること。炒めると水分がとび、その分、味がしみやすくなります。



国会図書
算法少女を読み終
目みたいという思
図書館へ行ってきた
国会図書館の新刊
算法少女を申し込
お腹もすいてきた
の食堂、なつかし
に、コロッケがついた皿あり。最近の私は初期欲



たりなく原書を一
祭、ちょっと国会
計によるのもです。
ず。ということで、
で腹ごしらえ。こ
ューもいい。中華
どんを頼みました。これには、不思議にサニーレタスの上
に、コロッケがついた皿あり。最近の私は初期欲

これは旨い!! 花山の御番所 とうふ
住所 山内豆腐店 栗原市花山字本沢中村70番地
電話 0228-56-2944

ばっけ 100グラム

今回のばっけは、蕾の物を使いました。
日照時間の少ない場所(落ち葉の下、日陰)にはまだ蕾が
ありました
柔らかい葉(額?)まで使います。
水洗いして、汚れを落としたりきれいな布巾に包んでよく
水気を取ります。

白砂糖 8グラム
みりん 20グラム
米こうじ味噌 70グラム
わさび(刺身についてきた小袋2) 6グラム
しょうゆ(寿司についてきた小袋1) 4グラム
5種類の調味料は、ボールに入れて混ぜ合わせておきます。

卵の黄身 Mサイズ1個

サラダ油 大さじ4杯

デジタル計量器を使ったので量はグラム表示にしました。

作り方

1. 熱したフライパンに分量のサラダ油を全部入れる。
2. ばっけを入れて、10回くらいあおる。
あっとゆう間にばっけが油を吸います。
2. キッチンペーパーを敷いたまな板に、ばっけを移します。
フライパンは、すぐ使いますから、洗わず拭かず！
3. ばっけを荒く刻みます。
4. フライパンを熱して、ばっけと混ぜ合わせてある調味料を加えます。
火力は中火で、材料をよく混ぜ合わせるように火を通します。
みりんの水分が飛び、もったりしてくると、味噌の焦げる香りがしてきます。
いいがな?...いいがな?と思ったら弱火にします。
4. 材料の真ん中をくぼませて、卵黄を加え、手早く混ぜ合わせます。
卵黄を加えたら強火にして、フライパン全体に材料を広げてはまとめてと3回ほど繰り返して「そろそろいいべおん！」と思えば出来上がりです。