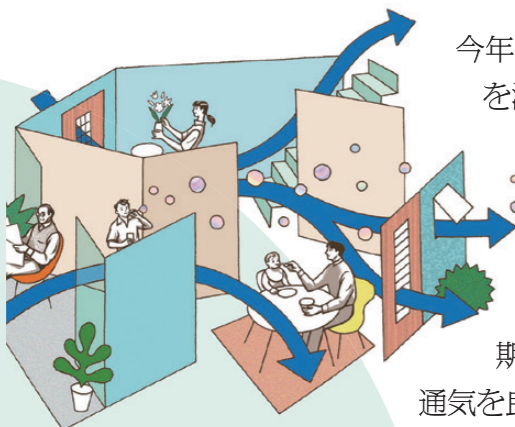




江別のみなさん、こんにちは。
7月に入り、夏本番！
野菜、花が元気になって嬉しい反面、雑草もすこぶる元気になりますから、日々の草取りも大変です。水分をしっかりと取り、涼しい朝のうちにするのが良いですね。夏のカラッとした季節でも、家の中に湿気のこもる所、カビの生える所はありませんか？
今のうちに、対策を取っておくと良いと思います。お気軽にご相談下さい。

代表取締役社長 石崎 昭仁

お家長持ち編 合い言葉は “通気を取ろう！！” です。

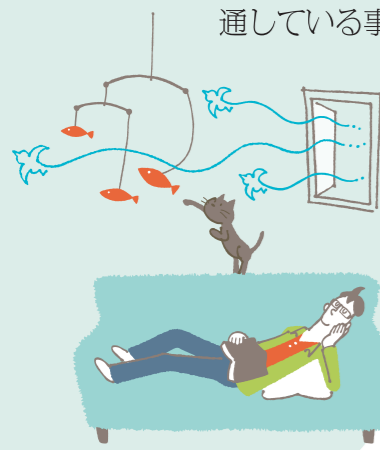


今年の夏は、例年より暑い夏だと言われています。北海道の短い夏を満喫するには、心地良い風を感じると良いのでは？

先月号では、床下の換気口をあけましょう！！と、ご提案しました。床下は湿気がこもり易くなりがちです。防湿処理をしても、やはり湿気はこもるものです。室内も同じ事です。人間は生活してゆく間に水分を発しています。この湿気を定期的に排出する必要があります。難しい話は別として、換気、通気を良くすると建物には非常に良いのです。

昔の建物はなぜ何百年も、もつのでしょうか？

確かに手入れ等をしている事、使用されている材料が良いと言う事は事実です。その他に、昔の建物には共通している事が一つあります。



それは、通気性が非常に良いと言う事です。間取りを含め、いろいろな要因が上げられます。

通気性の良い建物は、湿気がこもりづらく、カビづらいう事です。湿度が高くても通気性の良い建物はカビづらく木材には非常に良いと言う事です。難しい話をすると、気密工事など技術的な話が出てきますが、ここでは割愛させていただきます。

北海道の冬場は寒く暖房を焚く、その暖房の効率を良くするために高断熱で気密性の良い建物を作る技術が発展しました。反面、換

気に対する知識、技術がないと建物に湿気がこもり結露の原因になります。この結露はカビを発生させ、建物を腐らせてしまいます。

ですから、できるだけ換気、通気を取り、建物の中に湿気をこもらせない様に心がける必要があります。天気の良い日は積極的に窓を開け、お家の中に自然の風を通したいものです。

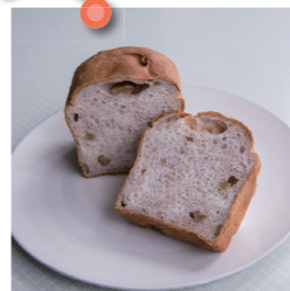


つねちゃんの散歩道 美唄のぱんやさん、すぎうらベーカリー

こだわりの素材を使ったパン屋さんだそうです。1996年に美唄で創業し現在で3代目になったそうです。いつ行っても車が止まっており、旭川、室蘭・苫小牧等、地元以外の地域からのお客様も訪れています。



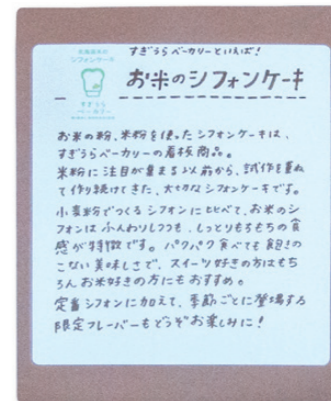
美唄の米粉を使ったパンです。



米粉を使ったクルミ食パンです。クルミはカリフォルニア産。



米粉を使ったシフォンケーキ。左からチーズ、マープル、プレーンです。



北海道の小麦を使ったパンです。



スイートデニッシュは甘さ控えめでしっかりとしたパンです。クリームドーナッツは見た目とは反対に甘さ控えめです。



メロンパンとカボチャのあんが入った揚げパンです。



クリームコロネは開店当初からある定番のパンだそうです。個人的には、甘さ控えめのクリームがとてもよいです。



コーヒーのサービスがあります。無い時もある様です。あったらラッキーですね！



ここです！！



美唄市字美唄 1192-5
TEL.0126-64-2089



国道12号線を旭川に向かって走っていたら、おしゃれな建物が……。ちょっと寄ってみました。北海道の小麦を使ったパン。そして北海道の米粉を使ったパンなど、いろいろなバリエーションがあります。