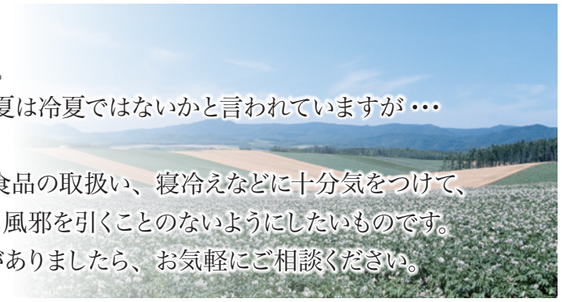
ほっとする家 アイホーム 通信
http://www.ishizakigumi.com
いろいろな情報を掲載しています。
詳しくはホームページで　アイホーム石崎組　検索
Vol,28 2014年7月1日発行

快適な住まいをデザインする
株式会社 石崎組
江別市幸町 14-3
Tel (011) 382 - 5141



江別のみなさん、こんにちは。
7月です。　暑い夏の到来です。
とはいえ、予報によると今年の夏は冷夏ではないかと言われていますが・・・
果たしてどうなることでしょう。
涼しくとも、やはり水分補給、食品の取扱い、寝冷えなどに十分気をつけて、
熱中症、食中毒に合わぬよう、風邪を引くことのないようにしたいものです。
お家の様々な悩み、疑問などがありましたら、お気軽にご相談ください。

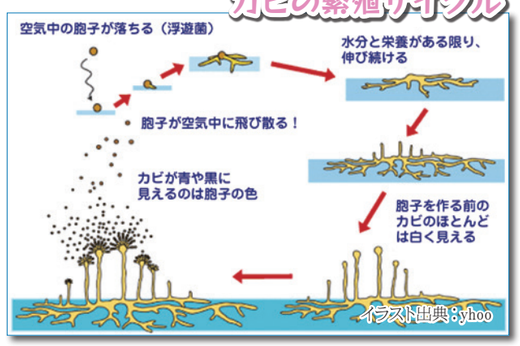
代表取締役社長　石崎　昭仁

通気とカビ。真夏もカビの発生には注意が必要です。

夏が来ました！。夏もカビの季節ですね～、すみませんネガティブで。すまいの中で、カビの発生しやすい場所は？と聞かれたら・・・、一番に思いつくのは浴室ですね！。その次は押し入れ、そしてキッチン排水口回りと・・・。特に水を使う場所、湿気の多い場所です。

厄介なのは・・・押し入れ、床下等のカビです。**カビの特性について、まめ知識をつけておくと、**カビの発生を極力抑える事が可能になります。

カビの胞子は何処にでも有ります。右図のカビの繁殖サイクルをご覧ください。室内の空気、外の空気の中に浮遊菌が存在します。その浮遊菌が壁にペタッと張り付き、根をはやします。ある意味植物と同じ生長過程をたどります。カビの生長には、**栄養と水分**が必要と言われています。押し入れの壁に栄養？、どう考えても栄養は無いと思います。がしかし空気中に含まれる酸素等、色々な物を栄養として繁殖している様です。カビの栄養素は**タンパク質、炭水化物、アミノ酸、脂肪、無機塩類**等の様です。難しいですね！。人間の出す角質(フケ、垢等)、食べ物のかす、その他なんでも栄養にし繁殖します。ただポイントを押さえると、カビの発生を最小限にでき快適に過ごす事が出来ます。



少し話は変わりますが・・・お城、寺院神社等、昔の建物が何百年も持つのはなぜでしょうか？。国の重要文化財はお手入れがしっかりしているといえますが、しかしそれ以外に重要な事があるのです。通気です。

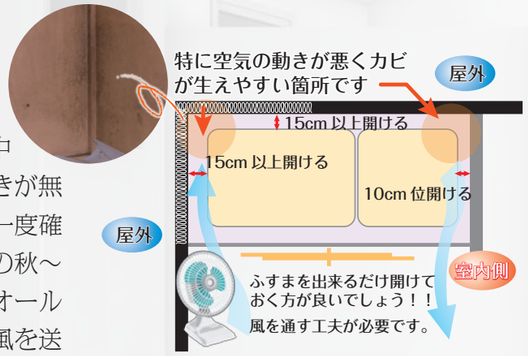
昔の建物は俗に言う、すっかすかの隙間が多いすまいです。またふすま等を多用して梅雨の季節に風を通す工夫がされています。家の中に湿気がこもらない様になっているのです。お家の中に風を通す、通気の良いすまいは、カビ等の発生を抑える効果が期待できます。ここが**ポイント**です。通気と言うより空気の流れのある場所には、カビの発生がしづらいと言う事がいえます。空気の流れのある場所では、壁表面の湿気も少なくなる傾向が有ります。湿気とカビは切っても切れない関係です。

通気（空気の流れ）についての現象を、グラスを利用して実験して見ましょう。

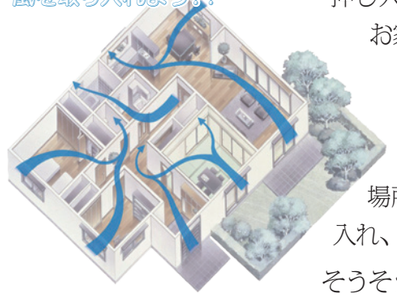
水の入ったグラスを冷蔵庫で冷やし、取り出すとグラスの表面が結露します※1。そこでこのグラスに風をあててみてください。結露が収まります※2。ここまで極端では有りませんが、風をあてる事により表面結露防止の効果が期待できます。冬の様に見た目に水滴が無くても、空気が滞留している場所はクロス表面がしっとりしています。強制的に風を送り表面を乾燥させたいものです。

表面が結露しています。　風のあたっている所は結露していません。

そこで扇風機の出番です。強制的に風を送るには、扇風機が一番です。



右の図をご覧ください。一般的な押し入れの形状です。中の布団等が壁いっぱいに入っていませんか？。空気の動きが無い状態だとカビが発生してしまうかもしれません。もう一度確認してみましょう！！。夏に押し入れの中を確認し、この秋～冬に向けての作業を前倒ししてみましょう。この考えはオールシーズン、春夏秋冬共通で有効な手法です。押し入れに風を送るのは、湿度等色々な条件が有りますが、定期的に（1週間に1,2回程度）4時間位行うと良いですね！。



押し入れだけでは有りません。ユーティリティー等も湿気の多い場所です。お家全体に風を通し、カビの発生を抑えたいものです。

これからは気候も良く、窓を開け外の空気を取り入れる事の出来る快適な季節です。人間が気持ち良いと思う事は建物にも良いのです。カビの発生は空気の滞留している（通気の悪い）場所に多く発生しますのでお家全体に風を取り入れ、健康的で快適な夏をお過ごしください。

そうそう、床下換気口もおわすれなく！！。

家庭の味

つゆ

か　え　し

『かえし』

最近では、とても美味しい多種多様なめんつゆが手に入り易くなった事もあり、自宅でかえしを作り置きするお宅が少なくなってきた様に感じます。今回は、母より教えてもらって以来作り続けている、我が家のかえしをご紹介。
とても簡単に出来、蕎麦つゆは勿論の事、里芋の煮っころがしや肉じゃがなどの煮物、野菜の焼きびたしのつゆなどにも重宝します。
だし汁によって味が変わりますので、色々楽しむのも良いと思いますよ。
簡単に済ませたい時は、顆粒だしでササッと。こだわりたい時は、鰹節と昆布などでだしを取ると、かなり本格的な味になります。是非、お試しあれ。

《材料》
醤油・・・1L
本みりん・・1カップ(200cc)
砂糖・・・380 g

《作り方》
あくを取りながら、5～10分沸騰しない様に煮ます。
冷ましてから容器に移し、冷蔵庫で保存します。
※だしを入れていないので、かなり日持ちします。

《蕎麦つゆの作り方》
冷そばのつゆの場合(　)内は2人分の目安分量

だし汁(3カップ)に、かえし(100～150cc)を加え火にかけます。
あくを取りながら、沸騰したら火から外します。
冷めたら冷蔵庫に入れ冷やします。
※蕎麦つゆはだしが入るので、その日の内か、早めに使い切る事をおすすめします。

※ 材料を吟味してかえしを作ると、もしかしたら料亭の味になるかも？。