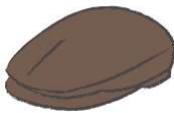


## オーストリア・スペイン視察旅行報告(1)

ゲルナーホフエコ住宅地



11月19日～25日までオーストリアのウィーンとスペインのバルセロナに建築の視察旅行に行ってきました。

建物も人もそれぞれの国の違いがあって、とても興味深く勉強になった旅でした。今月から数回に分けてご報告いたします。



①



⑤



⑥

⑦

この住宅地は通商エコヴィレッジと呼ばれ、今から35年前に建築家のヘルムート・ドイブナー氏によって計画され、造られたものです。ウィーンから北東に30kmほど行った過疎の地域でしたが、「人が分散して住むと、インフラや土地を無駄に使うため、共同住宅タイプにしてそれらを有効に使い、全てにおいてエコな生活一例え、環境にやさしい建築材料の使用や、再生可能エネルギーの使用、雨水の利用、環境負荷の少ない下水処理、ビオトープ等々を目指した住宅地」にすることによって、今では人口の伸びが高い地域になっています。

建築から35年たっていても10世帯ある建物に空きはないそうです。ちなみに建物は全て分譲であり、賃貸はありません。共同住宅にすることでスペースの無駄を省いて、共用スペースをつくり、人と人がつながり豊かな生活を可能にしています。

①住宅全景：中心に見えるのは共用の庭。②雨樋：雨は樋を伝わって地下のタンクに溜められる。③共用の浄化槽④浄化槽横の敷地にある葦の生えた排水の処理施設⑤共用の池：夏にはプールになる。水源は井戸水⑥池のほとりにある共用のサウナ：1週間に1日当番の人が火を入れる。混浴でみんな素っ裸で入る。冬には氷の張った冷たい池に入って体を冷やす。⑦サウナ内部：50人収容 ちょっと、行ってみたいな！（＾＾）



②

③

④

## 今月のお勧めレシピ

## &lt;大根と鶏肉のこつくり煮&gt;

森安 晴香

大根は年間を通して出回っている野菜ですが、旬は秋から冬です。特に冬場は、寒さでぐんと甘みが増し、みずみずしくなります。原産はアジアの暖かい地方や地中海といわれ、日本にも古くから渡来し、古事記に「すずしろ」「おおね」の名前で書かれています。

おろして良し、煮て良し、漬けても良しと、淡白な味わいながら大根ほどさまざまに調理される野菜は少なく、冬のメニューに欠かせない素材となっています。



## &lt;材料 2人分&gt;

大根 300g



☆水 100ml

鶏むね肉 250g

☆酒 大さじ2

## \* 下味

☆醤油 大さじ2

酒 大さじ1

☆砂糖 大さじ2

塩こしょう 少々

サラダ油 大さじ1/2

薄力粉 大さじ1

小ねぎ 適量



## &lt;作り方&gt;

1. 大根は皮を剥き、1.5cm幅の半月切りにする。耐熱容器に入れてラップをし、600Wの電子レンジで火が通るまで4分加熱する。
2. 鶏むね肉は1cm幅のそぎ切りにし、下味の材料を揉み込み5分ほど置き、軽く水けを切って薄力粉を薄くまぶす。
3. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、1, 2を入れる。両面に焼き色がついたら、1を入れて弱火にし、落し蓋をして10分煮る。
4. 落し蓋を外し、時々返しながら煮汁が半分ほどになるまで中火で煮詰めたら火からおろし、ねぎを添える。



えびすや株式会社

EBISUYA 宅地建物取引業 岡山県知事(13)第1570号

TEL 086-284-6170 FAX 086-284-6175

ホームページアドレス <http://www.ebisuya-net.co.jp>建設業 岡山県知事 許可(般-29)第18640号 ホームページアドレス <http://www.ebi-ken.com>

年末は12月28日まで、  
年始は1月6日から営業  
いたします。