

坪庭

住まいに潤いを与えてくれる空間



弊社の事務所が築後8年8か月となり、トイレ横の庭の芝生が枯れて、少し、さびしくなっていたので、ガーデニング工事を行いました。私が庭師さんをお願いしたのは、あまり作りこまずに自然な雰囲気のある庭をつくってほしいと言う事でした。



周囲の竹垣が8年8か月の月日を経て良い色合いになってきています。出来た時には青々としていたそれはそれできれいでしたが、月日を経ることで、洗い落ち着いた色合いになってきています。そこに、新しく植えた、木々や苔の緑がとても良く合います。どんな庭がいいのかと言う事は私には良く分かりませんが、こういった空間が生活の中にあることでその場所が、しっとりとした、みずみずしい空間になっていることは感じる事ができます。広い庭園ではなくてもちょっとした空間があれば、こういった庭を作ることで心を癒してくれる空間になります。トイレに行くのがちょっと楽しみです。＼(^o^)/

今月のお勧めレシピ

「ベーコン・アスパラ・チーズ巻」

森安 晴香

＜材料 4人前＞

餃子の皮	8枚	揚げ油	適量
アスパラガス	4本	パセリ（乾燥）	適量
ベビーチーズ	4個	ケチャップ	適量
ベーコン	8枚		



＜作り方＞

- ① アスパラガスは根元から1cm程を切り落とし、皮が硬い部分はピーラーで剥き、4等分に切る。ベビーチーズも4等分に切る。
- ② ベーコンは半分に切る。
- ③ 餃子の皮は半分に切る。
- ④ ③に2、1の順にのせて巻き、巻き終わりに水を付けてとめる。
- ⑤ フライパンの底から3cm程の揚げ油を注ぎ、170℃に熱し、④を揚げる。4分程揚げ、こんがりときつね色になったら油を切る。
- ⑥ お皿に盛り付け、パセリをかけて完成。お好みでケチャップをつける。



アスパラガスの約90パーセントは水分ですが、ビタミンやミネラル分は豊富で、摂取することでさまざまな健康効果が期待できる野菜です。特に、疲労回復効果の高いアスパラギン酸、消化器官の治癒能力を高めるメチルメチオニン、貧血予防効果のある葉酸が含まれており、体に疲労を感じている方や、妊婦さんにもお勧めの食品です。