

ステイホーム

ステイホームを楽しむ住まい。



ステイホームという言葉をもっとよく聞きます。コロナウイルスに感染しないように家から出ないで生活することを言います。そのことがストレスになって家庭内の争いごとが増えているそうです。



この写真を撮影したのは3年前のちょうど今頃。
大きな開口部から見える緑と黄色い花がとてもきれい。
柱に隠れて見えにくいけど、ハンモックがつるされていて
これからの時期はここでちょっとお昼寝。
この時期は使われていないけど
冬には薪ストーブ。
!(^^)!

ステイホームで、夫婦の離婚や子供の虐待が、増えたりすると聞いて、ちょっと意外でした。
あっ、これは、私の感じたことで、妻や子供がどう思っているのかは知りませんが。(^^;
それはともかく、ステイホームって言われると、なんだか飼犬に「ハウス!」って言っているのと同じように聞こえます。

本来ならば、家族と一緒にいられるのは楽しいことのはずなのに、それがストレスの原因になって、悪いことのように聞こえてしまうのは、意外を通り越して、悲しい気持ちになります。

左の写真は、今から3年ほど前に、弊社でリノベーション工事をさせて頂いたお家の写真です。
私が家を作るときに、いつも思っていることは、そこにいることが楽しいと思える住まいを作りたいということです。

このお宅をリノベーションさせて頂いた時のコンセプトは、「ここでの生活を楽しむ」です。
住まいづくりを生業とする者としては、ステイホームがストレスになるのではなくて、家族の絆を深めたり、自分も癒されたり、こんな時こそ、ああこの家にしてよかったなと思っていただけのような住まいを作りたいと思います。

今月のお勧めレシピ <ズッキーニとエビの中華風炒め>

森安 晴香

夏野菜として知られるズッキーニは、見た目はキュウリの様ですが、実は「ペポかぼちゃ」に分類されるかぼちゃの仲間です。βカロテンやビタミンB2、ビタミンCなどの栄養素を含み、免疫力向上や、美肌効果など、これからの季節にうれしい効能が期待できます。



<材料 2人前>

エビ	150g
ズッキーニ	1本
マッシュルーム	6個
ごま油	大さじ1
☆酒	大さじ2
☆みりん	大さじ2
☆オイスターソース	大さじ1
☆鶏がらスープの素	小さじ1
☆すりおろしニンニク	小さじ1

<作り方>

1. エビは背ワタを取り除いておく。
2. ズッキーニは縦半分に切り、5mm幅の半月切りにする。マッシュルームは半分に切る。
3. 中火で熱したフライパンにごま油を入れ、2を入れて炒める。
4. 3に焼き色がついてきたら、1を入れて炒める。
5. エビの色が赤くなってきたら、☆を入れ、味がなじんだら完成です。



えびすや株式会社

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

EBISUYA 宅地建物取引業 岡山県知事(13)第1570号 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>