

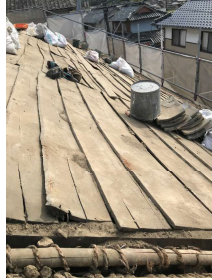
築100年以上の古民家の大屋根改修工事



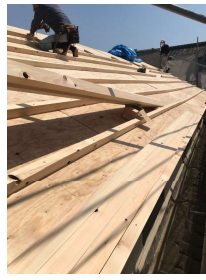
「雨漏りがするので、屋根を直したい」と言われた時、最初は、雨漏りをしている部分のみの補修をお勧めしました。全面的な葺き替え工事となるとかなり大掛かりになるからです。



着工前



既存の瓦を撤去。既存の屋根地はこのまま残して2階の勾配天井の化粧材とする



針葉樹合板を貼り垂木を這わした所



垂木の間に60mmの断熱材を敷き込み遮熱用の透湿防水シートを貼り、通気胴縁を取り付ける



通気胴縁の上から、さらに針葉樹合板を貼り、改質アスファルトルーフィングを貼る



ガルバリウム鋼板を貼る

築100年以上の古民家の屋根の葺き替え工事となると結構大掛かりな工事となります。でも、あえてそれをしようとされるのは、この家を将来的に次の世代が引き継いでいくという計画があるためです。

お施主様の娘様が、将来自分がこの家に住みたいので、この家を残して欲しいといわれたそうです。そのために、今回は、屋根の補修ではなくて、全面的な葺き替え工事を行い、居住性を考えて屋根の断熱工事を行うことにしました。内装については、将来に残しておきます。

若い方が、古い建物の良さを感じて、そこに住みたいと思うことに、とても嬉しい気持ちになると同時にほっとした気持ちになります。

作っては壊し、また作っては壊し、の生活ではなくて、いいものをきちんと手入れをしながら長く使っていき生活に改めていくことが、これからの私たちにとって、とても大事なことだと思うからです。将来、この建物がどういう風に生まれ変わって行くのか、今からとても楽しみにしています。(^^)



2階の外壁の漆喰を塗り替えて、樋を付け替え、下屋根の補修をして完成。

今月のお勧めレシピ <ピーマンの海老肉詰め>

森安 晴香

ピーマンの栄養価は非常に高く、夏場の緑黄色野菜として大いに活用していただきたい食材です。ピーマンが栄養的に優れているのは、ビタミンAとCが豊富に含まれていることです。ビタミンAはトマトと同等、Cはレモンの2倍近い含有量を誇っています。その他ビタミンは、B1、B2、D、Pを含み、鉄やカルシウムなどのミネラルも豊富に含まれています。ピーマンのビタミンCは他の食材のものより熱に強いので、加熱調理をしても栄養分が損なわれにくいことが特徴です。



<材料 4人分>

ピーマン	6～8個 (210g)	塩	小さじ1弱
海老	180g	米酢	適量
鶏ひき肉	70g	辛子	適量
玉ねぎ (みじん切り)	70g	小麦粉	適量
生姜 (みじん切り)	5g	サラダ油	大さじ1
片栗粉	大さじ1	ケチャップ	適量

<作り方>

1. 肉だねを作る。海老は殻をむいて尾を取り、背ワタを取って粗く刻む。
2. ボウルに1とひき肉、玉ねぎ、生姜を入れ、片栗粉、塩を加え、手で全体がまとまるくらいまで混ぜ合わせる。
3. ピーマンは縦半分に切って、固いヘタと種を取り、内側に小麦粉適量を振る。
4. フライパンにサラダ油を入れて全体に広げる。ピーマンに肉だねを適量ずつ軽く詰め、肉側を下にして押し付けるようにして並べていく。
5. 4を中火にして焼く。肉だねに焼き色がついたら裏返し、熱湯を1/3カップ入れて蓋をし、2～3分間蒸し焼きにする。火が通ったら、蓋を外して水分をとばす。
6. 小皿にケチャップ、米酢、辛子を混ぜたものを入れて添える。



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>