



皆様の「快適な暮らし」のヒントに

すまい造りメール

第19号 2003年10月号

発行日平成15年9月19日
発行元有限会社佐野工務店
〒237-0068
横須賀市追浜本町1-25
TEL 046(865)4010
FAX 046(865)6139



北風と太陽

ある日のこと、北風が太陽に力自慢をしています。北風が言いました。「ぼくはどんなものでも簡単に吹き飛ばすことができるよ。世界で一番強いのはやっぱりぼくだね。」すると、太陽は言いました。

「ふふん。確かにきみは力持ちだ。でも、一番ってというのはどうかな？」

そこで、ふたりは力くらべをすることにしました。

「よし、それでは力くらべをしてみよう。あそこを歩いている旅人の着ている服を脱がせたほうが勝ちだよ。」

「よし、いいだろう。最初は北風くん、きみの番だよ。」

北風は力をこめて、旅人に風を吹きかけます。旅人の服を吹き飛ばそうというのです。ところが、旅人の服は脱げません。

「ふうおー！ふうおー！」北風はさらに力をこめて、風を吹き付けます。

ところが、服を吹き飛ばすどころか、旅人は寒がってコートをまとってしまったのです。北風は、とうとうあきらめてしまったのです。

「どうやらだめなようだね。さあ、今度はぼくの番だよ。見ていてごらん。」

太陽はそういって、さんさんと輝きはじめたのです。冷え切ったその場所は、みるみると暖かくなっていったのです。

「あー、暑い、暑い。今日はなんという日だ！寒くなったり暑くなったり！もう、たまらん！」

旅人はそういって、汗をかきながら足早に家に帰ると、おもむろに服を脱ぎ、「風力発電」と「太陽光発電」で発電した電気を使い、「エコキュート」で沸かしたお湯で一風呂浴びて、旅の疲れを癒し、風邪をひくことなく、快適に暮らしたとき。

ちから

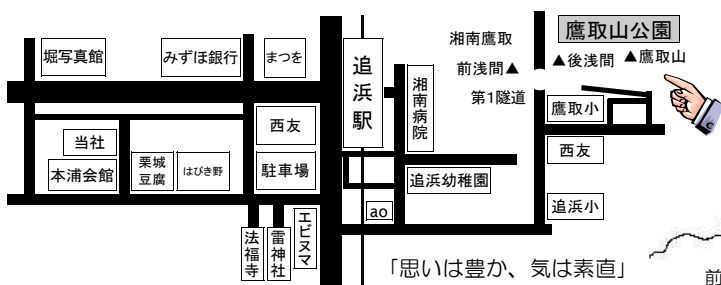
かくとうぎ

「力くらべ」なら、北風だろうと太陽だろうと問題はなさそうですが、「核討議」となると政策は重要になるのかも知れません。エネルギーに関しては、何でもかんでも力づくで確保するのではなく、自然を活用した環境にやさしい方法がこれからの住まい方になるようです。



「鷹取山の空晴れて」

戦国時代に大田道灌が鷹狩りをしたとされる「鷹取山」は、標高139mの頂上に展望台があります。磨崖仏のある山を「前浅間」、広場のある山を「後浅間」と言い、これらの山々に囲まれた一帯を「鷹取山公園」と呼んでいます。火に強く加工しやすいことから、建築資材として使われた「鷹取石」の採石事業は、明治20年頃から昭和20年頃まで盛んに行なわれ、追浜の経済を支え、人々と山々の表情を変えました。昭和42年から始まった西武鉄道の宅地造成工事により、「湘南鷹取」という大きな街が誕生しました。逗子や田浦に続くハイキングコースには、昔の面影が残っています。



「思いは豊か、気は素直」
前浅間 後浅間 鷹取山 上り坂

掲載内容

エネルギー
IHクッキングヒーター
街並み探訪
クイズ
コラム
など

前回のクイズの答え

「備長炭」の材料となる木は④ウバメガシ(姥目樫)です。ブナ科の常緑樹です。

ざっくばらん 雑句芭欄

♪「ある日、森、野中、古賀さんに出会った」

ある村の森の中にあつた小さな泉が、少し濁り始めたようです。野の中の青い木の幹が橋を乗り越え、水面に浮いているのが原因のようです。村人はもう大騒ぎです。村おさの言うことには、「これから先も静かになることはない」と。スタコラサッササッソナー。

クイズ

なつかしさも手伝ってか、または、本格的な料理にと家庭で使う「七輪」が静かなブームのようです。物を煮るには七厘の炭で足りるということから名前が付けられたとされる、この「七輪」はいったい何で出来ているのでしょうか？

- ①珪藻土 ②石灰石 ③玄武岩 ④火山灰



同封書類

IHKクッキング教室へのお誘い「電ねっと」として参加するイベントの資料をご覧ください。

次号予告

「エコキュート」などについて取り上げる予定です。

キッチンの調理器は、ガスを使ういわゆる「ガスコンロ」が一般的でしたが、最近、電気を使う「IH」という調理器具が出てきました。この「IH」とは、「Induction Heating」（電磁誘導加熱）の略で、電気を使うことで発生する磁力線を用いて、鍋自体を加熱させる調理器具のことです。東京電力をはじめ、電力会社各社及び製造メーカーは、ガスコンロに比べ、安全性や経済性が優れているということを宣伝していますが、果たしてそうでしょうか。一方の東京ガスをはじめ、ガス会社各社及び製造メーカーは、新製品を次々に登場させ、「マサにガスだね」と言っています。それでは、いったいどちらが安全で、経済的で、使いやすいのでしょうか。あいにく「旅人」が見つからないので、それぞれの会社が、「ガスコンロ」と「IH」についてまとめた説明を参考に比較してみましょう。

▼ GASコンロ VS IHクッキングヒーター ▼

ガス会社による「ガスコンロ」の説明	？	電力会社による「IH」の説明
鍋肌全体を加熱し炒め物も一気に調理できる	火力は？	鍋自体が温まるため、ムラなく調理ができる
強火の遠火で、カラッと焼き上がる	魚焼きやグリルは？	両面焼きのため、効率よく焼き上がる
ヒーターのまわりはIHの方が汚れないが、上昇気流により、煙を散らすことがない	汚れと	凹凸のないフラットなトッププレートなので、サッと拭くだけ、油の飛び散りが少ない
今まで使っていたどんな鍋でも使える	日頃のお手入れは？	材質・形状によって、中華鍋などは使えない
油温度調整機能で適温に設定が可能/200ml	使える鍋は？	付属の専用鍋で、油温度を一定に保つ/500ml
天ぷら油発火防止、立ち消え安全装置 など	揚げ物、油の量は？	切り忘れ防止、空だき自動OFF など
本体価格50,000円、工事費用5,000円	安全装置は？	本体価格200,000円、工事費用50,000円
既存のガスコンロからの取り替え可能	設置費用は？	既存のガスコンロからの取り替え可能
電気代と異なり、ガスの基本料金は変わらない	取り替えは？	電気代の割引制度がある
—	経済性は？	研究機関で現在も研究が進められているが、他の家電よりも微弱で、通常の使用では問題ない
—	電磁波って大丈夫？	—
—	体への影響は？	—
今まで使い慣れた調理道具で、今までのやり方で、今まで通りに調理できる	使い慣れた鍋は？	—
—	今まで通り？	—

いかがでしたでしょうか。どちらが良いのか、ますますわからなくなってきたと思います。こんな時は実際にご自分で体験されることをお勧めします。実際に体験されて、皆さまのライフスタイルにあった方をお選びください。

アルファベットでは、「G」のあとは「H」「I」と続きますが、キッチンの場合は、「ガス」のあとは、「愛」が先で、次に「英知」ががきます。⚖️

電撃ネットワーク

第5回の「すまい造り工房」では、「火の無い所に煙りは立たぬ？」と題して、IHクッキングヒーターについて取り上げました。今回のイベントは、「マダムマサ」の愛称でテレビや雑誌などでご活躍されている「フルタニマサエ先生」をお招きして、「IHクッキング調理教室」を横浜駅東口の「そごう横浜店」で開催いたします。詳細につきましては、別紙の資料をご参照ください。今回は会場の関係で、残念ながら先着順で2名の方しか、ご参加いただけません。お忙しいこととは存じますが、お早めにお申し込みください。

Part 2	日時	平成15年11月15日（土） 午後4時00分 から 午後6時30分 まで
	会場	そごう横浜店9階 市民フロア内 東京電力「テブコプラザ横浜・IHデリカスタジオ」
	開催内容	IHクッキング調理教室
	締め切り	先着順で2名になり次第、締め切らせていただきます。
	会費	無料（現地集合・現地解散とさせていただきます。往復の交通費をご負担ください）
	お申込み	㈱佐野工務店 TEL 046(865)4010

※ 10月4日（土）に開催される「Part 1」は定員になりましたので、締め切らせていただきました。今回が最後となりますので、是非ともこの機会をご活用ください。🦾

お問い合わせ

お住いに関する皆様の疑問や質問、お知らせしたいことや情報などがございましたら、ご連絡ください。また、クイズのご回答もこちらにお寄せください。ハガキや封書、FAXでもお受けします。尚、郵送の停止を希望される場合やバックナンバーやお知り合いの方への郵送を希望される場合など、ご遠慮なく、お申し出ください。

〒237-0068 横須賀市追浜本町1-25 有限会社佐野工務店 宛 TEL 046(865)4010 FAX 046(865)6139