2019 SUMMER
夏
ハウスワークス 発
暮らしの通信

発行 株式会社ハウスワークス
東京都東大和市立野4-483-1-2F
TEL .042-516-9557
FAX.042-516-9668
https://www.house-works.jp
E-mail. info@house-works.jp

快適・涼しい！ 和室をもっと使おう！

畳のお部屋をモダンに模様替え

年間を通して快適にすごせるのが畳のお部屋のいいところ。畳の原料となるイ草の内側は、スポンジのようにふわふわで空気を含むため、耐熱・保温や除湿にも優れています。特に夏は、裸足にさらりとした感触が快適です。ごろりと転がってくつろぐ時間も夏ならでは。そんな畳のお部屋を、もっと快適・おしゃれに使うアイデアをご紹介しましょう。

実は畳によく似合うモダンなインテリア

和室のインテリアも、モダンスタイルが人気です。これからリフォームするのなら、市松レイアウトがおしゃれな縁なし畳（半畳畳）はいかがでしょうか。へりのないデザインは主張も控え目、モダン系インテリアによくマッチします。

障子は思い切って外してしまうのも手です。夏は風通しのよい薄手のカーテンで涼しさの演出をしてみましょう。ふすまの張替えも、お部屋の印象を変えるには効果大。いかにもの和柄はやめにして。モダン柄かシンプルな単色なら、どんなインテリアとも相性良好です。

模様替えなら北欧風がおすすめ

実は和のテイストと相性のよいのが北欧風インテリア。模様替えする時のコツは色使い。できるなら壁や柱も色を変えてみて。色味はモノトーンを基調にし、お好みのグレイッシュ・カラーを加えていきます。家具はナチュラル・シンプルな木目調。アクセントのファブリック小物は、はっきりした色の北欧柄だとバッチリ決まります。

“いかにも”を避けて、和洋どちらにもなじむおしゃれな空間に。今回は模様替えアイデアをご紹介！

落ち着く空間でありながら、おしゃれ感も大事。そんな和モダンの空間で、涼しい夏をおすごしください。

畳に家具を置く時は——

畳の部屋に家具を設置するなら、できるだけ足に当て物を。それでもへこんでしまうこともあります。直すには、重ねたタオルをかませて3分程アイロンをあてましょう。この時、軽くタオルを湿らせておくと効果的です。

暮らしメモ

ナチュラルでエキゾチックなアジアンスタイルの部屋作り

畳の部屋は工夫次第で様々なテイストに合わせられます。近年人気のアジアンスタイルだって大丈夫。恐れずトライしてみてください。今のお部屋にアジア風の家具や雑貨を取り入れるだけでも、ぐっとそれらしい雰囲気になります。

●ダークトーンの家具と植物を

アジアンテイストの色使いといえば濃いブラウンとグリーン。ダークトーンの家具に存在感ある観葉植物を合わせるのが王道です。植物は葉が大きく、丈の高いものを選びましょう。籐やウォーターヒヤシンスといった自然素材の家具もおすすめ。また、落ち着いた間接照明もよく合います。

●布使いで雰囲気を変える

アクセントとしては、ファブリックを使うのが便利です。白や生成り、落ち着いた単色などを使えば高級リゾートホテル風、エスニックな柄ものを取り入れれば神秘的な雰囲気に。タペストリーのように壁にかけて飾れば、雰囲気をがらりと変えることも。また、天井から天蓋風、また窓にカーテン風に、シフォンのような薄い布地を重ねても素敵です。

さわやか！
フローティング・フラワーはいかが？

水盤に水を張り、お好みの花を浮かべましょう。アジアンテイストならばプルメリアがおすすめ。生花が手に入らない時は造花もアリです。

ひんやり冷凍フルーツを楽しもう！

夏はフルーツをフリージングで

保存もきいて、暑い夏場のデザートにぴったりの冷凍フルーツ。ひんやり冷たく、シャリシャリした食感が涼を誘います。冷凍庫に常備しておけば、いつでも手軽に楽しめます。

◆フリージングの手順とコツ

フルーツは洗ってからペーパータオルなどでよく拭き、小分けの保存袋や保存容器へ。ベリー類はそのまま、ぶどうは房から外して、パイナップル、バナナ、キウイ、オレンジなどはスライスまたは一口大にカットして保存します。冷凍庫から出して、そのまま食べられる形にしておくのがポイントです。

もっと手軽に楽しみたいという人は、安価で便利な市販の冷凍製品も、どんどん活用していきましょう。

冷凍フルーツの使い方アイデア

トッピングに大活躍

ヨーグルトやパンケーキ、ワッフルの付け合わせに。ぱらぱらと散らすだけでカフェ気分。

アイスドリンクにも

クラッシュアイスでドリンクを作る時には、氷代わりに冷凍フルーツを使ってみて。薄まらず濃厚な味わいです。

暮らしのレシピ

アジアンフードに挑戦！生春巻き2種

えびを使った定番と蒸し鶏のバリエーション。市販のスイートチリソースを添えて。

えびの生春巻き

▼材料（4人分）

ライスペーパー……4枚
むきえび（中）……6尾　きゅうり……½本
セロリ……½本　レタス……4枚
大葉……12枚　塩……適量

▼作り方

準備：きゅうり、セロリは長さ5cm程のせん切り、レタス、大葉は洗ってよく水気をとる。むきえびは塩ゆでしてから水にとり、包丁を横に入れて2枚にスライスする。

❶ライスペーパーの手前⅓の位置に野菜、野菜の奥にむきえびを並べて※、手前から巻いていく。戻し方と巻き方は下記を参照。巻き上がったら3等分に切り分ける。

※赤い側を下にすると見た目がきれいに仕上がります。

ささみと水菜の生春巻き

▼材料（4人分）

ライスペーパー……4枚
ささみ……3本　セロリ……½本
にんじん……½本　水菜……1把
ピーナッツ……50g　酒・塩……適量

▼作り方

準備：セロリ、にんじんは5cm程のせん切り、水菜は約5cmに切りそろえる。ピーナッツは粗く刻む。

❶耐熱皿にささみをのせて酒と塩をふり、ラップをかけて電子レンジ（600W）で約4分加熱する。粗熱がとれたら食べやすい大きさに裂く。

❷ライスペーパーの手前の位置に野菜とささみを並べ、ピーナッツを散らして巻いていく。戻し方と巻き方は下記を参照。巻き上がったら3等分に切り分ける。

【ライスペーパーの戻し方と巻き方】ライスペーパーは軽く水に浸して柔らかくする。まな板にラップ、濡らしたキッチンペーパーの順に敷き、水から上げたライスペーパーを広げる。巻き寿司の要領で具材を並べ、ラップとキッチンペーパーを巻きすのように使ってきつめに巻く。

暮らしのヒント　さわやかミントの活用術

テーブルの名脇役、ミントをアイスキューブに

料理やドリンクの彩り、香りのアクセントとして、夏はミントを日常使いする方も多いはず。そんなミントを凍らせて、アイスキューブとして楽しむのはいかがでしょうか。作り方は簡単。アイストレーに水を張り、葉を散らして凍らせるだけ。小さくカットしたレモンを一緒に冷凍すれば、さらに清涼感が。おもてなしにもぴったりです。

暮らしのワンポイント

打ち水で涼を呼ぼう

先人の知恵を学び、暑い夏を快適に

昔ながらの和の習慣には、今でも暮らしに役立つものがいっぱい。たとえば打ち水が温度を下げてくれることは有名です。水をまく時間帯は朝や夕方が効果的。暑い盛りの日中、日なたへの打ち水はNGです。水がすぐに蒸発して湿度が上がり、かえって蒸し暑くなってしまいます。日陰がない時は、よしずやすだれで日陰を作ってからの打ち水がおすすめです。