



おすすめお取り寄せスイーツ

ようやく春がきたと思っていたら、例年より早い入梅・・・。
夏日があつたかと思えば、肌寒い日があつたり・・・なかなか季節
の流れに体が追いついてくれません。
食欲も減退するこんな時期にはちょっと贅沢なスイーツをお取
り寄せていかがですか？

夏限定の夏甘糖(なつかんとう)

京都老松

純粹種の夏みかん果汁と寒天をあわせ、再び皮に注いで固めた
夏甘糖。

ゼリーではなく寒天のぷるんとした触感と夏みかんのほろ苦い
上質の味わいがとても爽やかです。



戦後まもなく、もののない時代に、庭にあった夏蜜柑の果実に、少
しの砂糖と寒天を合わせて、上七軒の数寄者のお客様方のためにお
作りしたのが最初だそうです。

ところが、昭和50年以降、グレープフルーツの輸入自由化等によ
り、夏蜜柑は甘夏に作付け転換され、その姿がほとんど消されてし
まいました。けれど各農家の協力を得て、ひとたび甘夏に変えられ
ていた樹を夏蜜柑に戻してもらうことができたのだそうです。

夏甘糖はいまどき珍しくなった夏蜜柑にこだわって、今も作り続けられているのです。

毎年4月1日に製造を開始。その年の夏蜜柑の取れ高により、終了時期はまちまちになります。

天日塩(てんびえん)ジェラート

高知アイス

太平洋に面する高知県の小さな町で塩作りを続ける吉田猛・
かずみさん夫婦の作る塩は、釜で炊くという一般的な方法で
はなく、火力を一切使わず、太陽と光と風の力で、夏場で約1ヶ月間、冬場で約2ヶ月間、毎日
手作業で海水をじっくり蒸発させて作る完全天日塩です！



ミネラルたっぷりの塩アイス。天然のエネルギーをたっぷり吸収
した海と太陽が作り出す土佐佐賀町の天日塩。アイスに塩！？
と思われるかも知れませんが、スイカに塩を振ると甘みがグッと
増しますよね！それと同様に天日塩は甘みや旨みを引き出し、ほ
のかな塩味になるんです。

薄いブルーというアイスの色と塩味の割合とが、見てびっくり・・・
食べてびっくり・・・の天日塩ジェラートです！



TORAYA CAFÉ はご存知ですか？

TORAYA CAFÉ は、京都で生まれ、5世紀にわたって和菓子屋を営んできた『とらや』がつくったカフェ。六本木ヒルズ・表参道ヒルズにお店があり、自由で新しいお菓子の世界の提案をコンセプトに『とらや』のあんを使った、とらやがつくるもうひとつのお菓子が人気だそうです。

あんペースト

TORAYA CAFÉ



あんペーストは、あんの瓶詰めです。

ジャム感覚で手軽に楽しめるよう、『とらや』のあんに様々な材料を合わせ、やわらかく仕上げています。

あんのベースとなる小豆は北海道産。風味、色つや、舌触りなどから選りすぐっています。あんペーストの使い方はいろいろ。こんがり焼いたトーストにたっぷり塗って食べるのがスタンダードです。他にも、水を加え火にかけてお汁粉にしたり、ヨーグルトに添えたり、甘みを加える時のかくし味としても使えます。

ご紹介したスイーツはお取り寄せが出来ます。検索してみてくださいね。
お中元や夏の手土産にもいいかもしれません。

6月～8月の TOPICS

- 6/19 失敗しない住まいのセミナー開催
- 7/23・24 栗東の家完成見学会
- 7月 栗東にて代々外計画中



ベストハウス NEWS



社長*

☞エコと健康の為自転車で走り回ってます。
最近、ズブ濡れです。早く梅雨終われ！



山本工事部長*

☞毎年毎年のことやけど、雨ばっかしゃ。
なんぎなこっちゃなあ〜……(;-;)



齋藤*

☞6月1日にトヨタ-110-を見たよ。
何かイトあるかも…。
☞7月栗東にて代々外計画中!!
後日、HPにて詳細UPします。



吉本営業主任*

☞骨折してから早や1年と3ヶ月。
大変やね〜、と言われるけど、本人はこの状況を結構楽しんでいたりして(^^)



メタホツチ 土田*

☞ハツになって10年が経ちました(;-;)が、今月末に再婚します(●^o^●)これで老後も安心だね(^o^)/



中村開発部長*

☞“脚の向くまま・気の向くまま”
人の温かさを求めて!!
知多半島自転車一人旅!!



事務 かおるん*

☞高校ラグビーの試合を観てきました。
ゴールを駆け抜ける姿にユニの「ノサイト」を思い出しました。



事務 しまりん*

☞「Podcast」はじ〜めました♪
第一回にた案内のゲストは私(^^ゞ
たぐいま「外郎売」に挑戦中(^^v



楽しく節電！？

ちょっと頭を切り替えて 非電化的生活を見直そう～

非電化とは？

電気を使わずに、自然の力や昔からあるモノを見直し「楽しく」生活すること。
我慢 忍耐 ではなく 「楽しく」がポイントです。
詳しくは、私の師匠である 非電化工房のHPをご覧くださいませ。

ご飯を土鍋や圧力鍋で炊いてみよう～

ご飯を炊く方法は沢山ありますが、大半は電気です。
その理由のほとんどは「それしかないから」でした。
そこで、最新式の電気炊飯ジャーと圧力がまて炊き比べたところ・・・

圧力がまは5分ほどで炊きあがり、そのまま火を消して
10分で炊きあがります。

食べ比べて見ると、断然ガスのほうがうまかった！

電気と比べると、エネルギーは4分の1に。

もし、日本全体がガスでご飯を炊くと、原子力発電の3基分が止められる
そう。

他には今 流行の土鍋でもいいですよ



そうやって、少し 考え方を変える結構
な節電になります。

もちろん、いま電化生活されている方でも
圧力鍋だとエネルギーは大幅節約されます

そのほかにも、掃除機をほうきに変
えるなどなど・・・

是非試してみてくださいね～



私たちは今、こんな仕事をしています。

少し先ですが **7月23日・24日に完成見学会**を行うお住まい。

そのお住まいは、自分の山で育った木を使い建てた家になります。

なかなか自分の山は持っている方はおられません、これからの住まいの建て方に1石を投じた住まいづくりとなりました。

山主さんたちは自分の孫が誕生すると山に木を植え「孫が大きくなった時使えるように」と備え、そうやって代々持っていた山を循環させていました。

それはごく自然に・・・木を植え、育て、そして40～50年後に伐採して・・・

そんなおじいちゃんが植えた木が形を変え、梁や柱となって家族をこれからも支えます。

今回、建築したお住まいは、おじいちゃんが植えた木を伐採し利用したお住まいとなりました。こう書くとなんだか昔の日本風の住まいを想像しますが、外観は洋風スタイル。中は自然な素材で仕上げてあります。

間取りも、ハウスメーカーや建て売りでは実現できないような工夫も。

天才を育てる間取り・・・ではないですが、思春期でも自然に家族と顔を合わせる動線になっていたり、姉妹は隣同士・開閉が可能なロフトベッドで、また階段の壁には好きな蔵書を並べて図書館のようにしたり。言葉で書くとさっぱりわからないと思いますが(笑)

さて、、、山を持っている方は少ないと思いますが、これから私たちの会社では地元である栗東市近隣の山から直接お施主様に木を購入してもらい、自分たちの住まいづくりに使ってもらい、そして伐採した後は家族で植林してもらおうと考えています。職人には昔からある 鋸(ノコギリ)や鉋(カンナ) 鑿(ノミ)などの道具を使い家を建ててもらい。そんな当たり前の循環型住まいづくりを目指し活動する予定。

興味がある方は是非、一度お話を聞きにしてくださいね。

《魔法使いの弟子》

ドイツの昔話で「魔法使いの弟子」というお話があります。

弟子のフンボルトは掃除をサボるため、覚えたての魔法を使ってホウキに水汲みをさせました。しかし、かけた魔法の解き方をまだ教わって無かったことに気がつき家は水で洪水に・・・

ディズニーの映画にもなりましたね。確かミッキーさんが弟子の役でした。

さて、今の科学技術(原子力)はどうやって解くのかわからない魔法のよう。最終処理の方法も事故が起こった時の対処もわからないまま、魔法をかけてしまった。本当は、魔法をかける前に解き方を知っていなければならぬのに。

今までの先進国と言われている国の多くは「悪いことが証明されて禁止されたらやめる」というスタンス。そんな中スウェーデンでは「悪いことわかっていることはもちろん、いいとわかっていないことはしない」と。

いいとわかっていないことはしない。これから スウェーデン式しか未来は無いのでは無いでしょうか。

環境共生住宅工房・(株)ベストハウス

滋賀県栗東市小野 1007-3

フリーダイヤル 0120-6955-81

TEL077-552-6955 FAX 077-552-6775

ホームページ <http://besthouse.cc> E-mail 6955@besthouse.cc