



～建築は、建てることより育てること～

MIZUNO "旬感"だより

vol.175

令和3年9月号

カンイ

敢為

困難に負けない意志

〈旬のレシピ〉秋茄子は皮が柔らかく火が通りやすいので、皮ごと焼くのがオススメ！2cm程の厚めの輪切りにして、油を引いたフライパンで両面こんがり焼きます。生姜、おなか、醤油の定番調味料の他、大根おろしとポン酢や味噌とねぎなど、お好みの調味料や薬味でどうぞ。

今月の言葉

『日本人の美意識』

土井善晴著 “一汁一菜でよいという提案” より

夕方、チリンチリンという鐘の音が聞こえたら、ボウルを持って豆腐を買いにいきました。豆腐は、きれいな水に放たれていて、角がきりっと立っていました。夏は冷や奴、冬は湯豆腐。どこの母親も器用に豆腐を手の平の上で切って、鍋に入れて味噌を溶きました。お寿司を食べるような日は、澄んだおだしに賽の目に切った豆腐と結んだ三つ葉が浮かぶお吸い物。汁をお澄ましに仕立てるのは、いつもと違う特別な日です。

(中略)

一丁を半分に切れば豆腐は真四角になり、丸い器に盛れば美しい。斜めに切ればきれいな三角になって、半分を四つに切れば湯豆腐の「やっこ」になります。今の豆腐はすべてパックに入って、いつのまにかたちも変わって、半分に切っても正方形にならなくなって、返せばパックの寝ぐせがついているのです。パックの中で豆腐の角が崩れていても売り物になるのは、美意識の基準ではなくて、賞味期限とパッケージに破損がなければ問題ないと判断するようになったからです。こうして一つ、また一つと美しいものがなくなっていきます。

私の子どもの頃の日本には、生活の中にけじめのついた日本らしさがたくさん潜んでいたのだと思います。貧しくても、一生懸命生活することが、その後の日本の高度経済成長を支えた性能の良い製品を作る土台となっていたと思うのです。職人は、目に見えない裏側までをきれいに仕上げるのはあたりまえのことで、その裏の仕事が表に現れることを知っていました。激しく音を立てるように変化する時代にも、ぶれることなく対応できたのは、そういった時代に身につけていたもののすべてが基準になっていたからだだと思います。ひとり一人が物への接し方や見立てる基準を持っていたから、何を見てもマニュアルがなくても見極めて判断することができたのです。

私と同じような時代を過ごした人、あるいは若い人でも日本の暮らしの濃く残る家や土地で暮らした人であれば、少し昔の日本と今の両方、どちらも理解できると思うのです。本居宣長が言うように、「もののあはれ」を解する心は、日本人すべてが生まれながらに持っている心だと思います。自然の変化や物事を通して人の心を察するという大和心を持ってこそ日本の本当の美しさを感じることができるのです。

技術が発展して新しい文明が生まれ、環境が大きく変化した現代社会ですが、私は若い人のだれもが美しいと感じる感性の芽をちゃんとどこかに受け継いでいると信じています。



庭先で鳴いている秋の虫に
ホッとしている ぬけやほり
日本の心も持っているのでしょうね

水野博旨



空間設計 ミズノ vol.55 のデザイン記録

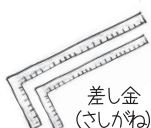


今回は有松にある服部豊家住宅を紹介します。敷地は、有松旧東海道の面に45m近くもの広い間口を有し、中央には主屋を配し、その他には井戸屋形、土蔵、門など併せて11棟が県の指定文化財になっています。もとは絞問屋で屋号を井桁屋といいます。主屋は、木造切妻造、2階建、棧瓦葺。1階には格子をはめています。2階は黒漆喰塗籠造で、屋根両妻に卯建(うだつ)を上げています。とても立派で目を引きますね。有松の有力な絞問屋の屋敷構の典型として価値のある遺構となっています。

伝統再築士による

古民家&日本建築講座

伝統再築士とは…次世代に引継ぎたい文化的価値の高い木造物を残すための専門家



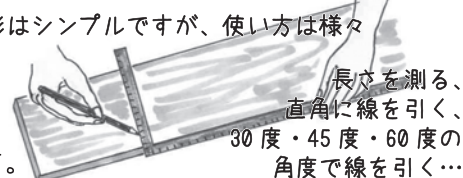
“大工の神様”と呼ばれる歴史上の人物
誰だかご存じですか？



それは、聖徳太子です。聖徳太子は中国から“差し金(さしがね)”を持ち込み大工に広めたり、大工を集めて太子講という建築の講義のようなものをしたそうです。そして、世界最古の木造建築として知られる法隆寺をはじめ、寺院の建立に尽力したことから、建築・土木の守護神として信仰され、“大工の神様”と称されるようになったのです。日本の大工技術の進化は聖徳太子あってのものなんですね。確かに、機械や電動工具などない時代に、すべて手作業で法隆寺を造ったことを考えると、凄まじい知識と技術です。

「さしがね無くては雪隠も建ため」 形はシンプルですが、使い方は様々

ということわざがあります。
これは「差し金があれば、トイレすら建てるができない」という意味。
大工にとって、なくてはならない道具です。



不動産も
ミズノへ！

創業1950年の信用と実績を礎に、
不動産業にも力を入れてまいります。
どうぞお声掛けの程、
よろしくお願い致します。

土地

建て物

ポスティングや発送準備作業の際は、手の消毒や手袋着用など、できる限りのコロナ感染防止対策をしています。このお便りが皆さんのお役に立てれば嬉しいです。

株式会社 ミズノ
ホームページ → www.mizuno1950.co.jp

空間設計 ミズノ
ホームページ → www.mizuno-architects.com



ー 建築は、建てることより育てること ー

株式会社 ミズノ

お問い合わせは →



0120-387-312

さわやかなすまいに

一級建築士事務所

空間設計 ミズノ

作品事例は
こちらから →



朗読・歌

コントラバス

ピアノ

大橋多美子 & 榊原利修 & 榊原祐子

朗読ライブ～ごんぎつね～

愛知県半田市出身の新美南吉作“ごんぎつね”。
誰もが一度は触れたことのある物語の一つでしょう。3人の音で
奏でられるごんぎつねの世界。どんな景色が見えるでしょうか・・・

2021. 9月18日 (土曜日)

18 時開場・受付 18 時 30 分開演
(19 時 40 分頃終了予定)

■場所：株式会社ミズノ 1 階 ヴィレボヌール
(名古屋市港区七番町)

※地下鉄 東海通駅 1 番出口より徒歩 3 分

■参加費：2000 円 (中学生以下無料)

※密を避けるために、お申込み状況次第では人数を制限させていただきます。

↓イメージ動画
(YouTube)



新型コロナウイルス感染防止に細心の注意を払い、開催の準備を進めております。
お越し下さるお客様におかれましても、感染防止策へのご協力をお願いいたします。
●体温 37.5 度以上ある方、風邪症状などある方、体調が優れない方はご来場をお控えください。
●会場入口にて手指の消毒を行い、場内ではマスクをご着用ください。 ※マスクは各自で
●会場内での会話は最小限に控え、大声での会話はご遠慮ください。 ご持参ください。

2019 年 12 月の
“セロ弾きのゴーシュ”に続き
2 回目の朗読ライブです。



大橋多美子(朗読・歌)
おおはしたみこ

声楽家。リサイタルを中心
にオペラ、宗教曲、第九
交響曲他のソリストとし
て出演するほか、ジャンル
を問わず、演奏活動は多岐
に亘る。

榊原利修(コントラバス)

さかきばらとしのぶ

セントラル愛知交響楽
団コントラバス奏者・楽
団長。アンジェロ・アキ
リーニ、鳥越啓介など
ジャンルを超えたアー
ティストと多数共演。



榊原祐子(ピアノ)

さかきばらさちこ

国立音楽大学卒業、岡山
大学大学院教育学研究科修
了。チェコ共和国に 7 年間
滞在し、ヨーロッパを中心
に演奏活動を行う。現在、
名古屋音楽大学講師。



お電話又は FAX にてご予約下さい。

TEL 052-652-6886

FAX 052-661-0653

フリー
ダイヤル 0120-387-312

ふりがな			ご連絡先 TEL () -
代表者様お名前			
ご住所	〒 -		
参加人数 () 名	お名前 () ()	() ()	

ミズノイチ押し店紹介

本との出会い…豊かな時間

正文館書店
～その式～

『物語の舞台がここ
名古屋なんです』

子どもも大人も楽しめそうな、名古屋が舞台の物語をご紹介します！

「名古屋駅西喫茶ユトリロ」太田忠司 (角川春樹事務所)

名古屋市出身の太田さんは名古屋を舞台にした作品を数多く執筆されて
います。その中でも名古屋成分マシマシな日常ミステリシリーズです。

「さよならドビュッシー」中山七里 (宝島社)

ピアニストの岬洋介が音楽にまつわる謎に出会う人気シリーズの 1 作目。
庄内川や本山、伏見などが登場します。

「尾張春風伝」清水義範 (幻冬舎)

尾張藩主・徳川宗春の痛恨な青春時
代が描かれています。名古屋城、建
中寺、大須観音…馴染みあるローケ
ションがぐいぐい読ませてくれます。

これから少しずつ
夜が長くなり、読書に
ぴったりの季節ですね。
生まれも育ちも名古屋の
私は、すぐに話の世界に
引き込まれそうです。



正文館書店本店

名古屋市東区東片端町 49 番地

TEL 052-931-9321

営業時間 10:00 ~ 21:00

年中無休 (元日を除く)

http://www.shobunkanshoten.co.jp/

知立ハツ田店

長久手フレンドタウン店

緑区グリーンプラザ店

各店舗情報はこちらから

ご覧になれます。→



旬の
はなし

味もよく、
栄養価も高い!!

秋茄子



夏が旬の野菜なのに、どうして秋に美味しくなるの？

秋茄子が美味しいのは、うまみ成分のアミノ酸や糖が増える
からです。真夏の暑さは過酷なため、花粉をうまく作れず、
6 割程度しか着果しないそうで (秋茄子は 9 割前後) その上
夏の茄子は実がなってもエネルギーの大半が呼吸で消費され
養分が果実にあまり回らないのだとか。また、朝昼の温度差
が出てくると実が引き締まり、ゆっくり成長するため、夏の
茄子に比べて美味しいうえに栄養価が高くなるのです。ただ、
水分が多く身体を冷やしやすいため、食べすぎには注意が必
要です。身体を温める効果のある生姜を添えて食べるのは、
美味しいだけでなく理にかなっていますね。

ことわざ“秋茄子は嫁に食わすな”の真意は？

3つの説が
あるよ!

意地悪な
お姑さん説

優しい
お姑さん説

“よめ”は“ネズミ”
のこと説

秋茄子はとても美味しいので“嫁に食べさせるのはもっ
たいない”と、姑がお嫁さんに意地悪を言ってる説。

茄子は身体を冷やすため、姑が出産前のお嫁さんを気遣
い“嫁の身体を冷やさないように”と優しく気遣ってい
る。又、秋茄子は種が少ないので子宝に恵まれないとい
う縁起の悪さを気にしている説。

ここでいう“よめ”は“夜目”と書き、ネズミのことを
指しているという説。つまり、おいしい秋茄子をネズミ
に食べさせるのはもったいないということでしょうね。



住宅・店舗の設計・施工・監理

株式会社 ミズノ

〒455-0001

名古屋市港区七番町 5 丁目 3 番地

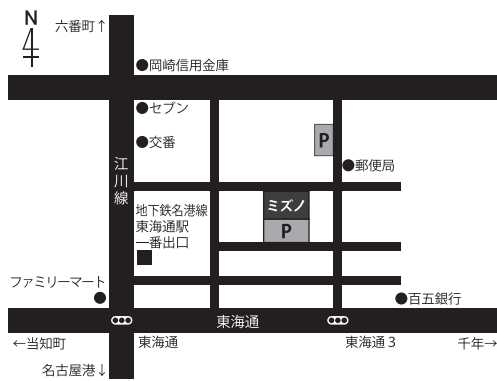
TEL: 052-652-6886

FAX: 052-661-0653

Web: www.mizuno1950.co.jp

Mail: mizuno@mizuno1950.co.jp

0120-387-312



・駐車場は社屋南側と郵便局側にございます。
・市営地下鉄「東海通駅」下車、一番出口より徒歩 3 分

一級建築士事務所
空間設計 ミズノ

〒461-0025

名古屋市東区徳川一丁目 10-3

名古屋陶磁器会館 2 階 204 号室

TEL: 052-982-8316

FAX: 052-982-8357

Web: www.mizuno-architects.com

住宅設計・デザインリフォーム・商店設計
コンバージョン (用途変更) など



・最寄りの駅 市営地下鉄 桜通線 高岳駅 (徒歩 20 分)
・最寄りのバス停 市バス 赤塚バス停・赤塚白壁バス停