



~建築は、建てることより育てること~

MIZUNO "旬感"だより

vol.177

令和3年11月号

フン・モン・ふみ・あや

文

文字・言葉・書物
模様・学問・芸術

〈旬のレシピ〉これからは旬の長芋&桜エビ。すりおろした長芋に桜エビ・(あれば)青のり・片栗粉・塩少々を入れて混ぜ、温めた揚げ油にスプーンで一口サイズに落とし、こんがり焼き色が付くまで揚げます。そのままでも美味しいですが、ポン酢やわさび醤油をつけるのも◎!

今月の言葉

『日本人の“省く美学”を見直す』

弘兼憲史著

「60歳からの前向き人生のすすめ
弘兼流やめる!生き方」より

日本人には「省く美学」というものがあります。

能や茶道などに見られるような無駄をそぎ落としとして簡素化する美しさもあれば、江戸時代の浮世絵師がやった「一色抜き」という技もある。「一色抜き」は、この色を加えれば完璧になるという最後のところで、あえてその色を加えずに「間」や淡さなどを引き出すものです。

僕も、この「一色抜き」を意識して漫画を描くことがあります。あえてスペースを埋めつくさずに余白を大事にして、間を強調するようなことですね。

その手法以外にも、すべてを説明せず、読者に想像してもらうようなストーリー展開にすることなどもやっていますから、自分も日本人で、こうした「省く美学」のDNAが受け継がれていることを感じるのです。

こういった日本人の「省く美学」は、「引き算」に例えられます。付け加えることよりも、そぎ落とすことで価値を見いだす文化がありますよね。和食などは、典型的な引き算の文化だと言えるでしょう。

洋食も中華料理も、ソースや調味料にこだわる「足し算」の料理。野菜、肉、魚といった素材に味を加えていって、一つの世界を作り上げるわけです。

しかし、和食はあくまでも素材が持っている美味しさを引き出すために必要ない部分を省いたり、アクをとったりと引き算がメインで、加える作業は塩を振って焼くだけ、出汁の旨み移すだけ、というように極力抑えることが「いい仕事」とされるのです。

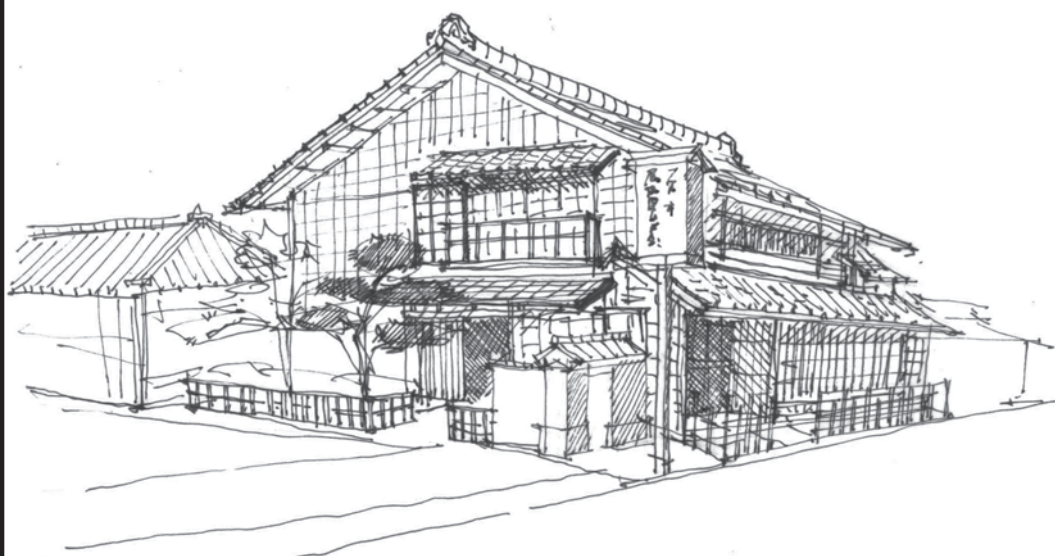
足し算の料理には足し算でしか生み出せない美味しさがありますから両方楽しめるのですが、日本人が毎日食べても飽きないのは、素材の味を引き出す和食です。食文化においても、加算より減算を美德とするDNAがあるわけです。

水野博旨

紅葉の季節を迎え、まさしく日本人のDNAが目覚める時ですね。どうぞ、素敵な秋をお楽しみ下さい。



空間設計 ミズノ vol.57 のデザイン記録



今回は登録有形文化財の旧林家住宅を紹介します。一宮市の起(おこし)にあります尾西歴史民俗資料館の隣に位置し、別館として一般公開されています。起は美濃路(東海道の脇街道)の宿場町として栄え、林家は明治維新までその脇本陣の管理と船庄屋を務めていたそうです。この建築物は濃尾地震で倒壊した脇本陣の跡地に再建されたもので、昭和初期にかけて増築など手が加えられました。宿場の景観において王道とも言える外観や細部は伝統的な大型町家の形式に倣っており、今では当時の面影を残すものとして街の中に佇んでいます。昭和初期に作庭された庭園も一般公開しており、たいへん立派なものですのでお勧めです。 文・スタッフ:水野真宏



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

2014年から8年目となる、国登録有形文化財の貴重な建物の特別公開“あいちのたてもの博覧会”。今年は実際の建物見学とオンラインによる動画配信で開催します。現在、愛知県で541件(2021年7月1日現在・全国5位)の建造物が登録されていますが、そのうち52件(15件はオンライン)が特別公開されます。紅葉がきれいな所もありそうです。散策を兼ねてお楽しみ下さい!

“国登録有形文化財”とはどんなものなの?



※日程など裏面にご案内しています。

登録の基準:原則として建設後50年を経過したもののうち

- 1)国土の歴史的景観に寄与しているもの
- 2)造形の規範となっているもの
- 3)再現することが容易でないもの

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、よろしくお祈りいたします。

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



一建築は、建てることより育てること

株式会社 ミズノ

お問い合わせは → ☎

0120-387-312

空間設計 ミズノ

作品事例はこちらから →



さわやかなすまいに

一級建築士事務所

七十二候
11/8～11/12
つばきはじめてひらく

旬のはなし

『山茶始開』

“山茶花の花が咲き始める頃”
という意味です。
山茶を“つばき”と読みますが、
“さざんか”のことなんです。

【よく似ている山茶花(さざんか)と椿(つばき)の見分け方】

<p>山茶花</p> <ul style="list-style-type: none"> ・10月～12月に開花 ・花は平らに開き平面的 ・花びらがパラパラ落ちる ・葉のふちがギザギザ ・葉裏の葉脈に細かい毛 	<p>椿</p> <ul style="list-style-type: none"> ・12月～4月に開花 ・花は筒状で立体的 ・花首から落ちる ・葉にツヤがある ・葉脈がクリア
--	---

実は、香り豊かな花。色によって香りも違い、白はやさしい香り。

花の大好きだったココ・シャネルが最も愛した花といわれています。

※山茶花という漢字は“山に生え花を咲かせる茶の木”という意味で、その昔、花も葉もお茶として飲んでいたそうです。

『二十四節気(にじゅうしせっき)』と『七十二候(しちじゅうにこう)』

2月の節分の次の日“立春”から始まり“大寒”で締めくくられる二十四節気は半月毎の季節の変化を示しています。これをさらに約5日おきに分けて季節の移り変わりや草花・動物の様子を短い文で表しているのが七十二候です。現代の暮らしでは目にする機会の少ない事柄もありますが、その時季の旬を伝え、本来の日本の繊細な四季のうつろいを感じさせてくれます。

ミズノ押し店紹介

郷土に根ざした風媒社(中区大須 昭和38年設立)より出版されます。

本との出会い…豊かな時間

おすすめの新刊をご紹介します!

正文館書店 『愛知の昭和30年代を歩く』

～その四～ 12月下旬発売 (税込み1760円)

昭和30年代って、どんな時代? 1955～1964年、つまり第二次世界大戦後10～20年経った頃です。そう、アニメ『となりのトトロ』に描かれたサツキとメイの子供時代、映画『ALWAYS 三丁目の夕日』の時代です。現在からおよそ60年前の街並みや流行、モノは少なかったけど、時間はたくさんあった自然豊かなあの頃にタイムスリップしませんか? 活気ある懐かしい時代が写真と記事で甦ってきます。温故知新、過去を知ることで見逃していたことや、やりたかったことに出会えるかもしれません。ご予約を心よりお待ちしております。

正文館書店さんから発売前ご予約特典プレゼント!

「名古屋市地図 昭和20年代」(A3サイズ・非売品)
“前史と見比べながら、よりこの本を楽しんでいただける地図”のようです。ご予約は店頭又はお電話にてどうぞ。

私は昭和30年代前半生まれなので、とても興味を惹かれます。お正月休みにゆっくり孫と一緒に見ようと思います。

知立八ツ田店
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。→

Facebook

正文館書店本店
名古屋市東区東片端町49番地
TEL052-931-9321
営業時間10:00～21:00
年中無休(元日を除く)
http://www.shobunkanshoten.co.jp/

あいちのたてもの 博覧会

Aichi no Tatemono Hakurankai

通称“あいたて博”は、愛知県の魅力ある建物を多くの方に観ていただくイベントです。オンラインでも建物解説付きでご覧いただけますので、ごゆっくりお楽しみください。

【建物公開】※事前予約が必要です。(予約不要の2箇所を除く)

11/6(土)北尾張地方 4件
11/7(日)名古屋市 7件
11/13(土)尾張地方+名古屋市 5件
11/14(日)東三河地方 2件
11/20(土)岡崎市 5件
11/21(日)知多地方+瀬戸市 6件

公開建物など詳細は公式HPをご覧ください。
http://www.aichi-tobunkai.org/

【オンライン公開】
11/6(土)から毎日20時より1箇所ずつYouTubeにて公開されます。

公式ホームページ
公式YouTubeチャンネル

■愛知県内において、再び緊急事態宣言等が発出された場合予定変更や中止する場合があります。ご了承ください。

名古屋市の東海学園や金城学院など15件。動画は公開後いつでもご視聴可能です。

暮らしのヒント

簡単!塩麴の10倍おいしい!!

万能調味料 醤油麴の作り方 & 使い方

醤油の大豆に含まれるグルタミン酸のおかげで旨味が強いのです。グルタミン酸には、消化機能や筋肉の疲労回復を助け、免疫力UPなど栄養価も高いのです。

【材料】→作りやすい量です
乾燥米麴 100g
醤油 150g～
(生麴の場合は麴と同量～)
※麴はスーパーのお豆腐売り場辺りに置かれていますよ!

【作り方】

- ①醤油と麴を保存容器に入れてよく混ぜます。
- ②蓋をして常温に置き、一日一回混ぜます。(麴が醤油を吸って水位が下がっていたら、ヒタヒタになるよう醤油を足して下さい。)
- ③1週間程で完成!!(麴の粒が柔らかくとろみが出ていたらOKです。気温が低い冬場は、2週間程かかることもあります。)

●出来上がったら、冷蔵庫保存で約3か月美味しく食べられます。(冷蔵庫内でも発酵がすすみ、酸味やアルコール臭がしてくることがあります。)

基本的に使い方は「醤油と同じ」ですが、まずシンプルに味わってください!

ミズノスタッフおすすめの使い方!!

- 納豆や卵かけご飯に。
- 焼きおにぎりに。
- 肉や魚の下味に。

ミズノお母さん話

11/23 勤労感謝の日

皆さん、いつもありがとうございます。

勤労感謝の日は、天皇が新穀など農作物を神様に捧げ、その年の収穫と勤労に感謝する「新嘗祭(にいなめさい)」という重要な宮中祭祀が元となっています。食料自給率が100%(現在は約40%)であった日本では、秋の収穫物がそれから一年分の大切な蓄えでした。豊作を願わずにはいられません。戦後、農作物だけでなく世の中をつくるすべての勤労を互いに感謝しあおう...という思いから、「勤労感謝の日」と名前を変え現代に至ります。毎日食べられることに感謝、周りの人たちとも互いに感謝ですね。

ところで、ある企業が小中学生を対象に毎年行っている「将来になりたい職業」のアンケートで、ユーチューバーやサッカー選手を抜き、なんと「会社員」が1位(初めてのトップ10入り)となったようです。その理由に、昨年からお父さんお母さんの在宅勤務で「会社員」が身近になったこと、その仕事する姿をカッコイイと思ったという答えが多かったのだそうです。働き方が変わったり不自由なことも増えた方も多いと思いますが、子どもの目にそんな風に映っているなんて、感謝の言葉よりもうれしいことですね。

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

Since 1950

0120-387-312

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

・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