



夢づくり住宅ニュース

2006年 6月号

1. 今年の新入社員は「フログ型」



「表面は従順だが様々な思いを内に秘め、時にインターネット上の日記を通じ大胆に自己主張する。繊細な感受性とブログ的なネットワーク力に優れるが、パソコンに語るだけに止まる傾向もある。」

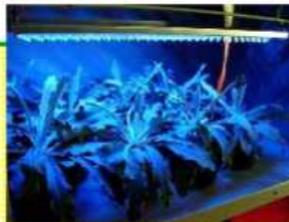
平成18年「フログ型」

つまり、厳しい就職戦線の中で処世術には長けているが、実は繊細で寂しがりや。自分を認めて欲しいという強い欲求を持ち、インターネットや仲間内のような閉ざされた世界の中では大胆に自らの主張を吐露する。また、寂しがり屋で繋がりがたがったり、自分を認めてもらいたい強い欲求をもつ。認められると思いがけない力を発揮することもある一方で、本人の気分や他人の評価ひとつですぐに委えてしまう傾向にある。温かい眼差しと共感が育成の鍵であるとのこと。

ちなみに平成17年は「発光ダイオード」型

電流を通す(=ちゃんと指導する)と、きれいに光る(=いい仕事をする)が、決して熱くはない(=冷めている)。

厳しい就職戦線を勝ち抜いて就職を果たしたため、会社側の期待に応えようと先輩社員の教を素直に聞き、また指導の仕方によっては良い成果を出す能力と真面目さを備えている。しかし、就職戦線が厳しかったことが、何事にも慎重な態度をもたらした。適切な指導があれば、そこそこ「正解」に到達できるが、それ以上は「様子見」をしがち。積極的に「光る」ことを歓迎する雰囲気を作り、時には熱くなることの素晴らしさも体験させる工夫が必要。



覚えていますか？平成16年は「ネットオークション」型

ネット上で取引が始まり、良いものには人気殺到しあっさりと売れる一方で、PR不足による売れ残りも多数。一方で、ブランド名やアピールに釣られて高値で落札したものの、入手後にアテが外れることもある。



こんなのもありました。平成15年は「カメラ付ケータイ」型

その場で瞬時に情報を取り込み発信するセンスや処理能力を持ち、機能も豊富だが、経験や知識がなかなか蓄積されない。また、中高年者にとって使いこなしきれない側面もある。



では最初から見てみましょう！

参考文献：財団法人 社会経済生産性本部 ホームページ

昭和48年からスタートしたこの企画。その時代を映す鏡としても興味深いものがあります。皆さんはいくつお分かりになりますか？



入社年度	タイプ	特徴
昭和48年度	パンダ型	おとなしく可愛いが、人になつかず世話が大変。
49	ムーミン型	人畜無害でおとなしいが、大人か子供か得体知れず。
50	カモメのジョナサン型	群れから外れやすく上空からしらけた眼で見ている。一方でめざとい。
51	たいやきクン型	頭から尾まで過保護のアンコがギッシリ。
52	人工芝型	見た目きれいで根が生えず、夜のネオンでよみがえる。
53	カラオケ型	伴奏ばかりで他と音程合わず。不景気な歌に素直。
54	お子様ランチ型	何でも揃って綺麗だが、幼さ抜けず歯ごたえなし。
55	コインロッカー型	小じんまりと画一的で、外見も反応もすべて同じ。
56	漢方薬型	煎じ方悪ければ、効き目なく副作用生じる。
57	瞬間湯沸かし器型	新式と旧式の二種類存在し、反応・熱意が正反対。
58	麻雀牌型	大きさと形同じで並べやすいが、中身はわからず。
59	コピー食品型	外見のみ本物風で手間いらずだが、歯ごたえなく栄養も心配。
60	使い捨てカイロ型	もまない熱くならず、扱い方もむずかしい。
61	日替わり定食型	期待したわりには変わり映えせず、同じ材料の繰り返し。
62	テレホンカード型	一定方向に入れないと作動しないし、仕事が終わるとうるさい。
63	養殖ハマチ型	過保護で栄養分高いが、魚らしくピチピチしていない。
平成元年度	液晶テレビ型	反応早い、値段高く色不鮮明。改良次第で可能性大。
2	タイヤチェーン型	装着大変だが、装着の具合次第で安全・駆動力OK。
3	お仕立券付ワイシャツ型	価格高く仕立てに時間かかり、生地によっては困難。
4	バーコード型	読み取り機(上司)次第で、迅速・正確・詳細な処理可能。
5	もつ鍋型	一見得体知れずで厄介だが、煮ても焼いても食べそう。
6	浄水器型	取り付け不十分だと臭くてまずいが、うまくいけば必需品。
7	四コママンガ型	理解に時間がかからず傑作もある一方で市場にあふれているので安く調達できる。
8	床暖房型	断熱材(評価)いれないと熱(やる気)が床下(社外)に逃げる。
9	ボディシャンプー型	泡立ち(適応性)よく、香り(個性)楽しめるが、肌(会社体質)に合わないこともある。石鹸(従来社員)以外に肌を慣らすことも必要。
10	再生紙型	無理な漂白(社風押付け)はダイオキシン出るが、脱墨技術(育成法)の向上次第で新タイプの紙(新入社員)として大いに市場価値あり。
11	形態安定シャツ型	防縮性、耐摩耗性の生地(新人)多く、ソフト仕上げで、丸洗い(厳しい研修・指導)OK。但し型崩れ防止アイロン(注意・指示)必要。
12	栄養補助食品型	ビタミンやミネラル(語学力やパソコン活用能力)を豊富に含み、企業の体力増強に役立つそうだが、直射日光(叱責)に弱く、賞味期限(試用期間)内に効果(やる気)薄れることあり。
13	キシリトールガム型	種類は豊富、価格も手ごろ。清潔イメージで虫歯(不祥事)予防に効果ありそう、味は大差ない。
14	ボディピロー型 (抱き付き枕)	クッション性あり、等身大に近いので気分はいいが、上司・先輩が気ままに扱いすぎると、床に落ちたり(早期退職)、変形しやすいので、素材(新人の質)によっては、いろいろなメンテナンスが必要となる。

2. きゅうりをおいしく食べよう



きゅうりといえば緑色の夏野菜。その緑色は「未熟」な状態。熟すと黄色になり、そのことからきゅうりはかつて「黄瓜」と書かれていたそうです。全国に産地があり年中出回りますが、4～6月の関東産、7～9月の東北産が美味。旬といえば、露地物の出回る5～8月ごろになります。今回は、きゅうりの秘密に迫るとともに、きゅうりを使った簡単料理をご紹介します。

きゅうりの種類

しろいぼきゅうり

おなじみのきゅうり。流通の9割を占めています。さわやかな香り、鮮やかな緑色、薄い皮で食べやすく、サラダ、酢の物などに向く。全国で栽培されています。

四葉きゅうり

ごつごつとした白い皮とシワ、しゃっきりとした歯ごたえが特徴です。美味だが日持ちがよくないので、広くは流通していません。主産地は中国北部・中部。

ブルームきゅうり

10年くらい前までのきゅうりの表面には白い粉が、ふいたようについていました。これは水をはじき、果面を保護するろう物質で、ブルームといいます。近年ブルームの出ない接ぎ木の台木が見つかり、果実の見ばえがすることから、今はブルームのない（ブルームレス）ものが市場を独占。果皮は堅いのですが、日もちがします。

左がブルームきゅうり

もろきゅうは料理名それとも？

もろきゅうはきゅうりの幼果で、長さが10cm位のをいいます。オードブルや酒の肴によく使われるきゅうりです。多くは黒いぼ種。もともとは料理名だったものが通称になっているのです。

「恐れ多い！きゅうり様」

きゅうりを庶民が好んで食べるようになったのは江戸時代になってから。もともと熟した果実は苦くほとんど薬として用いていたため、食材としては不人気でした。また、きゅうりの切り口の模様が、徳川家の紋「三つ葉葵」似ているということから、昔の武士たちは

きゅうりの原産地

ウリ科キュウリ属。シャキシャキとした歯ざわりやさわやかな香りが人気の代表的な生食野菜です。インドのヒマラヤ山脈が原産地。シルクロードを経由して中国北部に入った白いぼきゅうりと、東南アジア経由で中国南部へ入った黒いぼきゅうりがあり、日本へは6世紀ごろ、白いぼきゅうりが伝えられたといわれています。

くろいぼきゅうり

表面の刺が黒いもの。かつて春から初夏どりとして全国的に主流であったが、現在ではわずかに残るだけ。皮が厚く、肉質は柔らかい。

加賀太きゅうり

石川県の伝統野菜。直径7～8cmもある太い形が特徴。果肉が厚く肉質が詰まっているので、煮込み料理や漬物に向く。

きゅうりと健康

90%以上が水分のきゅうりは夏場の水分補給にベター。血圧の上昇を抑えたり、筋肉の動きを円滑にしてくれるカリウムが豊富で、利尿作用もあるので、からだのむくみ改善にも。きゅうりらしい青臭い香り成分ピラジンは、血液サラサラ効果も期待されています。アスコルビナーゼというビタミンC破壊酵素を含みますが、塩もみしたり、酢を用いれば働かなくなるので、ドレッシングで和えたサラダなどでいただきます。

きゅうりの選び方

全体的にハリとつやがあり、重みのあるものが新鮮。曲がっていても味に影響はありません。いぼのある品種のものは、いぼがピンととがっているものを選びましょう。

きゅうりの保存法

保存方法



表面の水分をふきとったらナイロンビニール袋に入れて縦に冷蔵庫保存。縦はキュウリが花から出来て、ぶら下がっている時のように、上下間違えないで入れる事を気をつけます。あまり長期の保存は出来ないの、せいぜい2～3日で食べた方がよいでしょう。また、0～5度で保存すると白く濁った汁がにじみ出て腐敗が始まるので注意します。スライスして、軽く塩もみすれば冷凍も可能です。

★★きゅうりを使っておいしくクッキング★★

きゅうりのみそ炒め

< 材料 >

きゅうり 2本 合びき肉 100g
白ねぎ 10cm 塩 少々
コショウ 少々 唐辛子 1本
ごま油 大さじ1
A 赤みそ 大さじ1 酒 大さじ1
みりん 大さじ1 砂糖 小さじ1

< 作り方 > (調理時間の目安:10分)

- (1) Aの調味料をボウルに入れ、なめらかになるように混ぜ合わせます。
- (2) きゅうりは端を5mmほど切り落とし、縦方向に十字に切り、3cmぐらいの長さに切ります。
- (3) フライパンにごま油、輪切りにした唐辛子を入れ火力「中」で熱し、みじん切りにした白ねぎを加え、手早く炒めます。
- (4) (3)に合いびき肉を加えて手早く炒め、塩、コショウをします。
- (5) 合いびき肉の色が変わったら(2)を入れサッと炒め、(1)を加えて全体にからむように混ぜながら炒め、きゅうりに熱を通します。



フリーダム

ブルームレスの最新種。いぼもなくつるりとしているのが特徴。ブルームレスの難点といわれていた皮の厚みも解消し、臭みや渋みの少ないさわやかなきゅうりとして注目されている。



これから定期的に夢づくり住宅ニュースを発行してきます。ご要望がありましたFAX下さい。よろしくお願いします。FAX 0566-25-1970 編集部より



3. 無垢材 + 外断熱の家 ご来場ありがとうございました!!



ロフトからリビングを望む



大勢の方にご見学いただきました



珪藻土壁の落ち着いた和室



リビングから対面式キッチンを望む

今回の見学会の評判は・・・アンケートにご協力ありがとうございました!!

- ・ 本家に建物の中に入ると木の良い香りがするんですね。赤松の板がなんとなく心が落ち着きます。
 - ・ 蒸し暑い日なのに中に入ると、ひんやりとして気持ちよい。
 - ・ 無垢材の自然なぬくもりを感じられました。
 - ・ 天井が高くすっきりしていて、高窓からも光が入り開放的。
 - ・ 外観が落ち着いた和風で、ちょっとした高級料亭みたい。
 - ・ テッドスペースなど入り込んだところの掃除が大変そう。
 - ・ 開放的過ぎて、逆に落ち着かない。
 - ・ オープンなので、音が響いて少し気になる。
- などなど貴重なご意見をたくさんいただきました。今後の参考にさせていただきます!!

2週に渡り開催しました完成見学会には、なんと73組の皆様にお越しいただきました。ゆっくりお話も出来なく、申し訳ありませんでした。

今後、「土地探しから始める住まいづくり勉強会」や「築後2年の実邸見学会」など色々企画いたしますので、ぜひお気軽に参加下さい!!

平成建設ホームページを開設しました!!

ホームページアドレス <http://www.heiseikensetsu.com>

社長のブログ <http://blog.livedoor.jp/yuhk0829/>

- 無垢材+外断熱の家「日々木」 現場が見てみたい カタログ資料送付してください
- 健康住宅についてお話が聞きたい方 TELして下さい 訪問して下さい
- 今後このニュースレターが不要な方 特に送らなくていいです!! 要りません

お名前 () お電話 () チェックしてFAXしてね

健康創造住宅実践会会員の平成建設です。
 うちでは、健康住宅の新築のほか、アトピーや、喘息で悩んでいる方の住まいを調べて、アドバイスをしたりバリアフリーリフォームや健康リフォームなども行なっています。気軽に問い合わせして下さい。
 本当に健康に良い家を作るために私達も本部ともども頑張りますのでよろしくね。
 シックハウス・健康創造住宅相談室
 平成建設まで TEL(052)471-9541
 FAX(052)471-2770

◆◆ 快適空間安らぎ生活しあわせ人生 ◆◆

総合建設業 (愛知県知事許可一般-16>第36225号)
 一級建築士事務所 (愛知県知事登録(イ)第9808号)
 NPO シックハウスを考える会
 シックハウス対策住宅推進機構

こだわりの健康住宅

平成建設株式会社

〒453-0032 名古屋市中村区塩池町1-17-22
 TEL(052)471-9541 FAX(052)471-2770
 HP <http://www.heiseikensetsu.com>