



健康創造住宅ニュース

1. 七夕には星空をながめてみよう!!

2006年 6月号

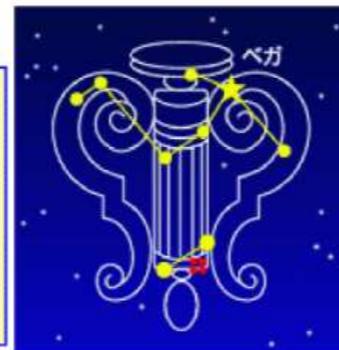
★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
 ★ 7月7日は七夕です。七夕は年に一度、おり姫星（織女星、西洋風には、こと座のベガ）と、ひこ星（牽牛星、西洋風には、わし座のアルタイル）が天の川をわたってデートすることを許された特別な日とされています。
 ★ 今回は七夕にちなみ、神話をおりませながら夏の星座を特集します。



<< こと座 >>

こと座は、青白い一等星ベガを持つ星座で、星の並びも四つの星が描く平行四辺形の形をしています。これは「七夕さまの小箱」って呼ばれているのです。

こと座には、もう一つ特徴のある星があります。ダブルダブルスターと呼ばれる4重連星で、肉眼では一つの星にしか見えないので、双眼鏡などで見ると2重連星になっていることがわかります。さらに、望遠鏡などで見ると、2重連星のそれぞれがさらに2重連星になっています。



振り向いたオルフェウス ~ ギリシャ神話

ギリシャ神話によると、この竪琴は音楽の神アポロンが名手オルフェウスに贈ったものだと言われています。不慮の死で妻エウリディケを失ったオルフェウスは、冥界へ妻を取り戻しに行きます。琴の音色にほだされたハデスは「地上に出るまでは後ろを振り向かない」ことを返す条件としました。

あと一步のところで、その喜びに耐えきれず妻の方を振り向いてしまい、エウリディケは、再び死の国へ引き戻されてしまう。オルフェウスは嘆きのあまり死んでしまいました。哀れに思ったアポロンは、竪琴を天上に上げて星座にしました。



<< わし座 >>



わし座の主星となるアルタイルで、この両脇（りょうわき）に小さな星を從えているのが見えます。これが翼を広げて砂漠（さばく）の上空を舞う鷲（わし）の姿に見えることから、アルタイルとは、「飛ぶ鷲（わし）」という意味を持っています。

ゼウスの化身 ~ ギリシャ神話

ギリシア神話では、わし座は、大神ゼウスが、トロイア王子であった美少年ガニメデスをさらうときに変身した、または使いに出した鷲の姿であるとされています。ガニメデスは酌童としてゼウスに仕え、みずがめ座にその姿を残しています。

<< はくちょう座 >>



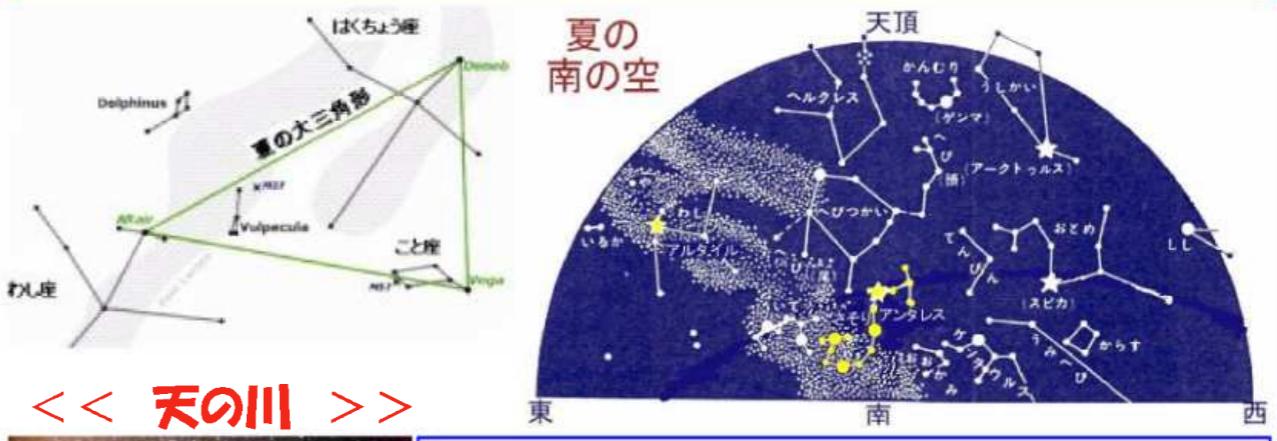
はくちょう座は一等星デネブの他、2等星1個、3等星個を含む肉眼星150個以上からできている大きな星座です。また、肉眼で見ることはできませんが、ガス星雲や暗黒星雲、北アメリカ星雲やペール星雲など美しい星雲が多数存在しています。撮影された天体写真などを見ると、これらがまさに自然芸術品ということが実感できます。

白鳥のすがたをしたゼウス ~ ギリシャ神話

絶世の美女として名高いギリシャのスパルタ王妃レダを射止めるため、大神ゼウスは愛の女神アプロディーテの手を借りました。わしに化身したアプロディーテに追われた白鳥姿のゼウスがレダの膝元に逃げ込みます。白鳥をかわいそうに思ったレダははくちょうをやさしく愛撫します。やがて白鳥が去った後、レダは2つの卵を生みます。2つの卵からは共に双生児が誕生しますが、この内の方がふたご座となり天に上了と言われています。

夏の大三角形を見つけよう！

夏の夜、天の川は天頂から南西へと流れます。その天の川を囲むようにこと座のベガ、はくちょう座のデネブ、わし座のアルタイルの1等星がやや長い三角形を作っています。これが夏の大三角形です。



<< 天の川 >>



夜空に白く光る川のように見える「天の川」の正体は、わたしたちの太陽系をふくんだ「銀河系」なのです。

銀河は円盤状に分布した約2000億の恒星の集まつたもので、太陽はその中心からかなりはずれた位置にあります。そのため地球から銀河の中心方向（「いて座」の方向）を見ると太くて密度の濃い天の川が、銀河の外側方向を見ると細くて密度の薄い天の川ることができます。

天に流れた乳 ~ ギリシャ神話

ミルクのように輝く天の川は、白くオリュンポスに住む女神ヘラが、赤ん坊のヘラクレスにお乳をあたえたところ、あまり強く吸ったので、お乳がほとばしって出来たものと伝えられています。

それで、天の川のことを、ギリシャ語では「ガラクシアス（ミルクの道）」英語では「Milky Way（ミルキーウェイ）」といいます。



2. 夏だからこそ！スパークリングワイン

スパークリングワインといえば、結婚式やクリスマスに飲むものと決め付けていませんか。

これからの暑い季節、スパークリングワインで、爽快感を味わうのも悪くありません。

今回は、スパークリングについての基礎知識とスパークリングワインに合う料理をご紹介いたします。



スパークリングワインとシャンパンは違うの？

通常「シャンパン」が一般的にはスパークリングワインを指していますが、正式にいうと「シャンパーニュ」(シャンパン)とはフランスのシャンパーニュ地方で「ピノノワール」「ピノ・ムニエ」「シャルドネ」の3品種の葡萄を使って、「シャンパン方式」(瓶内二次醸酵)で作られた発泡性ワインのことを言います。あの有名なドンペリニヨンもシャンパンなのです。ですから、シャンパーニュ地方で作られたもの以外は、製法が同じであっても「シャンパン」と名乗れないのです。



世界のスパークリングワイン種類

では、シャンパン以外のスパークリングワインは、どのように呼ばれているのでしょうか？ 各国で呼び名が違っており、フランスでもシャンパン以外はヴァン・ムスーと呼ばれています。

フランス ヴァン・ムスー (発泡酒の総称)
クレマン (ロワール、ブルゴーニュ、アルザス、ボルドー、リムー、ディがあります)
シャンパーニュ (シャンパーニュ地方の発泡酒)
ベティヤン (弱発泡性のワイン)

ドイツ シャウムヴァイン(発泡酒の総称)
ゼクト (一定基準を満たした発泡酒)
バールヴァイン (弱発泡性のワイン)

イタリア スプマンテ (発泡酒の総称)
フリゲンテ (弱発泡性のワイン)

スペイン エスブモーソ (発泡酒の総称)
カヴァ (シャンパーニュと同様の造り方による主にカタルーニャ地方で生産される発泡酒)

ただ何処の国で生産していても、シャンパン方式で生産されたものはその旨をラベルの何処かに表記してありますので知ることが出来ます。[Methode Champenoise], [Methode Traditionnelle]などと書いてあればシャンパン方式で造られたものです。

シャンパン方式ってなに？

再度発酵させる為に天然酵母と、その養分となる蔗糖を加え、瓶の中で2次発酵をさせます。その後、瓶の中で

「澱」と呼ばれるアミノ酸などを含む酵母の死骸と共に熟成させます。その間、瓶は逆さまにされ瓶内の澱を一点に集めます。そして、出荷前に瓶内の澱を取り除き、甘味調整などをします（しない場合もあります）

打栓をして出来上がるのがシャンパン方式です。



「シャンパンの甘さの秘密

シャンパンには甘いリキュール液を添加します。この時の添加量によってシャンパンの甘味が決まります。

シャンパンには6段階の味わいの表示があります。

- Extra Brut (エクストラ・ブリュット) = 極極辛口
- Brut (ブリュット) = 極辛口
- Extra Dry (エクストラ・ドライ) = 辛口
- Sec (セック) = 中辛口
- Demi-Sec (ドゥミ・セック) = 中甘口
- Doux (ドゥー) = 甘口

それぞれラベルに表示されていますのでご参考に



スパークリングワインとグラス

スパークリングワインを飲む時は是非、フルートグラスを使ってください。よく結婚式の乾杯の時に使われるシャンパングラス（口が大きく開いて底の浅いもの）は使わないで下さい。折角のきめの細かい泡立ちが楽しめませんから。



ワインがこってしまったら

発泡性のものなので、一度開栓するとガスが抜けてしまいます。なるべく一度に飲みきるのがいいでしょう。飲みきれない場合は、スパークリングワイン専用の保存グッズがありますので、利用してみてください。

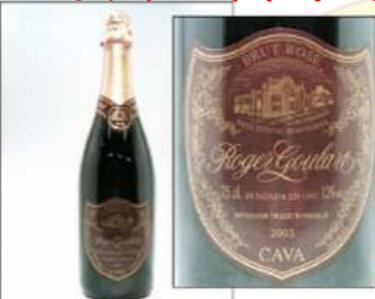
スパークリングワインのおいしい温度は

一般的にスパークリングワインの適温は4~8°Cと言われていますが、これはグラスの中に入った液体の温度のこと。ですからボトルは氷水の中でキンキンに冷やすこと。栓を抜いたあとも、冷やしたまま飲み続けられるので、是非ともおすすめです。氷水を入れる容器は専用のものがないても、寸胴鍋でもいいし、ごみ箱用のプラスチックの円筒形のものでもなんでもよいのです。



編集部おすすめスパークリングワイン

ロジャー・グラー・カヴァ・ロゼ・ブリュット2003



TV朝日の番組「人気者でいこう」のワンコーナー、「どっちが○○？」というフライント試飲をご存知ですか？二つのグラスにそれぞれ違うロゼ・スパークリングを注ぎ、どちらがドンペリ・ロゼかを当てるというアレ。そこで、5人の出演者のうち、3人が「こっちがドンペリ」と指したロゼが、なんとドンペリではなく、このカヴァでした。
それでいてお値段も2000円以下とおすすめの一品です。

★★スパークリングワインによく合うお料理★★

ハムとアスパラのリングイネ

< 材料 >

- 生ハム・・・8~10枚 アスパラガス・・・10本
- オリーブオイル・・・大さじ2 玉葱・・・中1/2個
- コンソメ 1/2カップ 塩、コショウ
- リングイネ・・・200g 塩・・・適量（パスタを茹でる用） パルメザンチーズ・・・適量

< 作り方 >

- 1・アスパラガスは食べやすい大きさに、斜め切りにします。
2. 玉葱を細かくみじん切りにします。蒸し器でアスパラガスを蒸します。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ中弱火で熱します。玉葱を加えゆっくりと炒めます。
4. コンソメを加えたら半分の量になるまで煮詰めていきます。
5. アスパラガスを加えさっと温めます。茹でたてのパスタを加えます。必要であったらパスタのゆで汁を少し加えましょう。全体を良く馴染ませます。
6. 必要であったら塩コショウをしてください。
7. パスタとアスパラガスを皿に盛ります。生ハムを形良く並べ、お好みでパルメザンチーズを振りかけたら出来上がりです。



3. 土地探しから始める住まいづくり相談会 開催中！！

土地探しから始める住まいづくり相談会実施

後悔しない土地探しのポイントと不動産業界の裏話を一挙公開

このようなお悩みを抱えている方は、ぜひご参加ください。



個別相談会にご参加された方の声をお聞き下さい。

「土地と建物を別々に考えていました。いろんな建設会社の見学会に参加しましたが、土地がないというだけで非常に嫌な顔をする業者がたくさんいましたが、土地探しを建築のプロに相談できると聞き早速参加してみました。建築するにあたって、家族が住む十分な間取りが取れるかが土地と密接な関係があると聞き、非常に参考になりました。ありがとうございました。」

56歳 教員

「以前より不動産屋さんから薦められている物件がたくさんあるのですが、今まで土地に関する知識がなかったため、言われるままに説明聞いていました。いろいろな土地購入に関しての確認するポイントを相談会で聞くことができたので再度確認してみました。非常に参考になりました。ありがとうございました。」

43歳 会社員

「3年前から土地を探していました。約半年前に個別に相談にのっていただき、土地購入に関しての交渉の仕方や物件の見方を教えていただき、やっと納得した形で購入する事ができました。現在、プランの打ち合わせが進行中で、やっと夢にまで見た住宅を手に入れられると完成が待ち遠しくてしょうがありません。」

32歳 主婦

ご好評につき 相談会追加開催のお知らせ

☆7月8日(土)11:00~15:00

☆7月中旬の平日11:00~15:00(土日祝除)

(平日お休みの方のため)

*完全予約制になっております。

お問合せ先 **TEL052-471-9541** 受付時間9:00~18:00

FAX052-471-2770 (右の表をFAXしてね)

平成建設株式会社 担当 おかにわ



4. 平成建設事務所内 打合せルームをリフォームしました！！

木の良さを体感してください。赤松厚み30mmの無垢板を床・壁・天井に貼ってあります。部屋に入ると、木の香いがします。今の時期はひんやりとしています。木の持つ調湿機能が体感できますよ！！お気軽に立ち寄り下さい。冷たいお茶でもお出しいたしますよ。



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/>



土地探しから始める住まいづくり相談会 → 予約したい

TELしてください



健康住宅についてお話を聞きたい方 → 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、

★ 喘息で悩んでいる方の住まいを調べて、アドバイス
★ をしたりパリアフリー・リフォームや健康リフォームな
★ ども行なっています。気軽に問い合わせて下さい。

★ 本当に健康に良い家を造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 (愛知県知事許可第16号)
一級建築士事務所 (愛知県知事登録(い)第9808号)

こだわりの健康住宅

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

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>