

朝日住宅の新築・リフォーム通信

お施主さんの声を交えながら、朝日住宅が手がけた新築の家やリフォームの実例を徹底紹介します。

【取材ご協力】萱原様邸

暮らしにジャストフィット。
階段のない平屋の家で
のびのび子育て。



住まいの中心になるのは開放的なLDK。オープンな和室スペースとあわせて、ゆったりと暮らせるようになっています。仕切りが少ないので、真夏でも家全体がエアコン1台でいつも快適だし、冬は床暖房で心地よく過ごせます。あえて段差を持たせている和室は、その段差部分がそのまま収納スペースに。さっと出し入れできるのでリビングに物があふれません。

萱原さんご夫妻が家を建てようと思ったのは、2人目のお子さんを妊娠してから。当時のアパート住まいでは、お子さんが走る音にも気を使っていたため、もつとのびのび子育てをしようと考えたことでした。たくさんモダンハウスを見て回ったというご夫妻が選んだのは平屋の家。お子さんが階段でケガをするリスクがないことと、将来のことまで見据えての決断です。

間取りはLDKを中心にして、個室は寝室と子ども部屋のみ。仕切りの少ない開放的な家の中に、南面の大きな窓から明るい光が差し込みます。ほとんどの時間を過ごすというリビングには、段差のある畳スペースを併設しました。仕切れは和室として独立するだけ

ではなく、友人がたくさん訪れた場合は段差がイス代わりになる仕掛け。ひとりの空間を複数の使い方で利用できるから、シンプルな間取りなのに快適に暮らせるのです。

また、屋外にも楽しい工夫があります。ひとつはリビングからフラットにつながるウッドデッキ。窓を開放すれば



家とコンテナハウスの意匠を統一することで、広がりを感じさせる外観。コンクリートの外構で駐車スペースも余裕があります。北面のブロック塀は、1段カラー違いにしてデザイン性を高めています。

お施主さま インタビュー



萱原さん一家
ご夫妻と2人のお嬢さんの4人暮らし。階段のない家で楽ししく子育て中です。

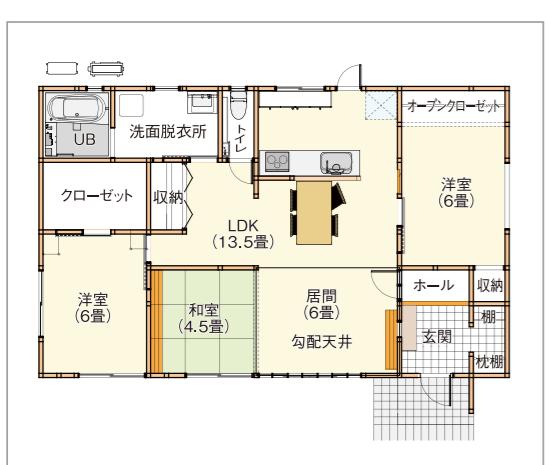
ひとつの大空間になり、大勢でバーベキューなどを楽しむことができます。もうひとつはコンテナルーム。家の外観と意匠を揃えた6帖ほどの空間で来客の応接やリモートワークなど、いろいろな使い方ができます。まさに現代の「離れ」と言える多目的部屋です。萱原邸には、家の中にも外にも暮らしのアイデアがあふれています。

コンテナハウスは
現代の「離れ」です。



オープンクローゼットに子供服をかわいらしくディスプレイ。

オープンクローゼットに子供服をかわいらしくディスプレイ。お気に入りは子ども部屋。一番奥のスペースは、オープンクローゼットとかわいい壁紙でアパレルショップみたいになりました。2人の子どもも喜んでいます。



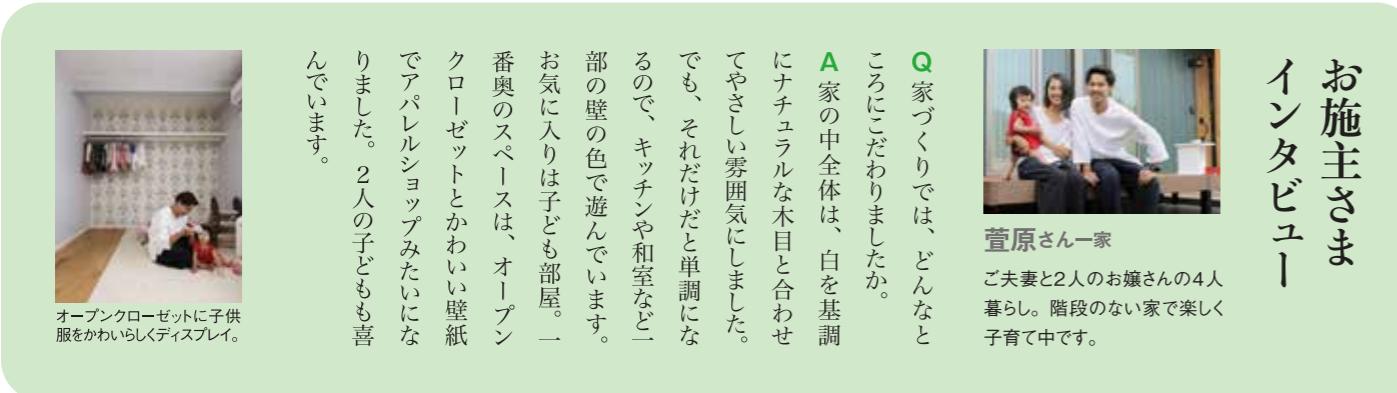
無駄なスペースがないシンプルな間取りの平屋です。快適に暮らせる理由のひとつは、必要な場所にしっかり収納を用意しているから。玄関のシーケンス、リビングの大きな収納、和室の床下収納、寝室に併設した広いウォークインクローゼット、子ども部屋のオープンクローゼットなどスタイルも多彩です。すっきり物が片付くことで、家中をより広く感じられます。



上／屋根の勾配をそのまま生かしている高い天井。中／仕切れは和室として使える畳スペース。照明もこだわっています。下／お子さんが物を落とさないように高さのあるカップボードをセレクト。



ごちゃつくスイッチ類をニッチの中にまとめることで、キッチンの壁面をきれいに見せています。これは奥様のアイデア。



カフェで過ごすようにお家時間を楽しむ。

この秋冬、おいしいスイーツを手作りして、カフェのようにお家時間を楽しみませんか。

初心者でも簡単に作れる
スイーツがあります。



6pでレシピご紹介!!
スフレショコラと栗のバターケーキ

ひとりで作る?誰かと作る? 自宅で簡単!おいしいスイーツ。

お家時間特集
①

食べるのも作るのも楽しいのだから、スイーツの魅力ってすごい。

家時間が増えて
スイーツ作りが人気になりました。

外出や人と会うことが難しくなり、家での時間が増えたことで、思いがけず人気になったのがスイーツ作りです。一時は小麦粉やホットケーキミックスが品切れになるほど加熱していました。おいしいスイーツを食べる最高の気分転換になりますし、家族やパートナーと一緒にスイーツを作ること自体を楽しむことができます。スイーツとお家時間は、とても相性がいいのです。

スイーツ作りは
ぜんぜん難しくない。

スイーツ作りを始めるなら
この道具から。



ボウル、泡立て器、ゴムヘラ、ザル。これだけで基本的なスイーツ作りはできます。



さらにハンドミキサーがあれば手間と時間を短縮できます。



榎原さんの作るお菓子

榎原さんは、生徒さんの要望に応じて普段から新レシピを研究しています。これまでに考案したスイーツは軽く100種類以上。おいしさはもちろん、見た目にも美しいものばかりです。



榎原幸子さん ●ル・コルドン・ブルーでディプロム(卒業証明書)を取得。フランス最高峰の栄誉・MOFを持つショコラティエ、ブルーノ・ルデルフ氏に師事している。

スイーツの作り方を教えてくれたのは、フランス菓子教室「ショコラアメ」

基本の
セット

あと
楽ちん

05 | やさしい暮らし

今季にぴったり！簡単だけどおいしい2つのケーキ。

食べ方メモ
冷暗所で2~3日熟成させて食べるのがおすすめ！

栗のバターケーキ

●材料 (パウンド型 約18cm×8cm)

無塩バター	100g	ラム酒	15g
キビ砂糖	100g	栗の渋皮煮	8個
卵	2個	★砂糖	10g
塩	ひとつまみ	★水	20g
薄力粉	100g	★ラム酒	15g

●下準備

材料を室温にもどす。(13~18°C) / 型に敷き紙をしく。/ オーブンに予熱を入れる。(180°Cで35~45分) / バターを溶かし、50°C~60°Cにする。/ 卵黄と卵白にわける。/ 栗の渋皮煮を水気をとり、1/2~1/3等分にカット。/ ★シロップを作る。砂糖と水を鍋に入れ、一煮立ちさせ、冷ます。ラム酒を加え、混ぜる。

●作り方

- ボウルに卵白と塩を入れ、こしをきって泡立てる。
- 軽くつがたつようになれば、きび砂糖を3回に分けながら加え、つのが立っておじぎするくらいに泡立てる。低速で混ぜ、キメをととのえる。
- 卵黄を加え、低速で混ぜる。
- 薄力粉をふるいながら加え、ゴムべらで粉気がほんくなるまで切り混ぜる。
- 溶かしバターを加え、やさしく切り混ぜたら敷き紙を敷いた型に生地を入れ、空気抜きをし、栗の渋皮煮をちらす。
- 予熱の完了したオーブンに入れて焼く。
- 焼きあがったら型からだし、★シロップを塗る。ラップで敷き紙ごと包み、クーラーの上で冷ます。



お家時間特集 ②

スイーツのお供にぴったりなのは 香り高い飲み物と1冊の本。

お家での心地よい畳下がりは、読書のベストタイムかもしません

畳下がりのティータイムを
良質な本と一緒に。

手作りのスイーツを楽しむ午後の
ひとときに、1冊の本があればもう
と素敵な時間になると思いません

か。「本屋ルヌガンガ」の中村さんに、
家のティータイムにおすすめの本
を選んでもらいました。
街から本屋さんが姿を消していく
中、3年前に店を開いた新刊書店が
「本屋ルヌガンガ」です。小さな本

屋ながら、ゆったりした空間作りで、
リラックスして本を選べます。気に
なるタイトルが次々目に飛び込んで
くるのは、丁寧な選書と工夫された
飲み物と一緒に休憩できます。

飲み物片手に活字の中へ。ルヌガンガおすすめの3冊

生きるはたらくつくる／皆川明
皆川明が選んできた
美しい働き方と生き方。

みんなでたのしむまよいみち／安野光雄
30cm超の大きな本を開いて
まよい道の先をみんなで探す。

ウジョとソナ 独立運動家夫婦の子育て日記／パクゴンウン
世の中がどんな状況でも
子どもは笑顔を運んでくる。

次々に気になる本が見つかる本棚のレイア
ウト。心ゆくまで本の世界に弱れたあとは、
飲み物と一緒に休憩できます。



アパレルブランド「ミナペルホネン」を作った皆川明の自伝的な一冊。大量消費時代に1着の服を大切ににする氏の生き方が伝わる。

株式会社つるとはな 1,400円(税別)



美しい絵で独創的な絵本をつくる安野光雄の一冊。迷路としての楽しさと絵としてのおもしろさがあり、親子で一緒に楽しめる。

福音館書店 3,000円(税別)



第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円(税別)



本屋ルヌガンガ
香川県高松市亀井町11-13
中村第二ビル・1階
⑤10時~19時 ⑥毎週火曜日
☎087-837-4646

中村涼子さん●ご主人と一緒に本屋ルヌガンガをマネージメント。ご夫婦それぞれの視点が同店のラインナップを豊かにしている。四国新聞の「女の本棚」で書評を担当。



スフレショコラ

●材料 (15cm丸型)

スイートチョコレート	130g	ココアパウダー	15g
砂糖	25g	コーンスターチ	7g
グランマルニ工	20g	卵黄	3個
牛乳	50g	卵白	120g
生クリーム	65g		

●下準備

型に敷き紙をしく。/ オーブンに予熱を入れる。(180°Cで15分) / 热湯を用意する。

●作り方

- スイートチョコレートをボウルに入れ、50~60°Cの湯せんにかけて溶かす。
- 生クリームと牛乳を50°C前後に温め、1に加え、泡立てないように混ぜる。
- ココアパウダー、卵黄、コーンスターチ、グランマルニ工を加え、そのつどしっかりと乳化させる。
- 別のボウルに卵白を入れ、こしをきって泡立てる。軽くつがたつようになれば、砂糖を3回に分けながら加え、ピンと角がたつくくらいに泡立てる。低速で混ぜ、キメを整える。
- 4のメレンゲに3を加え、つやが出るまで切り混ぜる。
- 予熱をしておいたオーブンに熱湯をはり、150°Cで25分~35分蒸し焼きにする。冷めたら型から出して完成。



教室

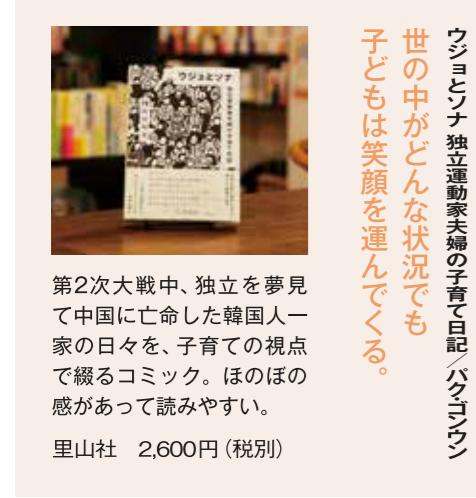
フランス菓子教室
ショコラアメール

高松市香西西町 (ご予約後に教室までのアクセスをお知らせ)

- ホームページ chocolatamer-atelier.com
- Instagram [@chocolat.chocolat.amer](https://www.instagram.com/chocolat.chocolat.amer)

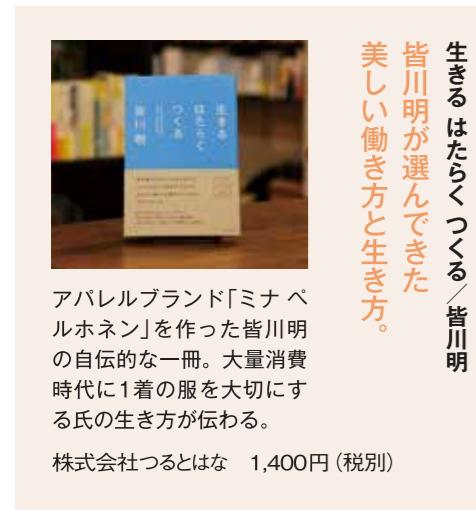
ショコラアメールでは、毎月のレッスン予定をホームページに掲載。希望日時と作りたいスイーツを選んで申し込みようになっています。1レッスン4名を基準に先着制。初めて参加する方など、問い合わせはInstagramのダイレクトメッセージなどで受け付けています。

アメールについて
菓子教室ショコラ



やさしい暮らし 07 | 第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円(税別)



アパレルブランド「ミナペルホネン」を作った皆川明の自伝的な一冊。大量消費時代に1着の服を大切ににする氏の生き方が伝わる。

株式会社つるとはな 1,400円(税別)



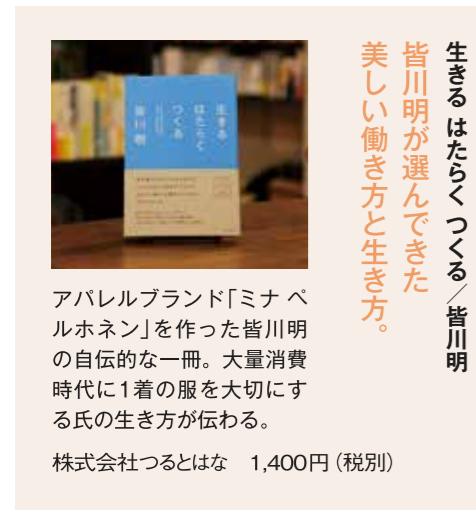
美しい絵で独創的な絵本をつくる安野光雄の一冊。迷路としての楽しさと絵としてのおもしろさがあり、親子で一緒に楽しめる。

福音館書店 3,000円(税別)



第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円(税別)



アパレルブランド「ミナペルホネン」を作った皆川明の自伝的な一冊。大量消費時代に1着の服を大切ににする氏の生き方が伝わる。

株式会社つるとはな 1,400円(税別)



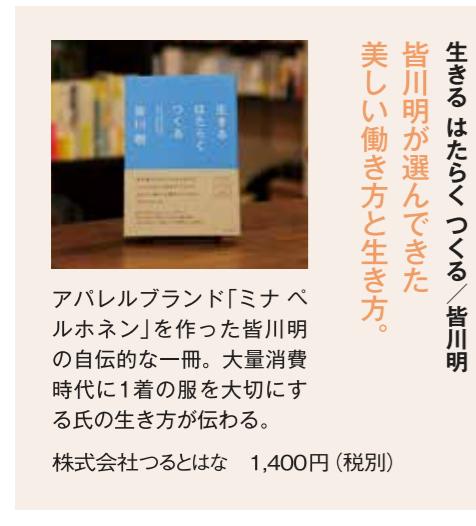
美しい絵で独創的な絵本をつくる安野光雄の一冊。迷路としての楽しさと絵としてのおもしろさがあり、親子で一緒に楽しめる。

福音館書店 3,000円(税別)



第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円(税別)



アパレルブランド「ミナペルホネン」を作った皆川明の自伝的な一冊。大量消費時代に1着の服を大切ににする氏の生き方が伝わる。

株式会社つるとはな 1,400円(税別)



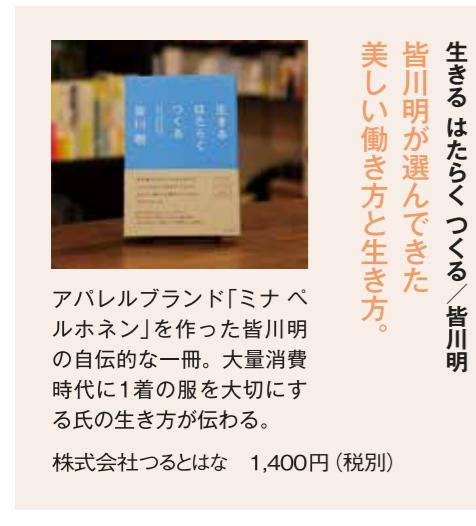
美しい絵で独創的な絵本をつくる安野光雄の一冊。迷路としての楽しさと絵としてのおもしろさがあり、親子で一緒に楽しめる。

福音館書店 3,000円(税別)



第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円(税別)



アパレルブランド「ミナペルホネン」を作った皆川明の自伝的な一冊。大量消費時代に1着の服を大切ににする氏の生き方が伝わる。

株式会社つるとはな 1,400円(税別)



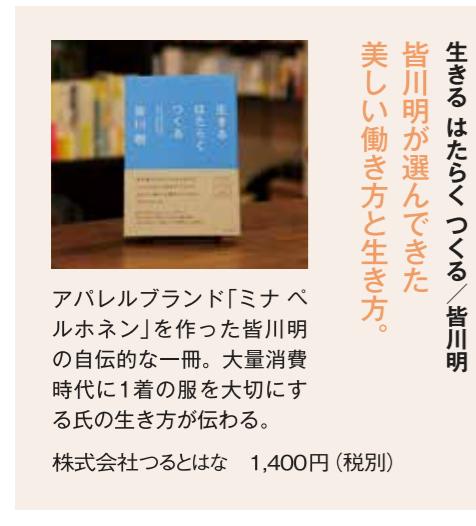
美しい絵で独創的な絵本をつくる安野光雄の一冊。迷路としての楽しさと絵としてのおもしろさがあり、親子で一緒に楽しめる。

福音館書店 3,000円(税別)



第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円(税別)



アパレルブランド「ミナペルホネン」を作った皆川明の自伝的な一冊。大量消費時代に1着の服を大切ににする氏の生き方が伝わる。

株式会社つるとはな 1,400円(税別)



美しい絵で独創的な絵本をつくる安野光雄の一冊。迷路としての楽しさと絵としてのおもしろさがあり、親子で一緒に楽しめる。

福音館書店 3,000円(税別)



第2次大戦中、独立を夢見て中国に亡命した韓国人一家の日々を、子育ての視点で綴るコミック。ほのぼの感があつて読みやすい。

里山社 2,600円

こんな楽しみ方を知つてますか？ スイーツとワインで贅沢な大人の午後を。

ワインとスイーツ、ちょっと意外な組み合わせがお家時間をさらに豊かにしてくれます。



夫・萩野悦司さん●高松では他にないワインショップ&ワインバーを開いています。長年、ワインショップで働いていたので豊富な知識を持っています。



わいんびより
香川県高松市片原町9-15-1階
⑨12時~21時 ⑩毎週水曜日、その他不定休 (公式Instagram @winebiyoriにて告知)
☎087-851-8100

スイーツと一緒に楽しむ飲み物はコーヒーか紅茶か。そんな風に考えていませんか。意外なことに、ワインもスイーツに合う飲み物のひとつです。ご存じのように、ワインはブドウから作られる飲み物です。酸味もあれば甘みもあるので、フルーツを使ったスイーツとは好相性。ワイングラスを傾けながらスイーツを楽しむ午後は、大人だけに許された贅沢と言えます。ライオン通り商店街にある「わいんびより」では、実際にワインとスイーツの組み合わせを提案しています。オーナー夫妻に、奥深いワインの話を聞きました。

ワインとスイーツで大人の午後を楽しむ。

昼間からワインを楽しめる
カフェ感覚の気軽な店。

「わいんびより」は、群馬出身の萩野さんご夫妻が2年前にオープンしたワインショップ兼ワインバー。高松には縁もゆかりもなかつたそうですが、かつて奥さんが旅行で訪れた際の「すごく住みやすそうな街に思えた」

との印象で移住を決めたというから驚きです。ショップで扱っているのは、ほとんどが実際にワイナリーまで出かけて選んだワインばかり。味はもちろん、作り手を信用できることが基準になっています。高くて1本1万円まで、ほとんどが5000円以下という買いやすい価格で、高松のワインファンを喜ばせています。

ワインにあうフード、
ワインにあうスイーツ。



カシスとオレンジのブティガトー／酸味を利かせた後味がワインとマッチ(現在は完売)。このようなスイーツが不定期で登場します。



日本トップクラスのナチュラルチーズ専門店Fermie(フェルミエ)から取り寄せる各種チーズをはじめ、ワインにあうフードを提供しています。

ワインの楽しみ方は自由。
スイーツにも合わせられる。

そのワインのおいしさをお昼から楽しめるのがベースペースです。فردの持ち込みOK、近くの店からデリバリーもできる気軽さで、カフエ感覚で利用できます(ノンアルコールもある)。「ここでワインの味を確かめて、

気に入ったものをボトルで買ってもらえたなら」とご主人。知られざる優れたワインの発信地となっています。

また、スイーツとワインの組み合わせも提案していく、不定期ながらオリジナルスイーツが登場します。

コラボするのはショコラアメールの榎原さん。奥様と榎原さんが知恵を出し合つて完成度を高めており、出せば売り切れるほど人気だそうです。なお、ワインとスイーツのセットは通販でも手に入れます(不定期)。

ワインについて素朴な疑問 その❶
お手頃ワインをどう思いますか。

実は作り方から違います。

ワインは温度に敏感ですが、お手頃ワインの多くは温度管理をしない環境でも味が変化しない工業的な作り方をしています。一方私たちが扱っているのは自然な作り方をしたワインです。

ワインについて素朴な疑問 その❷
どうすればおいしいワインを選べますか？

グラスワインで味わってみましょう。

ラベルでワインを選べるのはよほどの上級者。品質だけではなく個人の好みもあるので、まずはグラスワインで味わって、気に入ったものを買うのがおすすめです。

わいんびよりは通信販売も人気です。

左・プリマドンナ
2019／白い花
のような華やかな
香りが印象的
な爽やかな白
ワイン。

自分用にもギフトにも。
おすすめワイン

知らないかったワインの
可能性を教えてくれる。
ワインとスイーツのセット

不定期で登場します。写真はチーズケーキと白
ワインとの組み合わせ。現在、クリスマスのセッ
トを考案中のこと。お楽しみに。

通信販売についてのお問い合わせ・ご注文はわいんびよりWebサイトへ。
【公式通販サイト】<https://shop.winebiyori.net>

09 | やさしい暮らし

やさしい暮らし | 08

