



kinokuni-style

株式会社 木の国工房

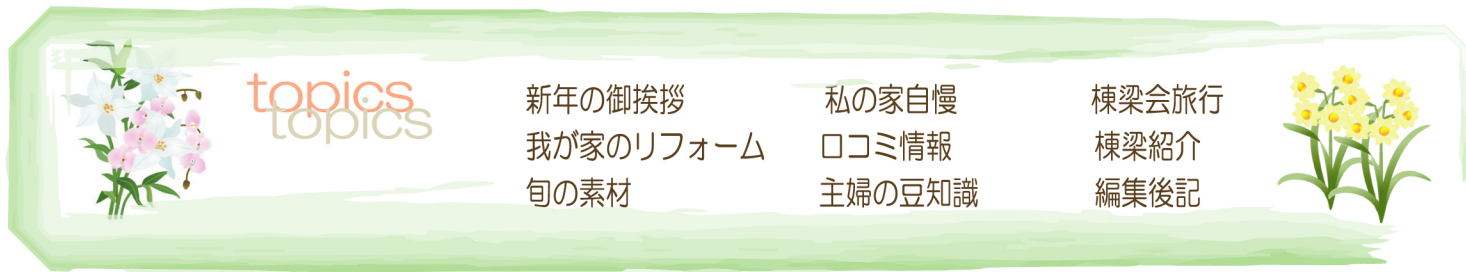
〒277-0832 千葉県柏市北柏 4-2-2

TEL 04-7166-3400 FAX 04-7167-0178

ホームページ http://www.kinokuni-koubou.com

ショールーム

- 柏 I.C 展示場 TEL 04-7140-8811
- 野田 展示場 TEL 04-7126-6811
- 流山 展示場 TEL 04-7178-9811
- つくば展示場 TEL 029-856-5100
- 守谷 展示場 TEL 0297-20-6511



topics  
topics

新年の御挨拶

我が家のリフォーム

旬の素材

私の家自慢

口コミ情報

主婦の豆知識

棟梁会旅行

棟梁紹介

編集後記



## 新春の御挨拶



謹んで新春のお慶びを申し上げます。

金融危機が顕在化し大変厳しい経済環境の中、新年の幕開けとなりました。私は、このような状況こそ、人や会社にとって自らを伸ばす絶好のチャンスと前向きに捉えていこうと新たに決意をいたしました。

今までお世話になった人、これからお世話になる人のためにも、永久に続く会社づくりに今年も精一杯努力してまいります。

「顧客満足日本一」この会社理念を全社員が共有し、これからもお客様の喜びを私たちの使命と肝に命じ、安心して信頼のできる家造りを目指しさらに追求し続けてまいります。

皆様の益々のご健勝とご活躍を心より祈念いたしまして 新春の御挨拶とさせていただきます。



平成21年1月吉日  
株式会社 木の国工房  
代表取締役 遠藤 又二郎



毎年恒例の天満神社での全体集合写真です。  
仕事初め平成21年1月5日撮影しました。



今年は、突然の声援をキッチンメーカーのクリナップさんから頂きました。縁起の良い”鯉の滝登り”などを披露してくれました。新年早々ありがとうございました。

## 私の家自慢

2008年10月に竣工しました  
松戸市の山岸様邸のご紹介です。



建て替え前のお住まいは、築40年の木造住宅でした。家族一人一人が納得のいく家をつくるために、総合住宅展示場を何箇所もご見学されたそうです。様々なハウスメーカーより基本設計を提示されていた山岸様でしたが、家族それぞれの想いとこだわりが図面より得られないものであったことや亡くなられたお父様が購入された家を壊すことに抵抗があることをお母様がお話し下さいましたので、お建て替えをするにあたり、既存建物の一部を再利用することをご提案させて頂きました。その結果、お父様がとても気に入っていた“えんじゅの床柱”を床框として新築の家に残すことができ、山岸様に大変喜んで頂くことが出来ました。また設計プランについては、弊社の各展示場をご見学頂き、体感住宅のエントランス・ロフト、習志野展示場の和室と寝室、柏I.C展示場の2階キッチン、流山展示場の無垢勾配天井と個々に気に入られた間取りを取り入れて頂きました。外壁のタイルも見本ではなく、実際の施工例をご見学頂き気に入られて採用したものです。バランスのとれた美しい表情のご自宅を完成することができました。とても朗らかで仲の良い山岸様の家づくりのお手伝いをできたことに感謝しております。



重厚感のある落ち着いた外観はタイルを使用しています



床框 / 思い出のえんじゅの床柱を再生しました



仲の良い  
お母様と若奥様です。



ロフトは、床・天井共に無垢板を使用し温かいぬくもりのある空間になりました  
ロフトの下は、大壁和室になってます

## 棟梁会旅行

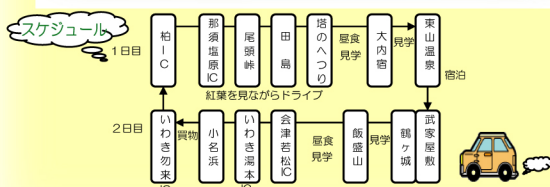
棟梁会 in 会津芦ノ牧温泉

昨年の11月9日～10日に行われた  
棟梁会の旅行を取材させて頂きました。



普段のお仕事では、大工さん達が一同に会する機会というのは意外に少なく上棟式の時の応援で入ってもらう場合や、木の国工房での工事マニュアルの説明会くらいでしか、全員が顔を合わせる時はないそうです。そんな棟梁たちが、年に1回皆で親睦を深めようというのがきっかけだそうです。

今回は18名の棟梁たちが参加し、例年になく見事な紅葉の山々の景色を、バスに揺られながらのんびりと満喫したそうです。塩原と鬼怒川を結ぶ尾頭峠を始めとして、会津藩家老の西郷頼母邸を中心とした武家屋敷、幕末戊申の戦役等で有名な鶴ヶ城などなど、見どころ満載の会津旅行になりました。これからの季節、桜咲く会津若松も素敵です。左記のようなスケジュールをご参考に、皆様もお出かけされてみてはいかがでしょうか。今年も棟梁会一同、宜しくお願い致します。



八千代市吉橋にお住まいの  
安原様邸のご紹介です。



和の外観は、いつまでも変わらない表情が私たちを和ませます

安原様はご主人が3代目の豆腐製造業を営んでいらっしゃいます。木の国工房を選んで頂いた頃を思い出して、「柱の材料が気に入った」とおっしゃって頂きました。「暖かくて、快適です」と奥様もいつもの笑顔で付け加えて下さいました。

安原様にはその後、息子様の家もお手伝いすることになり、親子2代でお付き合いをさせて頂いています。担当の棟梁は「らしさ」1号で紹介された、依田棟梁でした。

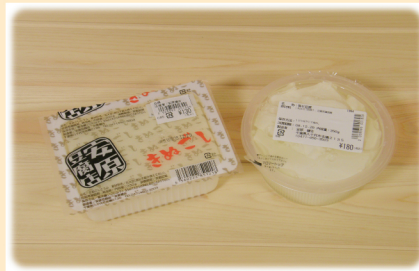
安原様の豆腐造りと木の国工房の家造りには共通点があります。安原様の豆腐は天然水と千葉県産の大豆のみを使用して作られています。私たち木の国工房も、吉野産の材料を中心に出来るだけ国産材を取り入れようとしています。安原様の豆腐は安心安全が絶対必要な、学校や病院に納める割合がほとんどです。スーパーなどでは販売していませんが、下記の4か所で直売しているそうです。「大豆本来の甘みを大切に」造られているそうです。

国道16号沿い道の駅「八千代」、JA 勝田台、JA ゆりのき台、八千代市 大和田新田のコウシン牛乳前の「わくわく広場」

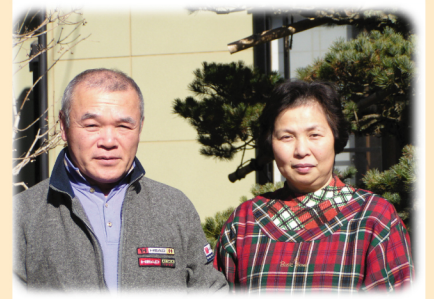
奥様が担当されている、おからと糖蜜 100%の「おからど〜なっつ」は隠れた人気アイテムです。是非一度お試しください。



安原様が気に入った構造材です



人気商品のおからど〜なっつとお豆腐です



いつも仲の良い安原様ご夫妻です

## 口コミ情報

地上デジタル放送 2011年7月24日ご準備できましたか？

テレビCM等でご存知の方も多いとは思いますが、電波法の改正により今までのアナログテレビ放送から地上デジタル放送に切り替わります。今回は地上デジタル放送の特徴と見る方法についてご説明致します。

### ～地上デジタル放送の特徴～

- 高品質の映像と音声で臨場感と迫力のある放送を楽しめます。
- 字幕放送や解説放送が視聴でき、機器によっては音声速度も変えられ、ご年配の方にもやさしいサービスが充実します。
- ボタンを押すだけで、地域のニュースや気象情報など暮らしに役立つ情報を見たり、1週間先までの番組表も見えるので番組の視聴や録画予約も簡単にできます。
- 電話回線やインターネット回線をテレビなどの受信機器につなぐとクイズなど番組に参加できるようになります。
- 1チャンネルを分割して2～3番組の同時放送も可能です。

※ 別途、通話料等が必要となる場合があります。



### ～地上デジタル放送を見る方法～

#### 【A】ケーブルテレビ・光通信にご加入の場合

地上デジタル放送用のチューナをお使いいただくことで視聴可能です。  
※詳細は契約会社等により異なります。



#### 【B】アンテナをご使用の場合

地上デジタルテレビ放送に対応したUHFアンテナの取付が必要です。ない場合には、【B】または【A】への加入が必要です。そのうえで右下のマークのある地上デジタル放送対応のテレビまたはDVD等の機器またはチューナをお使いいただければ視聴可能です。



## 第2回 棟梁紹介

“自然素材を生かした職人の匠の技で 価値ある住まいを提供します。”

棟梁インタビュー 石黒 勇夫棟梁編



# 匠の手

今回は、現場でお会いするといつも気さくに声をかけてくださる、木の国工房を支える匠の一人、石黒棟梁を紹介します。

新潟県に生まれ、中学校卒業後に福島県須賀川にて弟子入り、東京、千葉へ移り住み、現在に至るといふ石黒棟梁ですが、そもそも大工さんになったきっかけは？と聞くと、「勉強が嫌いだったからなあ…」と、懐かしそうに笑う笑顔が印象的でした。

そんな石黒棟梁に、「大工」というプロの視点から見た「木の国工房の家」の魅力をお話して頂きました。「大量生産の工業製品化が進む中で、今も天然の無垢材をふんだんに使っている点や、仕上がってしまえば隠れてしまう部分にまで桧の芯持ち材を使うというのは、造る側の大工から見てもやりがいのある「家」だなと思いますね。こういう本物の材料で建てた家というのは、10年、20年経ってからも、他の家との違いがはっきりでてるのではないのでしょうか。」

大工の道ひとすじに半世紀に渡り、「木」と過ごしてきた匠の言葉に、聞いていた私たちも、身が引き締まる思いでした。

そんな石黒棟梁に、お休みの日の過ごし方を聞いてみると、「道具の手入れぐらいかな…。趣味ってほどの物ではないけれど、名所巡りや散歩など身体を動かしているのが好きです。」とのこと。

これからも、木の国工房で多くの木とお客様の笑顔に囲まれて、家を造り続けていきます。

## みんなのレシピ



写真は、増田社員が料理しました

(材料4人分)

鶏の腿肉 2枚  
にんにく 2片、玉ねぎ 1/2 個  
はちみつ 大さじ 2  
料理用赤ワインか白ワイン 80cc 程度  
醤油 80ccから100cc 程度  
バルサミコ酢 30cc 程度  
温野菜 季節の野菜

## 鶏の腿肉のグリル バルサミコソース添え



【作り方】

① 鶏肉は1枚を2人分に切り、不要な皮や脂肪を取り除く。

肉の厚い部分には包丁を入れて、火の通りを良くする。

グリルする1時間前には冷蔵庫から出して、常温に戻す。

② にんにくと玉ねぎをすりおろし、ワインを入れて中火で煮る。

途中ではちみつを加えて更に加熱する。水分がなくなったら

醤油を加え、さらに一度火を通して、最後にバルサミコ酢を

加える。夏は少しバルサミコ酢を多めにするとさっぱりとした

仕上がりになる。

③ 鶏肉に塩や胡椒をするかは好みですが、はじめて

この料理を試される方にはどちらもしないで試してください。

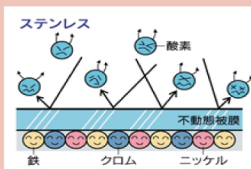
その方が、鶏肉の味とソースの味が良くわかります。

※調理に使うワインは「グランシェフ」と言う名前のアルコール強化

ワインが手に入ればベストです。760mlで1600円程度です。

バルサミコ酢は特に値段の高いものは必要ありません。

## 主婦の豆知識



ステンレスは、鉄にクロムやニッケルを加えた金属です。クロムが空気中の酸素と結合した不動態被膜という薄い保護膜が表面全体を覆い、錆の原因となる水分や空気中の酸素とステンレスの素地が直接触れ合わないようになっているからです。

## ステンレス豆知識<錆びにくいステンレス>

ステンレスシンクをお使いの方が年々増えています。しかし、毎日のお掃除は大変です。そこで、ステンレスの性質を理解して錆びない為の予防を考えてみました。

しかし、あくまでも錆びにくいだけであり、ステンレスは錆びない金属ではないことに注意して下さい。例えば、濡れたヘアピンや缶詰などをステンレスの上に置いておくことで「もらい錆」という現象がおきます。異種の金属が触れ合うと電蝕反応によって不動態被膜が破壊され、錆が発生してしまうのです。また、塩素や塩分を付着させたまま放置すると、やはりステンレスの不動態被膜が破壊され、錆に発展します。塩素系の漂白剤やヌメリ取りはなるべく避けた方が良いでしょう。もし使った場合は、使用後十分に水で洗い流して下さい。また食品や調味料などの塩分をシンクに流したままにすることも避けましょう。

## 編集後記

広報部 高橋謙介

新年あけましておめでとうございます。1月5日より、(株)木の国工房全部署が本格的に始動致しました。毎年仕事始めに、柏市にある天満神宮の宮司様にお願いし祈願祭を行います。今年一年が、弊社関係者皆様、お世話になったお客様、これからお世話になるお客様が幸せな一年となりますよう、また小社の発展と工事の安全をお祈りし、仕事に入ります。本年も皆様に喜ばれる家造りに邁進して参りたいと思っておりますのでどうぞ宜しくお願い致します。最後に今回の取材にご協力下さいました、山岸様、安原様、石黒様、誠に有難うございました。