



『日本料理のやりがちマナー5例』

日本料理は毎日の食事の延長線上にあるので、フランス料理やイタリア料理ほどマナーを気にしない方が多いかもしれませんが。しかし、身近な日本料理でも最低限の常識的なマナーを知らないと、重要な場面で恥ずかしい思いをしてしまうことも。

今回は意外としている人が多い日本料理でのNGマナーをまとめていきます。

日本料理を食べる時は、普段の食事とは違うことに留意して、以下のことには特に気をつけてみましょう。

■1…手を受け皿にする

こぼれそうだからと手を受け皿の代わりにするのは、上品そうに見えてNGマナーです。懐紙を使ったり、

持ち上げてよい食器の場合は、

食器を持ち上げて食べます。

刺身や焼き魚、大鉢の皿は

持ち上げて食べないので、そのままお膳に置いたまま頂きます。基本的に小鉢や小皿、お椀、どんぶりは持ち上げてOKです。

■2…わさびを醤油に溶かす

お造りの刺身を食べる時は、わさびを醤油に溶かすのではなく、刺身自体にわさびをつけてから醤油につけて食べましょう。醤油皿は、持ち上げて大丈夫です。



■3…座布団を踏む

日本料理はお座敷でいただく場合も。お座敷での座布団や敷居・畳のへりを踏むのは、マナー違反とされています。訪問先でも同じで、相手への敬意を欠いた行為と見なされることに。

■4…おしほりてテーブルをふく

おしほりはナプキンとは違い、手を拭くものなので、テーブルや口もとを拭かないようにしましょう。テーブルに何かこぼした時は、お店の人に頼んで拭いてもらいます。口もとを拭く時は、持参したハンカチやティッシュ、懐紙などを使って。

■5…食器を重ねる

食べた後は、器やお皿は元の位置に戻しておけばOKです。食器が傷付く可能性もあるので食器を重ねたり、片付けたりすることも不要です。

かしこまった場面でもなくとも

このような振る舞いは、

意外と見られているポイント

です。

「きちんとしていたつもりがマナー違反だった」ということにならないように、今一度日本料理のマナーを見直してみませんか。



今月のレシピ 『たけのことうどのサラダ』(4人分)



- ◆材料：たけのこ(茹でたもの小) 1本、山うど 1本  
お酢 少々、木の芽 1/2カップ
- (A)：みそ 大さじ1、すりおろしにんにく 1片分  
赤唐辛子(輪切り) 1本分、しょうゆ 大さじ1  
オリーブオイル 大さじ3、レモン汁 大さじ2

◆作り方：

- ① ゆでたたけのこは、縦にひと口大の薄切りにする。うどは皮を厚めにむいて、4～5cm長さの薄切りにし、酢水にさらして水気をきっておく。
- ② ①のたけのことうどを合わせ、(A)をよく混ぜたみそドレッシングで和えて器に盛りつけ、木の芽を飾る。

☆コーヒーを入れたあとの粉の再利用☆

- 消臭効果…粉を乾かし、お皿などにのせて下駄箱に入れておけば臭い取りに。
- ガーゼに包んで靴みがき(色落ち等に注意して行ってください)
- フライパンや食器に粉をふりかけてこすり、水洗いをすると汚れが落ちます。(こすり過ぎには注意をしてください)



地元工務店の相談会 “将来同居を、と考えている若い世代のご夫婦の相談会”

4月30日(日) 10:00～15:00 (要予約)

予約制になっておりますのでお電話、メールでご連絡ください。

お時間を決めさせていただきます。(担当:北)

Tel: 046-267-8270

e-mail: toriken7@jcom.home.ne.jp



お家のことで困った時、電話や相談をどこにしているのか分からない。なんてこと、ありませんか？

見てもらいたい所や直してほしい所によって、販売店や業者選び、分かりますか？ 悩みませんか？ そんな時は、弊社に連絡してください。お家に関する悩み、解決のお約束をします。

046-267-8270 (担当:北)

『既存住宅の活用方法』  
今の時代、土地を購入してから家を建てるのは結構大変なことです。そこで、ご両親がお住まいの家を二世帯住宅にして同居を、と考えている若い世代が増えてきています。  
・若い夫婦が共働きしやすい環境  
・大勢の家族に囲まれてにぎやかな環境  
・育児の相談がしやすい環境  
そして何よりも一番は、家(上物)だけにお金を掛けられる。ということでしょう。  
土地に高いお金をかけてしまうと、しっかりとした家づくりができなくなります。  
耐震性、気密性、断熱性と一番に考えて家づくりをしていかななくてはなりません。  
家の健康こそが、人の健康に繋がります。  
建て替え・リフォーム・リノベーションの判断を決め兼ねている方、判断基準を解決させてみせます。また、それに伴う資金計画についても解決します。  
ご家族皆様でのお越しをお待ちしています。どうぞお気軽にお電話ご予約ください。

## 【家づくり、後悔しないための豆知識】

「長期優良住宅」＝長持ちするいい家  
“認定の種類と認定の条件”



- 1、耐久性：長持ちする家
- 2、耐震性：地震に強い家／耐震等級 2 以上
- 3、メンテナンス性：メンテナンスのしやすい家
- 4、省エネルギー性：光熱費のかからない家
- 5、住戸面積：暮らしやすい広さを確保した家
- 6、居住環境：地域の街並みに配慮した家

長期優良住宅においては我が社では既に標準化住宅とし、現在はゼロエネ住宅（ZEH）に取り組んでいます。2020 年には長期優良住宅は義務化される予定です。国の認定を受けたこの様な性能の良い住宅は流通時、あるいは担保として価値を保全する意味があります。また、様々な税制優遇が適用されます。

「結露」＝暖かい湿った空気が、急に冷やされたり、冷たいものに触れたりしたときに、空気中の水蒸気が水滴になる現象のこと。



※窓の表面温度が、露点温度より低い時、窓の表面に結露が発生します。

（露点温度：室内の空気に含まれる水蒸気は、温度が一定以下になると結露し始めます。その時の温度を露点温度という）  
放っておくと、カビ・ダニの発生で人への健康や家にも影響を及ぼします。

十分な換気をし、水蒸気の発生を抑えることが重要です。室内の最適な環境は、温度 20 度／湿度 50%です。

※断熱性能の高いサッシを使用し、断熱材を施工することで結露防止に繋がります。

また、1 DAYリフォームとして、内窓の取付けも結露に効果があります。

（防音効果・断熱効果もあります）

詳しくは弊社までお問い合わせください。



## 【ZEH（ゼッチ）】・・・

「住宅の断熱性能や設備の省エネ性能の向上、太陽光発電などの再生可能エネルギーの活用等によって、年間の一次エネルギー消費量よりも、住宅で創り出したエネルギーの方が正味（ネット）で上回る、もしくはその差がゼロになる住宅の事」と定義されています。

簡単にいうと、住まいの断熱性・気密性を高め、エコキュートなどの省エネ設備を導入することで家庭内で消費する一次エネルギーを抑え、かつ太陽光発電などの創エネ設備でエネルギーを創りだし、その住まいでの一次エネルギー消費がゼロ、またはマイナスになる住宅のこと。

つまり「光熱費がゼロになる家」ということです。



ZEH の作りかた・・・どうやって一次エネルギーをゼロにするの？ 答えは、「省エネと創エネを組み合わせた住まいづくりをすること」です。つまり、

- ☞ 断熱性や気密性といった住まいの基本性能を高めることで、冷暖房に使うエネルギーを抑える。
- ☞ エコキュートなどの高効率給湯器や LED 照明、省エネ性の高い家電の導入でエネルギーを抑える。
- ☞ 太陽光発電などの創エネ設備でエネルギーの自給自足をする。



このように、まず使う一次エネルギー量を減らしたうえで、さらに太陽光発電などでエネルギーを創ることで消費エネルギーをゼロにすることが可能になるのです。もちろん住む方の省エネへの意識も大切ですが、消費エネルギーを抑えることは光熱費の節約にも直結しますから、地球環境だけではなく、皆様の家計にも嬉しい結果になるわけです。

HOUSE  
OF THE YEAR  
IN ENERGY



「ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー 2016」の授賞式が行われました。

横浜スーパーウォール会が受賞し、会を代表して山登土地開発(株)社長さんが表彰式に参列して参りました。今回で 4 年連続「優秀賞」、「特別優秀企業賞」の受賞となります。来年、再来年・・・と引き続き受賞できるよう、快適な住宅を皆様にご提供していきたいと思っております。

「ハウス・オブ・ザ・イヤー・イン・エナジー」とは、建物躯体とエネルギー設備機器をセットとして捉え、トータルとしての省エネルギー性能の優れた住宅を表彰し、さらなる省エネルギーによる環境負荷削減の推進と快適な住まいの実現に貢献することを目標にした住宅を建てている工務店に送られるものです。

◆私どもトリヤベ住建では水まわり、外壁・塗装工事、屋根工事、網戸の張替え、庭先の改修工事、防音工事、白アリ駆除、リフォーム全般、新築。に関するお家のことなら何でもご相談に応じます。お気軽にお声をおかけ下さい。

また、当社ホームページからでもお問い合わせができますので是非ご利用ください。



アソビエクラブ

株式会社 トリヤベ住建

046-267-8270 大和市福田 662-8



QR コードで  
読み取ってね！