

絆の家

YAMASA HOUSE

A LIVING IDEAS YAMASAHOUSE STYLE MAGAZINE

volume
28
Jul-Aug 2017
FREE MAGAZINE

《特集》
季節の植物を楽しむ

Botanical Life

絆の家
YAMASA HOUSE
volume
28

A LIVING IDEAS YAMASAHOUSE STYLE MAGAZINE
Volume 28 Jul-August 2017 FREE MAGAZINE

2017年7月1日発行 発行人/佐々木典明 発行/ヤマサハウス株式会社 住宅本部 〒892-0836 鹿児島市錦江町1-4 Tel.099-295-3910 Fax.099-216-8160 Printed in JAPAN



 **GOOD DESIGN AWARD**

おかげさまで69周年
県内一円、身近なネットワーク
でお客様のご要望にお応えし
ます。



お近くのモデルハウス・営業所までお気軽にお越し下さい。
入居宅見学や、宿泊体験モデルハウス、工場見学ツアーも
随時受け付けております。詳しくはお問い合わせください。

本社・住宅本部 鹿児島市錦江町1-4 (鹿児島本店ビル3F)
Tel.(099)295-3910 / Fax.(099)216-8160

鹿児島本店 Tel.(099)295-3911 / Fax.(099)216-8161
・MBC展示場 Tel.(099)206-3110 / Fax.(099)206-4001
・プラザ展示場 Tel.(099)298-5611 / Fax.(099)298-5612
・KTS展示場 Tel.(099)297-6111 / Fax.(099)297-6112
・不動産鹿児島 Tel.(099)295-3911 / Fax.(099)216-8161

霧島支店 Tel.(0995)47-3111 / Fax.(0995)45-0637
・国分MBC展示場 Tel.(0995)64-0822 / Fax.(0995)64-0822

川内営業所 Tel.(0996)23-3111 / Fax.(0996)27-2190

鹿屋支店 Tel.(0994)63-2911 / Fax.(0994)63-2925
・鹿屋中央展示場 Tel.(0994)40-3111 / Fax.(0994)40-3115
・不動産鹿屋 Tel.(0994)63-2924 / Fax.(0994)63-2925

担当

YAMASA HOUSE

www.yamasahouse.co.jp

郵便はがき

料金受取人払郵便

鹿児島東局
承認

3420

《差出有効期限》
平成29年10月30
日まで(切手不要)

8 9 2 | 8 7 9 0
5 3 7

鹿児島市錦江町1-4
(鹿児島本店ビル3F)

ヤマサハウス・住宅本部
「絆の家」編集部

絆の家 volume
28
A LIVING IDEAS YAMASAHOUSE STYLE MAGAZINE



◎お手数ですが、下記項目もご記入のうえ投函してください。

ふりがな	
お名前	年齢 () 歳
ご住所	
お電話	()



Botanical Life

《特集》

季節の植物を楽しむ

日々の暮らしの中で、ふと目に入る緑のある風景。
植物の存在は、心地よい住まいづくりに欠かせないものです。
庭のある生活は、一年を通じてお手入れが必要で、時間も取られます。
でも、花が咲き、実がなり、香りがする…など
成長の喜びや四季を感じられるのは、庭があってこそ！
また庭の緑は、単に癒しだけではなく、
家の中に光と風を通す大切な役目も担っています。
その他にも、プライバシーの確保や防犯、
エコで快適な住まいづくりなど多くの機能を持ち合わせています。
今回は、理想の庭づくりのためのデザインやプランニングのヒント、
そしてその楽しみ方についてご紹介します。

撮影 - 塀山 哲 Satoshi Tateyama

文 - 中西 理恵 Rie Nakanishi

季節を楽しむ樹木のレイアウト

花の蕾が膨らんできたのを見て春を感じたり、青々と力強い緑に夏の到来を感じたり。

日常の中に、ほんの少しの変化があるだけで暮らしは一段と豊かになります。

また、家の中から外を眺めるときに緑が見えるのは、とても気持ちいいものです。

植物の持つ四季折々の個性を家の庭に取り込んで、居ながらにして季節を感じられる、そんな庭づくりをしてみませんか？

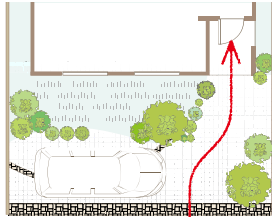
① 奥行きが大事！



道路から玄関までのスペースがアプローチ。訪れたお客様が最初に目にすることです。人は、直に目に入る目標物は、実際の距離よりも近く感じます。近くは視線が留まると、その後にあるものは遠く感じます。樹木を効果的に配置することで、アプローチ空間に奥行きとゆとりを感じさせることが大切です。



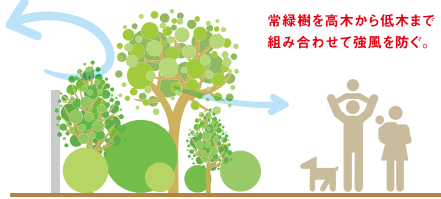
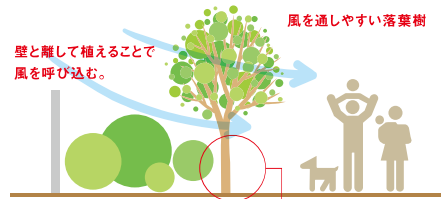
玄関近くには少し大きめの樹木を植え、手前にかなり小さな樹木を植えると、大きさとボリュームの対比で遠近感が生まれ、広く感じさせることができます。門の正面に玄関がある場合、それぞれの中心が重ならないように配置すると効果的です。



★門の中心と玄関の中心が重ならないように配置する。

★中心をずらすことで奥行き感が出る。

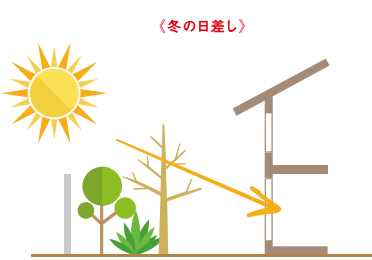
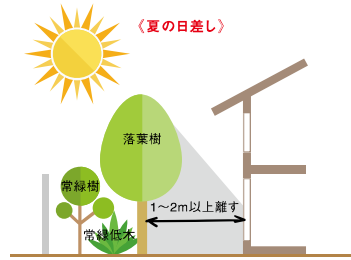
② 風の流れをコントロール



樹木の選定や配置を工夫することで、建物に穏やかな風を呼び込む庭を作ることができます。風を比較的通しやすい、葉の付き方が密でないものを選んで風を呼び込みましょう。カエデ類やエゴノキ、ヒメシャラなど、小さな葉の落葉樹が向いています。しかし、落葉樹だけで庭を構成すると、夏以外の季節では葉が少なくなるか、まったく無くなり、庭が寂しい印象に。そこで、落葉樹と併せて、常緑樹でも比較的風を通しやすいシラカシやソコゴなどを配植すると、常に緑がある庭になります。

一方、強風が吹くような場所でも、落葉樹と常緑樹を組み合わせると強風を防いだり、風の方角を変えて庭や室内に風を招き入れることができます。ただし、日当たりのよい側は、葉付きが良くなり、特に常緑樹の場合は風通しが悪くなります。そこで、庭づくりの前に気象データなどで事前に季節風の強さと方向をつかんでおくこと、剪定などの管理をして風通しを確保することが重要です。

③ 日差しをコントロール



夏の強い日差しを遮り、冬は日差しを取り込みたいのなら、日当たりを好むコナラなどの落葉広葉樹を植えるといいでしょう。ここで大切なポイントは、樹木を建物からの程度離して植えることです。建物と樹木の距離は、夏の日差しの角度と樹高から決めます。建物と樹への日射を防ぐには、建物と樹との距離を樹高の半分程度確保します。これ以上近いと部屋が暗くなりすぎ、離れすぎると部屋まで陰が伸びません。

二十四節気で、より深く季節を楽しもう！

二十四節気とは、節分を基準に1年を24等分して約15日ごとに分けたもの。季節の移り変わりの小さな変化を、「啓蟄」や「寒露」、「芒種」などの美しい言葉で表現しています。昔の日本では、この二十四節気に合わせて衣替えをし、お正月やお盆などの年中行事を楽しんでいました。「四季」よりも細かく区切られた二十四節気を意識すると、それにまつわる行事や食事など、より季節を豊かに深く感じられるのではないのでしょうか。



立春
立春は春の始まりであり、1年の始まり。立春の前日には、豆をまくなど、邪気を祓う節分の風習があります。



雨水
草木が芽生える頃で、昔から、農耕の準備を始める目安とされてきました。この日に雛人形を飾ると良縁に恵まれるといわれています。



春分
春分の日を中日とし、その前後の3日を合わせた7日間を春彼岸といいますが、お彼岸のお供えもの定番「ぼたもち」の名前の由来は、春に咲く牡丹にちなんだもの(牡丹餅)です。小豆は秋に収穫されるので、硬くなった皮を取った「こしあん」で作られます。



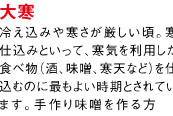
清明
清明は「清浄明潔」の略で、万物がけがれなく清らかに生き生きているという意味です。すべてのものが春の息吹を謳歌する頃。各地でお花見シーズンを迎えます。



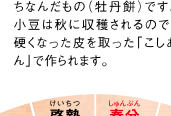
立夏
暦の上ではこの日から立秋の前日までが夏。ゴールデンウィークの頃で、レジャーにでかけるのいい時期です。



大寒
冷え込みや寒さが厳しい頃。寒仕込みといって、寒気を利用した食べ物(酒、味噌、寒天など)を仕込むのも最も時期とされています。手作り味噌を作ら方は、ぜひこの時期に。



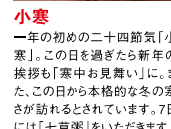
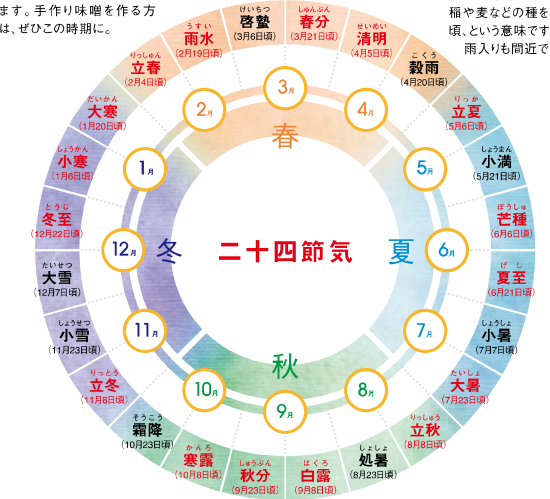
芒種
芒とはイネ科の植物の穂先の部分のことで、稲や麦などの種を播く。雨入りも間近で蒸し暑くなってくる頃です。



夏至
一年の中で最も長い日。夏至を過ぎると曇りも増して本格的な夏の到来です。



大暑
夏の暑さが本格的になる頃。土用の丑の日が近く、梅干し・うどん・つりなど「う」のつくものを食べて夏バテ防止をする風習があります。すだれや打ち水など昔の人の知恵で、住まいに涼感を呼ぶ工夫を楽しみたいですね。



小寒
一年の初めの二十四節気「小寒」。この日を過ぎたら新年の挨拶も「寒中お見舞い」に。また、この日から本格的な冬の寒さが訪れるとされています。7日には「七草粥」をいただきます。



冬至
1年で最も夜が長く、昼が短い日。冬至の日には小豆粥やかぼちゃを食べ、ゆず湯に入るといわれる習慣があります。



立冬
この日から立春の前日までが暦の上では冬。「亥の子の日」に火を使い始めると「安全」といわれて、書は「炬燵開き」といって、囲炉裏や炬燵などに火を入れました。暖房器具を出すなら亥の子の日にしてはみては？



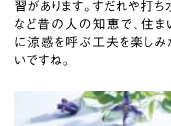
寒露
草木に冷たい露が降りる頃という意味です。秋の長雨が終わり、ぐっと秋が深まります。さきこのや栗、秋鮭などの魚介、「おはぎ」をお供えします。「暑さ寒さも彼岸まで」というように、秋分を過ぎれば残暑もおさまり、秋の訪れを実感するようになります。



秋分
秋分の日を彼岸の中日で前後3日間を秋彼岸といいますが、先祖のお墓参りをする習慣があります。秋に咲く萩にちなんで「おはぎ」をお供えします。「暑さ寒さも彼岸まで」というように、秋分を過ぎれば残暑もおさまり、秋の訪れを実感するようになります。



白露
秋が本格的に訪れ、草花に朝露がつき始める頃。台風が心配な時期でもあります。



立秋
厳しい残暑は続きますが、暦の上ではこの日から秋。立秋を過ぎたら「暑中見舞い」は「残暑見舞い」に。

食べられる庭をつくろう！

「キッチンガーデン」とか「エディブルガーデン」と呼ばれるガーデンスタイルがあります。

果樹や野菜を栽培して、収穫を楽しむ庭づくりのことで、見て楽しむだけでなく食べる楽しみもあることから人気のガーデンスタイルです。

いわゆる家庭菜園ですが、より植栽の彩りに配慮し、ペランダやコンテナで気軽に始められるのも魅力のひとつ。

野菜や花、ハーブを色よく配置して、庭づくりと食べる楽しみを同時に味わいましょう！

初めてにおすすめのハーブガーデニング

ハーブは毎日のお料理や盛り付けに大活躍。

最近ではスーパーでも手軽に手に入るようになりましたが、ひと束の量が多すぎて使いきれなかった経験はありませんか？

ハーブは良い香りを味わえたと同時に、意外と育てやすいのでガーデニング初心者におすすめです。

使いたい時に使うだけ収穫が可能で、摘みたての香りは格別！

あれば便利だけど、わざわざ買うのもったいないハーブから食べられる庭づくりにチャレンジしてみませんか？


ハーブのキッチンガーデンのつくり方

〈準備するもの〉プランター・鉢底ネット・鉢底石・培養土・お好きなハーブ苗



- 1 プランターの底にネットを敷き、鉢底石を入れる。
- 2 培養土をプランターの上から2cm下がったところまで入れる。
- 3 苗の配置を考え、ポットから出して植えつけます。根が安定するように、土を隙間に押し込みながら植えつけていきます。
- 4 鉢底から水が出てくるくらいたっぷり水をやってあげよう。

キッチンガーデンにおすすめの植物

 <p>ミント 多年草なので、一度植えればずっと楽しむことができます。ただし、旺盛すぎるほど繁殖力が強いので、寄せ植えには向いていません。雑草化するので地植えもおすすめしません。</p>	 <p>バジル あると何かと便利なハーブの代表。プランターに植える際は、株と株の間は最低でも15cmあけておきましょう。水やりは鉢土が乾いたら、鉢底から流れ出るまでたっぷりと。</p>	 <p>ローズマリー 常緑の低木なので、環境に合う場所に一度植えつけば年中収穫を楽しむことができます。高温多湿を嫌うので、日あたり、水はけ、風通しの良い場所で管理します。</p>
 <p>イタリアンパセリ ビタミンやミネラルなどの栄養を豊富に含んだセリ科のハーブです。日当たりと水はけのよい環境で育てるのがポイント。乾燥を好むので過湿に注意しましょう。</p>	 <p>セージ 古代ギリシャ時代から薬用に使われていたといわれる「不老長寿」のハーブ。日当たりがよく、水はけ、水持ちのよい土に植えましょう。美しい花も魅力です。</p>	 <p>タイム 料理の臭み消しなどに使われます。日当たりと風通しのよい場所に植えるのがポイント。タイムは乾燥気味が好きなので、水のやり過ぎに注意しましょう。</p>
 <p>ラディッシュ ハツカダイコンといわれるように種まきから30日程度で収穫できます。鮮やかな赤色が飾り物のアクセントにぴったり！</p>	 <p>ルッコラ ゴマに似た風味とピリッとした辛味が美味しいルッコラ。成長が早く、1年を通して栽培が可能です。3週間〜4週間ごとに種をまくと、いつも新鮮なルッコラを収穫できます。</p>	 <p>オレガノ オレガノとはシソ科の多年草で、ハーブの中でも最も香りが強いと言われています。多湿が苦手なので、日当たりと風通しのよい場所で育てましょう。</p>



玄関・門周り

玄関や門周りで、その家の印象が決まります。色合いの明るいカラーリーフ系の低木類を入れることでナチュラルで華やかな印象に！

視点効果を生かした庭づくりをしよう！

門壁もつけて、シンボルツリーも選んだお庭。でもまだまだ殺風景な印象…。植栽をデザインする上でより明るく雰囲気の良いお庭にする植栽のポイントをいくつかご紹介します。



高さのバランス

庭木を何本か植える時は不等辺三角形に。奥行が出て景色全体を引き締める効果があります。手前に低いもの、後ろに高いもの(下草→中低木→高木)を植えましょう。また、手前に明るい色の花などを植えて視線を集めるとアクセントになります。



駐車場周り

駐車場もコンクリートで塗りさらさず、周りに下草や低木を植えるスペースをつくりましょう。駐車場温度上昇の抑制があり見た目もやわらかい印象にしてくれます。



フォーカルポイントをつくろう

庭の中で自然と目が惹きつけられる場所のことを指します。リビングなど室内から見た庭が一番美しく見えるよう配置するとよいでしょう。テラス前には落葉樹を植えて木陰をつくり、夏の日差しを遮って涼しいお庭に。冬は葉を落とし日差しが入り明るい庭に過ごしやすい環境にしてくれます。気になる視線を隠しつつ、リビングからお庭と景色を楽しみましょう！



基礎まわり

基礎周りに低木や下草を植えると印象が柔らかくなります。また、木を植えるなら株立ちがオススメです。幹が太くなりやすく管理しやすいです。



季節を楽しむインドアグリーン

お部屋にグリーンがあるとほっと心が落ち着きますよね。
ガラスの中に植物を入れて観賞栽培するテラリウムは夏のインテリアにもぴったり。
涼しげなテラリウムを窓辺に飾って、インドアグリーンも楽しんでみましょう。

簡単テラリウムを作ってみよう!

本格的なテラリウムは、ガラスで密閉された空間の中に小さな生態系を作るものですが、
ここでは多肉植物やエアプランツを使った簡単なものをご紹介します。夏の思い出に、
お子様が拾った石や貝殻を飾っても良いですね。

《材 料》ガラス容器、カラーサンドやサンゴ砂・ハイドロカルチャー用の焼き土など、ウッドチップや貝殻・石など、水苔や多肉植物・エアプランツなど
《作り方》①ガラス容器の底に砂を敷く。
②多肉植物の根を水苔などで包むようにして砂の上に置く。
③ウッドチップや貝殻、石などをバランス良く配置して、多肉植物を安定させる。



ハーブを収穫しよう!

ハーブは、葉っぱがたくさん伸びてきたら、適度に摘んであげたほうが元気に育ちます。
さまざまなお料理にちょこっと添えるだけでグッと美味しさが引き立つハーブですが、
たくさん収穫できたときの活用レシピをお届けします。



◎ハーブサラダ (1人分)

《材 料》好きな葉野菜とハーブを食べたいだけ
①白ワインビネガー(レモン汁か米酢でもOK)…大さじ1、
エキストラヴァージンオリーブオイル…大さじ2、塩・胡椒…適量
パルミジャーノ・レッジャーノ…好きだけ
《作り方》①ハーブと葉野菜を水で洗い、水気を切って食べやすい大きさにちぎる。
②①の材料を合わせてドレッシングを作る。
③野菜を盛り付けてドレッシングと和え、パルミジャーノ・レッジャーノをたっぷり削りかける。



◎ハーブコーディアル (約250ml)

《材 料》レモングラスとミント…合わせて50g(いずれもフレッシュハーブ)、水…300ml、
きび砂糖…125g(蜂蜜やグラニュー糖などでもOK)、レモン汁…1/2個分
《作り方》①レモングラスとミントは綺麗に洗い、細かく切る。
②鍋に水を入れて沸騰させ、①を入れて蓋をして弱火で5分ほど煮出す。
※ハーブをだしパックなどに入れておくと楽です。
③5分経ったら火を止めて、そのまま3分蒸らす。
④ザルなどで濾して、エキスのみ鍋に戻す。
⑤④に砂糖を入れて弱火で砂糖が溶けるまで煮る。
⑥砂糖が溶けたらレモン汁を加えて火を止める。
⑦煮沸消毒した保存瓶に入れて出来上がり。
冷蔵庫保存で1週間程度で飲みきりましょう。

◎ハーブコーディアルでノンアルコール

グラスに水とライム、コーディアルを適量入れ、炭酸水を注げば夏にぴったりのノンアルコールモヒートに。その他、かき氷のシロップとして、ヨーグルトやアイスにかけて、アルコールで割って、美味しくいただけます。



◎ハーブオイル

《材 料》ローズマリー…2~3本、エキストラヴァージンオリーブオイル…保存瓶に合わせた量、
にんにく…1かけ、鷹の爪、ピンクペッパーなどお好みのスパイス
《作り方》①ローズマリーは洗って、完全に乾かしておく。
②煮沸消毒して乾燥させた保存瓶にローズマリー、芽を取り除いて潰したにんにくを入れ、
オイルを加える。
③冷暗所で1~2週間漬け込んでローズマリーは取り除く。
※鷹の爪を入れる場合は種を取り除いて入れる。
※オイルに材料が浸っていないとカビの原因になるので注意。
使い方は通常のオリーブオイルと同じ。
そのまま少し塩を加えてパンにつけても、肉や魚を焼くときに使っても。
香りのうったオイルがお料理をランクアップさせてくれます。
ローズマリーのほかにバジルやセージ、タイム、ディルなどもオススメです。



◎ハーブのサシェ

サシェとは乾燥させたハーブを入れた香り袋のこと。クローゼットやシューズクローカーなどに置いたり下
げたり、タオルの間などに挟んだりして使います。ほのかにハーブの爽やかな香りが漂います。
《作り方》①ローズマリーやハーブをまとめて束にして吊るし、乾燥させる。
②乾燥したハーブを細かくすりつぶす。
③②をお茶パックに詰め、リネンなどで作った小袋に入れてできあがり。