

# (株) 関工務店

vol.59

2025.  
冬号

## ニュースレター



### 住まいのお役たち

### 風水的な玄関ドアの選び方

玄関ドアは、「運気の通り道」「外と内を切り分ける場所」です。方位によっては、相性の良い素材もあるので参考にしてみてください。方位には運気の特徴があり、北は「悪いものを流す」東は「樹木の成長・発展」南は「悪いものを燃やす」西は「金運」とされています。どんな運気を重視したいか考えてみてはいかがでしょうか。

方位	カラー・素材	方位	カラー・素材
北	白・ベージュ・クリーム・ピンク	南	グリーン・白・ベージュ・ステンレス・ガラス
東北	白・木製	南西	ブラウン・赤・ラベンダー・アルミ
東	グリーン・ブルー・クリーム・木製	西	黄・ピンク・木製
南東	ベージュ・ピンク・グリーン・木製+ガラス	北西	白・ブラウン・グリーン・クリーム・木製

### 快適な空間実現のために

#### 家族のコミュニケーションが取りやすい家づくり

#### 複数の人が一緒に使えるキッチン

夫婦で一緒に料理を作りたい、お子さんと一緒にキッチンに立ちたいといった希望がある方は、人の行き来がしやすいアイランドキッチンや広々としたオープンキッチンがおすすです。住まいの中でキッチンにスペースを割くことが出来ると開放的な空間づくりが出来、キッチンとダイニングテーブルを付けると調理から配膳までがスムーズになります。

#### 一体感が生まれる吹き抜け

家族が集まるリビングを吹き抜けにすると、各部屋に緩やかな繋がり一体感が持たされるだけでなく、窓の配置によって光や風の通り道が出来ます。

吹き抜けによってリビングで過ごす人たちの気配を個室にいて感じられるのがメリットです。

どのような間取りであれば暮らしやすいのか、家族構成やライフスタイルに合わせて検討してみてください。

### 関工務店 善博のつぶやき



明けましておめでとうございます。

本年もどうぞよろしくお願い致します。

2025年は巳年です。へびは「新しい自分に生まれ変わる」「幸せな未来をつかむ」という素敵な意味を持っているそうです。へびが定期的に脱皮を繰り返すことに由来し、生命力や再生、変化と進化の象徴とされているからだそうです。そしてへびは金運や繁栄をもたらす縁起物として広く認識されています。

私は昔、へびの抜け殻を財布に入れるとお金が貯まると聞いて入れていた記憶があります。貯まることを信じていましたね。

それでは皆様にとって素敵な一年でありますように。



### 今月のナゾトレ

し↑か↘ = 貝

り↘す↑ = 雪

ち↑く↑せ↘き↘ = ?

※答えは来月号で発表します!

先月号の答えは、「はかせ」でした。



## 今月の現場レポ！

魚沼市堀之内地内  
H様住宅改修工事  
9月初旬～12月下旬  
3.5ヶ月間の大リフォーム工事を行いました。  
間取りを大幅変更  
断熱&気密をZEH基準にしました。  
快適な生活を家族皆さんが体感していただいています。



関工務店は、雪国新潟の気候風土に耐える丈夫な住まいづくりをしています。



家を建てることは最終目的ではなく、あくまでもスタートと考え、建ててからも地域の皆様にご愛顧いただいております。

## 季節の快適 暖かく過ごすための10のアイデア



### 白菜と豚バラ肉のにんにくみそ鍋

冬の低い気温の影響は、体の深い位置にある腸にまで及ぶもの。便秘や下痢、お腹の張り、痛みなどを招くこともあり、あなどってはいけません。体が冷えて血行が悪くなると、腸の働きも悪くなります。すると「消化」「免疫・防御」「解毒」という腸の3つの大切な働きを阻害してしまうのです。この影響で、腸内フローラのバランス悪くなって消化・吸収力が低下したり、腸内の免疫細胞の働きが悪くなることで、風邪やアレルギー症状、がんのリスクなどが高まります。腸の活動低下から便秘になると、老廃物の排泄が悪くなって他の内臓の機能も下がります。そして代謝が下がるなど全身に影響が出てきます。腸、全身の健康を守るため、暖かく過ごす工夫が大切です。



#### 材料 (2～3人分)

白菜	1/3個
豚バラ肉 (薄切り)	200g
【にんにくみそ】	
にんにく	3かけ
みそ	大さじ3 + 1/2
酒	カップ1/2
一味唐辛子	適宜

#### 作り方

- 白菜は縦半分にして葉と軸に切り分け、それぞれざく切りにします。豚肉は長さを半分に切ります。
- 【にんにくみそ】を作ります。にんにくは薄皮をつけたままアルミ箔の上のせ、オーブントースターで7分間ほど焼きます。薄皮をむいてつぶし、みそ、酒を加えて混ぜます。
- 鍋に水大さじ2を入れ、白菜の軸を広げ、豚肉を広げてのせませます。全体に②を塗り、白菜の葉の半量をのせ、蓋をして強めの中火にかけます。
- ②2分間ほど煮て鍋全体が温まったら中火にし、20～25分間煮ます。蓋を取って残りの白菜の葉をのせ、再び蓋をして5分間ほど煮ます。
- 白菜がしんなりしたら全体をざっと混ぜ、好みで一味唐辛子をふって完成です。

#### 「あったか生活」10のアイデア

1. 温度を保つ
2. アルコール摂取に注意
3. 1日1回湯船でリセット
4. 食事に1品は温かい食事を
5. 根菜類を食べる
6. タンパク質を摂る
7. 水分補給は温かい飲み物で
8. 腹巻を活用
9. 外との温度差を小さく
10. ホットカーペットの下に断熱マット

小さなことから改善できることもあります。健康のために、自分に何がどれほど必要か考えながら実践してみたいかがでしょうか。

新潟県魚沼市根小屋1337

今日を築いて明日をつくる

**(株) 関工務店**

TEL:025-794-4161 FAX:025-794-5357



住まいのお悩みご相談ください。

関工務店 魚沼

検索