

Vol.51

まるとみ新聞

newspaper
'16 Dec.

発行所
北九州市若松区本町 1-1-33
丸富産業（若松区役所前）
Tel.093-751-1081

すまいdeスマイル
28年12月号



住まいの雑学



鬼門と裏鬼門

家は日本でも
独自に発展

みなさんは家を建てたり、改築したりする際に家相を気にされるでしょうか。とくに鬼門（北東の方角）や裏鬼門（鬼門の反対の方角、南西）については玄関や水回り、トイレを作るのはよくないといわれ、今でも避ける方がいらつしやるように思います。

江戸時代の家相ブーム

陰陽道の最盛期である平安時代から室町時代にかけて、家相は宮廷や貴族社会に広まります。現代でも鬼門（裏鬼門）の方角に魔除けとなるヒイラギやナンテンを植える風習が残っているように、当時は平城京の北東には東大寺を、平安京の北東には比叡山延暦寺を設けるなど、重

あんまり方位を気にしすぎると不便な間取りになっちゃうかもね。



要な建物を作る際には鬼門と裏鬼門に厄災を避けるための寺院や神社が配置されていた。

その後、江戸時代になって印刷技術が進歩すると多くの占いや家相本が出版されていきました。



れ、商人や武士の間にも一大家相ブームが起きたようです。

鬼門忌避に根拠あり？

鬼門の思想はもともと中国のものですが、なぜその方角を忌み嫌う鬼門と呼んだのでしょうか。

一説によるとかつて秦の始皇帝が北方からの遊牧騎馬民族の侵入を防ぐため万里の長城を築いたように、中国では常に北からの外敵に襲われる脅威が存在したからだとされています。また南西には強い偏西風が吹き、それらの方向に出入口を作ると外敵や強風（台風、黄砂、病氣）を招き入れると考え

では日本における鬼門思想は迷信かというところ、実はそうともいえないようです。なぜなら家の北東といえは日当たりの悪いので冬は寒く、夏は湿気がたまりやすい場所。昔の家ならトイレや水回りは避けたいところ

です。玄関も寒い地方では強い北風にさらされて雪に埋もれるかもしれない。ただしそれは昔のこと。現代の建築は空調や照明設備が整っているためあまり方角にこだわる必要はなさそうです。

トコロ変われば

明るい国と暗い国

日本vs欧米

欧米では、そんなに明るいところを本を読むと目を悪くするといわれる。

日本と欧米の住まいで大きくちがうもののひとつに照明があります。日本では天井の照明が主流です。電球型蛍光灯も普及が主流です。

間接照明だけで、しかも白熱灯（近年は電球型蛍光灯も普及が主流です。寒さの厳しい欧州では石やレンガづくりの家が、窓が

小さいので部屋が暗いの当たり前だった（日本家屋は柱と梁の組み合わせで窓を大きくすることができた）という理由のひとつの理由だと思

いますが、実は日本と欧州では太陽の明るさがちがいで、彼らの青い眼は黒い眼に比べて2割ほど光に対する感覚が強い。ため日本のような明るさでは目に負担がかかるようなのです。



まあそんな文化的、人種的な差はありますが、実のところ日本では高度経済成長期に豊かさの象徴として明るい蛍光灯が

好まれ、オイルショック後に電気代の安さから一気に日本中に広まったというのがいちばんの理由かもしれません。

建築用語

これって

見た目や堅牢さだけでなく上りやすさを考えるのは重要だね。



段取り

ことを運ぶ順序や手順、その準備などのことを「段取り」といいます。「式の段取りをつける」というような使い方をします。また芝居の世界では筋の展開や組み立てかたのことを段取り

といったりもします。この「段取り」は斜面に石段を造る際、全部で何段にするかを決める「段を取る」という建築用語に由来します。

石段は坂の勾配に合わせて上り下りしやすいものを造らな

とてはいけません、安全面やコスト面、作業効率も考えなくてはいいないので設計には熟練を要したことでしよう。石段のきばえがよければ「段取りがよい」という評価につなが



本みりんとみりん風調味料

スーパーのみりん売り場には「本みりん」と「みりん風調味料」があり、どちらを買つか迷ったことはありませんか。どちらも料理に甘みをつける調味料ですが、本みりんは約14%のアルコール分を含む酒類であるのに対し、みりん風調味料は1%未満のアルコールにうま味調味料や水飴などを加

えてみりんの味に似せたもの。酒税がかかるので価格は安いものの、開栓後は酸化・腐敗しやすいため早めに使い切る必要があります。使う目的は同じでも、両者はアルコール分の違いから使う順番が違います。本みりんには魚や肉の臭みをアルコールに吸収させ、加熱で材料の臭みを飛ばす働

きがあります。なので、本みりんを使う時は加熱する前、あるいは調味料「さしすせそ」の「さ（砂糖）」の前に入れま

「オレガノ」名前前は知っていても使い方がよくわからないハーブの代表「オレガノ」。シソ科のハーブの中でも香りが強く清涼感があり、料理以外でもオレガノティーとして楽しむことがで

アルコールの量で料理に加える順番が変わるなんて知らなかった。



調味料 & スパイス

きます。和名も爽やかさを感じる花薄荷（はなはつつか）。肉料理や魚料理の臭み消しには欠かせないハーブで、グリンや炒め物、煮込み料理のほかカルパッチョやドレッシングなどにも幅広く使えます。またトマトやチーズとの相性も抜群。ピザやパスタなどのイタリア料理はもちろんです。そのスパイシーな香りからタコスなどのメキシコ料理にもよく使われています。パンやクッキー生地混ぜるのもオススメです。

すまいる家族



若松恵比須祭りの時の「恵比須餅」はいつも超人気です。

2016.12.02