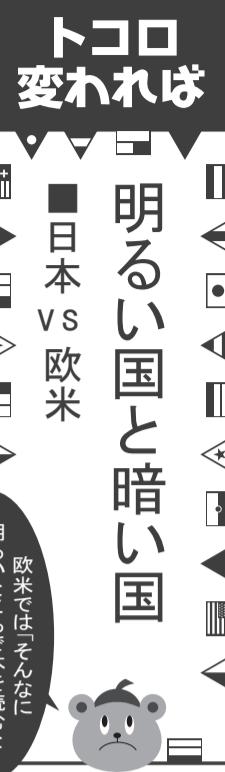


日本と欧米のすま
いでのひとつに照明が
あります。日本は天
井の一灯で部屋全体
を明るく照らします
が、欧米では複数の

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
の家が多く、窓が

小さないので部屋が暗
いのが当たり前だつ
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ます）。
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、彼ら
の青い眼は黒い眼に
比べて2割ほど光に
対する感度が強いた
め日本のような明る
さでは眼に負担がか
かるようなのです。
アメリカの白人が
よくサングラスをか
けているのも、欧州
より緯度の低いアメ
リカの太陽がまぶし
すぎるからだといわ
れています。



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
に広まつたというの
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

といつたりもします。
この「段取り」は
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。

（評価につながつた
たわけですね。）



鬼門と裏鬼門



住まいの 雜学

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
されるでしようか。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
る方がいらっしゃる
ように思います。

家相とともに中国か
ら伝わった風水思想
のひとつですが、日本
の陰陽道のなかで
独自に発展したもの
で、実は本家中国に

家相は日本で
独自に発展

家相というものはな
いのぞうです。

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。



本みりんとみりん風調味料
ちがいは

アル「ールの量で
変わることで知らなかつた。

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
らを買うか迷つたこ
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
からないので価格は
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
う必要があります。
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
せそ」の「さ（砂
糖）」の前に入れま
す（日本酒の場合も
同じ）。一方みりん
風調味料には臭みを
飛ばす働きはないの
で、甘みが生かせる
よう最後に入れます。

最後に、みりんが
ない時は酒+砂糖で
代用が可能です。

「オレガノ」
名前は知つていて
も使い方がよくわ
からないハーブの代表
格「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

きます。和名も爽や
かさを感じる花薄荷
(はなはづか)。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
ルや炒め物、煮込み
料理のほかカルバッ
チヨやドレッシング
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、そのスペ
シアルや香りからタ
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
ッキー生地に混ぜる
のもオススメです。

「若松恵比須祭りの時の
恵比須餅」はいつも超人気です。



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）
TEL093-751-1081



鬼は中国の
北方民族

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
忌み嫌い鬼門と呼
んだのでしょうか。



では日本における
鬼門思想は迷信かと
いうと、実はそうと
もいきれないよう
です。なぜなら家の
北東といいえば日当
りが悪いので冬は寒
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
るかもしれません。

