Vol.63
まるとみ新聞
newspaper
'18 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）
TEL093-751-1081
すまいdeスマイル
30年12月号

住まいの雑学 TRIVIA

製図の歴史

製図用紙として一般に使われたのがケント紙。イギリスのケント地方ではじめて作られたんだ。

家を建てる時に必要な設計図。しかし幕末に製図技術が伝わるまで、日本の家屋の建築に設計図はありませんでした。

それ以前は大工の棟梁が設計士であり、長年の経験や秘伝として受け継ぐ技術（部材や部材同士の寸法を体系化した木割術や、接合部などの部材の形状を作り出す規矩（きく）術）を身につけていたため簡単な板図だけで家を建てることができたのです。

図面の原図を手書きで複製

明治時代になると日本にも製図技士が誕生します。当時はまず用紙を水でぬらして木の製図板に張りつけ、乾かして密着させてから鉛筆で図面をひきました。

次に出来上がった図面をトレーサーが複製します。原図に薄い紙を重ね、烏口（からすぐち）を使って手書きでなぞるので時間がかかるし、誤りも多かったようです。

青焼機の登場

そういうなかで1842年に「青写真」が発明されます。原稿と感光紙を重ねて露光すると、光をとおさない黒い部分が白く残り、感光したところが青く発色するのでこう呼ばれます。その後1920年にジアゾ式複写機（青焼機）が開発されて建築図面に使われるようになったことから、設計図のことを青写真（青焼き）と呼ぶようになりました。

そして1950年代にようやく、今ではあたりまえの「どんな原稿からでも普通の紙にコピーができる」という画期的な電子複写機が登場。70年代に急速に普及しますが、まだまだコストが高かったことから原図をトレーシングペーパーにコピーし、それを青焼きするという方法がとられることが多かったようです。

製図は2次元から3次元に

そして1980年代、ついにCAD（設計支援のシステムソフト）の時代が到来。

コンピュータで図面を描くだけでなく、立体形状をCGでシミュレーションできるようになり、製図機が次々と姿を消してゆきました。

さらに2000年代にはBIMが登場。コンピュータ上にまず3Dモデルを構築し、そのマスターモデルから各種図面を切り出すため、どこかに変更があればすべてのデータが連動して自動修正されるのが大きな特徴。また疑似空間で建築物の性能チェックをおこなうことさえ可能になりました。

トコロ変われば 世界の変わった法律 ■世界事情

判例がそのまま法律になる国では突飛なルールが生まれやすいよね。

今回は世界に本当にある変わった法律をご紹介します。

イタリアには犬を1日3回以上散歩させなければいけない、美人しかビキニを着てはいけないという法律があり、フランスでは人間の顔をもたない人形は販売禁止、ロシアはレースの下着の着用禁止。スイスは騒音に厳しく、夜10時以降はトイレや浴室の水が流せず、車の移動も禁止。デンマークでは法律で脱獄が認められています。

イギリスには、郵便局員は犬と目をあわせてはいけない、妊婦はたとえ警官のヘルメットの中でも用を足していいなどのほか、中世から残る変わった法律が多いのが特徴。

一方、犬がおとなしくなると判断できたら警察官は犬を噛んでもいいなど、いちばんへんてこな法律満載なのはアメリカですが、書ききれないので割愛。

最後に思わずナットクの法律は、食べる予定の動物に名前をつけてはいけない（オーストラリア）、妻の誕生日を忘れてはいけない（サモア）でしょうか。

これって 建築用語

そうか。だから「敷居をまたぐ」はその家に入るという意味なんだね。

■敷居が高い

よく誤った使い方をされる言葉ですが、本来は相手に不義理をしたり、失礼なことをしてしまってその人の家に行きにくいという意味。

一般に敷居はふまや障子を開け閉めするための溝がついた横木のことをいいますが、もともとは「門の内と外との仕切りとして取りつけられた横木」のことをいいました。今でも古いお屋敷や寺院などに横木をまたいで中に入る門構えが残っているところがありますが、昔はこの敷居をまたがないと敷地の中に入れなかったわけです。

門の前で入るのをためらっている人にとって敷居はきっと実際以上に高く感じられたでしょうね。

ちがいはナニ？ チャウダーとシチュー

クリームシチューはおかずか汁ものかっていう論争がありますね。

シチューというのは野菜や肉、魚介類をだしやソースで煮込んだ料理の総称で、小麦粉を炒めて作ったルーを加えてとろみをつけたものが一般的。日本ではクリームシチューやビーフシチューが定番ですが、世界にはボルシチなどさまざまなシチューがあり、ごはんにかけて食べる文化もめずらしくないようです。

とろみがあるといえばポタージュスープもありますが、こちらはもともとフランス料理のなかで洗練された上品なスープのことを指し、具の大きさやとろみに関係なくコンソメもブイヤベースもポトフもポタージュ。日本の場合は「具を裏ごししたとろみのあるスープ」となるでしょうか。

一方チャウダーはアメリカ発祥。魚介類を使った具だくさんのクリームスープで、シチューよりとろみが少なく、具が小さめなので早く作れるところがいかにもアメリカ流ですね。あさりなどの二枚貝をブイヤベースもポトフもポタージュ。日本の場合は「具を裏ごししたとろみのあるスープ」となるでしょうか。

一方チャウダーはアメリカ発祥。魚介類を使った具だくさんのクリームスープで、シチューよりとろみが少なく、具が小さめなので早く作れるところがいかにもアメリカ流ですね。あさりなどの二枚貝をブイヤベースもポトフもポタージュ。日本の場合は「具を裏ごししたとろみのあるスープ」となるでしょうか。

新顔野菜

「ロマネスコ」

ブロッコリーとカリフラワーをかけあわせたといわれているロマネスコは、ヨーロッパでは16世紀頃から作られているごく一般的な野菜。特徴的な形から、日本では別名「サンゴ礁」「うずまき」（全体でもひとつひとつの房でも螺旋を描いているため）、「カリッコリー」「カリブロ」などとも呼ばれます。

食べ方はまさにブロッコリーやカリフラワーと同様、煮ても焼いても炒めてもおいしく、ビタミンも豊富。切った形がクリスマスツリーに見えることから12月に店頭に並ぶことが多いようです。

12月1日より若戸大橋・若戸トンネルが無料化されました。

すまいるライフ

おしえて仙人！