



「梅雨」も明けて蒸し暑い毎日が続いています…今月を過ぎると本格的な「秋」になるんですね。今年は今のところ「台風」の襲来が少ないですがこれから「台風シーズン」本番です…果物やお米もこれから収穫されますが台風の襲来で農業被害が出ない事を祈りたいですね。
あと、これから暑さも本格的になります…それに伴って注意したいのが「熱中症」…野外での作業やレジャーの際は、特に気を付けたいですね。



瓦版 8月号

発行 (株)カネマタ工務店
TEL 025-792-2560
FAX 025-792-7102
http://kanematak.com



第一現場 外装工事完了

5月末から「木造躯体」の組立を始めました、新築第一現場の「S・N様邸」も職人衆を集中して工事を進めたおかげで、7月末から外部足場の撤去が始まりました。今現在、予定よりも3週間程早く工事が進み当初の完成時期が10月末の予定だったのが、10月初めには無事に「完成」するかも知れません…

旧小出市街地の物件で防火規制もあり難航するのかと思っていたのですが、思いのほか順調に進んでいまして、内心驚いております…

内部の方も床の仕上材も貼終わり、間仕切壁の石膏ボードもほとんど張上がっておりますが、階段部分の施工がまだなので上がったたり降りたりが大変…それも今月中には終わると思います。足場が外れたら、高床式基礎内部の舗装工事をお盆前に終わらせ、明けからガレージと二階を繋ぐ階段室の施工も始められそうです。

久しぶりの大きな住宅で、延床面積は約225㎡(68坪)もあり敷地に対してほとんど余地が残りません…ただ、高床式基礎なのでガレージには普通車1台、軽自動車3台、住宅脇の余地にも軽自動車なら1台…計5台の自動車が駐車する事が出来ます。



今日は何の日・・・「高校野球記念日」

毎年08月18日は「高校野球記念日」なんですね…春の「選抜高校野球」と夏の「高校野球」の2回の大会が行われています。高校球児達の熱いドラマは、何時観ても私達に感動を与えてくれます…今回はそんな「高校野球」にちなんで記念日を調べてみました。

1915年08月18日(大正04年)、大阪府豊中市の球場で「第一回全国中等学校優勝野球大会」が行われました…この大会では全国から地区予選を勝ち抜いた10校が参加し、京都府立第二中学が優勝しました。この大会は毎年行われ、1924年の10回大会以来、現在の「阪神甲子園球場」で行われるようになり、この大会が今の夏の大会に当たります。

グラウンドでの球児達のプレーもさることながら、スタンドでの応援合戦も見所の一つ…応援について一つ雑学を紹介…1951年の春の大会で、兵庫県代表の「鳴尾高校」の応援団が、甲子園近くの動物園からアフリカゾウを連れて応援に駆け付け、団長自らゾウの上に乗ってグラウンドに現れたそうですが、球場に許可を取っておらず、すぐに退場させられた事もあったとのこと…

我が、新潟県勢としては2009年の夏の大会で「日本文理高校」が、愛知の「中京大京高校」と決勝戦を戦い、9回表2アウトからの猛攻で、あわや逆転という所まで攻め込んだ試合が、一番印象深いのではないのでしょうか…



ペレットストーブ・・・マイスター取得!

昨年、隣県の長野県で「ペレットストーブ」による事故が発生しまして、これを受けて「さいかい産業」のストーブ販売店を対象に、「マイスター制度」を導入する事になりました。これは従前ですと販売店はストーブの設置と取扱説明、操作方法の伝授のほか、シーズンオフ時の簡単なメンテナンスが必須業務でしたが、この度の制度により定期的な「分解整備」も出来るよう、スキルアップを目的に行われました。

おさらいの座学の後、SSシリーズ・RS-4・RS-miniの機種を対象に、全ての機種を実際に分解し、各部品の交換方法や異常時の原因の発見方法、不適格な燃焼の実演、最適燃焼となる調整方法を再確認してきました。

弊社は私をはじめ2人の若手職人の3人で参加…専らこの3人が設置に携わって来ましたので、今後はメンテナンス面でもお客様に的確なサービスが行えると思っています。高価なストーブですので、永く安全にお使いいただけるようお手伝いいたします。

これから「暖房」が必要になる季節へと移っていきますが、この「ペレットストーブ」に関心のある方がおられましたら、弊社にご一報ください。設置やメンテナンスはもちろん、必要であれば有料となりますが「燃料」の調達も代行で行っております…また、新規の設置の際は魚沼市の「助成金」の申請の手続きなどの業務の代行もしておりますのでご用命ください。

昨年設置されたお客様からも「灯油に比べ燃料経費が格段に安くなった…」と、ご好評をいただいております…



夏を乗り切るレシピ・・・2品

【材料】 (ジャージャー麺)
 キュウリ 1本 豚挽肉 200g A ショウガ(絞汁) 小さじ2
 ミントマト 6個 中華麺(生) 4玉 A しょうゆ 大さじ1
 サラダ油 小さじ2 A 清酒 大さじ2 A 砂糖 小さじ1
 長ネギ(みじん切) 1/2本 A 甜麺醬(テンメンジャン) 大さじ2

【作り方】

- 1 キュウリは縦十文字に切り、小口切りにし、ミントマトは縦に4つに切る。フライパンにサラダ油を熱してネギを炒める。
- 2 ネギに香りが出てきたら豚挽肉を加え炒める。色が変わってきたら(A)を加え、2分ほど煮る。
- 3 中華麺は表示時間通りにゆで、流水で洗う。麺を器に取りキュウリ・ミントマト・肉みそをのせ、混ぜながら食べる。



【材料】 (ゴーヤとアジのマリネ)
 アジ(刺身用・薄切) 200g パクチー 適量 A しょうゆ 大さじ1
 玉ネギ 1/2個 レモン(国産皮) 適宜 A レモン汁 大さじ2
 ゴーヤ 1本 A オリーブオイル 大さじ2 ※塩 少々(分量外)

【作り方】

- 1 玉ネギは薄切りにして(A)で和え、アジも加える。
- 2 ゴーヤを薄切りにし、塩少々でもんでサッとゆでて水に取り、水気を絞る。
- 3 パクチーはざく切りにする。
- 4 (1)を器に盛り、(2)と(3)を混ぜ合わせて載せ、レモンの皮のせん切りをちらす。

※材料の分量：いずれも4人分

8月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
葉月	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
2019年	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝	友引	先負	仏滅	大安	赤口	先勝
	三隣亡	地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭吉日		上棟吉日		地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭 上棟吉日	上棟吉日		地鎮祭 上棟吉日	赤口	地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭吉日	仏滅	地鎮祭 上棟吉日	三隣亡	上棟吉日	地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭吉日	仏滅	地鎮祭 上棟吉日	赤口	上棟吉日	地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭吉日	地鎮祭 上棟吉日	地鎮祭 上棟吉日	三隣亡	上棟吉日