Jimosumu

SHINKEN-HOUSING | [ジモスム：地元に住む] | vol.02 TAKE FREE

地元暮らしのつむぎ手たち

「俺の弁当。」著者・柴雄二さん 特別コラム

jimosumu ＝ 地元に住む

「jimosumu（ジモスム）」は、
地域に根差した暮らしを送りたい人と
暮らしのつくり手をつなぐ、
“ 地元に住みたい人向け ” フリーペーパーです。

このなかでの「地元」とは、
自分が生まれ育った土地でも、
一番長く住んだところでも、ありません。

ここにいると、なぜか心がほっと落ち着く。
なんとなく、自分の居場所はここ、という気がする。
素敵な人たちがいるこの地で暮らしてみたいと、ふと思う。

どれかひとつでもあてはまったら、
きっとそこはもう、あなたにとって大切な「地元」。

“ 地元の生き字引 ” のごとく
その地の暮らしを知り尽くしている人々や、
その地でしか生まれない、心惹かれる特別なもの。

jimosumu では、
“ 地域の暮らしをそっと豊かにする ”
全国各地の「地元に住む」をお届けします。

［巻頭特集］
002 地元暮らしのつむぎ手たち
004 斎藤工務店 ［神奈川県］
006 桃花源
008 泰工房
010 清水工務店 ［富山県］
012 A-Port
016 ひかりハウジング ［岐阜県］
018 カフェ・ママエ

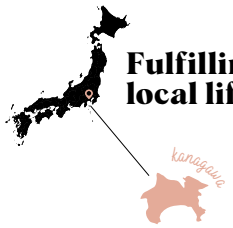
022 「俺の弁当。」著者・柴雄二さん 特別コラム
024 地元発 暮らしを豊かにするモノ
026 暮らし方の距離感を見つける
リビルディングセンタージャパン／東野唯史さん

地元暮らしのつむぎ手たち

Fulfilling *local* life

地域の魅力に気づくって、かんたんそうで、むずかしい。
そんなときに「まず会いたい」のが、地元暮らしのつむぎ手たち。
地域に深く根差し、そこに暮らす人と人をつなぎ、
新しいローカルな魅力を発見し続けるつむぎ手は、あなたの地元にもきっといるはず。
全国各地のつむぎ手が生み出す、地元暮らしのかたちに、会いに行こう。

社員・協力業者みんなでつくり上げる「斎藤工務店夏祭り」は、箸づくり、カンナチャレンジ、丸太切りなどで盛り上がる。オーナーにとっては自宅を建てた職人と再会できる日でもある



Fulfilling local life *file.01*

Saito-koumuten

斎藤工務店

工務店	神奈川県横須賀市	代表取締役 草野康仁さん

地元と関わることが私たちの存在意義

草野康仁さん

設計事務所やデベロッパーを経て斎藤工務店に入社し、3代目社長に。メインターゲットは「ものの価値がわかる人」。建築家・伊礼智さんのプレタポルテ住宅「i-works project」、家具デザイナー・小泉誠さん設計の家具を大工がつくる「わざわ座」などに参加中

海も山もあり、豊かで自由な雰囲気が流れる神奈川県の湘南・三浦エリアには、都内や関西からの移住者、感度の高いクリエーターが集まる。住まいを提供する側にとっては、センスの良さや設計力・技術力が求められる、面白くも難しい土地柄だ。

1974年に創業した斎藤工務店は、この地で45年以上も木の家をつくり続けてきた家づくりのプロ。3代目社長の草野康仁（くさの・やすひと）さんは、家づくりを手掛けながら、自分たちの〝本当の価値〟を問い続けてきた。

「ブランド力では大手ハウスメーカーには敵わないし、価格ではローコスト住宅に敵わない。じゃあ、地元の工務店の存在意義ってなんだろう？」と考えた草野さんは、さらに想いを巡らせる。「性能や素材、職人の技をとことん極めること？…それもいいけど、一番大事なのは、地元と密に関わって、いい仕事・いい評価をもらうことなんじゃないか。そう気づいたんです」。

その瞬間から、地元を盛り立て、地元にとって身近な存在になるための、地道な活動が始まった。

地元の祭りがあれば、櫓（やぐら）の組み立てや、神輿の前後の交通整理を率先しておこなう。寺社の維持・修繕仕事をすすんで引き受ける。さらには、自社のモデルハウスを子ども食堂やママサークルのために開放したり、地域のマリンスポーツイベント「葉山シーカヤック駅伝」のスポンサーを長年務めたり。そうした活動・協力の〝ものさし〟は、「地元を元気にしたい、地元に貢献したいという純粋な気持ちがあるかどうか」だという。

極め付きは、事務所と倉庫を開放して毎年開催する「斎藤工務店夏祭り」。2日間で300人近い地元民がふらっと訪れる大イベントで、ヒノキの角材を使った箸づくりや、サクラの木でつくったミニカー競走、カンナ削りに丸太切り、左官体験など、子どももおとなも夢中になって遊んでいく。

「木の良さと大工の手仕事を伝えるのも、私たちの大切な役目のひとつ。その先に、工務店のつくる自然素材の家っていいよね、という世界が広がっていたら、理想ですよね」（草野さん）。

葉山町にある作業場は、350坪の敷地に資材置き場と作業棟が各2棟。土地柄、古民家リノベーションの依頼もあり、自社加工できる場所と技術が必須だとか。三浦半島でこの規模の加工機をもつのは斎藤工務店だけ。今後は数社で共同運営する案も進んでいる。積み上げた端材は薪ストーブ用で、オーナーは自由に持ち帰り可能だ

必要なものは、ここに全部ある

人生の豊かさは自分で探すのが“千桃流”

Toukagen

桃花源

料理屋＆民泊	神奈川県葉山町	伊藤千桃さん

神奈川・葉山を分け入った山奥にひっそりとたたずむ『桃花源（とうかげん）』。車で行くことができる場所にあるが、過不足なくつくられた道は細く、険しい。ただ、ここを通る人はそれを知っている地元の人ばかりなのか、車同士で余裕を持ってすれ違う姿が散見される。美しい山の斜面を上下に見渡せるアプローチを抜けた先で、桃花源オーナーの伊藤千桃（いとう・ちもも）さんが、ほっとする笑顔で出迎えてくれた。

桃花源は、葉山の食材を用いた仕出し料理や弁当を手掛ける料理屋と、泊まれる古民家というふたつの顔を持つ。オープン時は「古民家レストラン」として営業を始めたが、次第にレストランならではの大変さを知り、断念。しかし千桃さんは「この家にもまだまだ働いてもらわなきゃと思って、民泊でもやってみようかしらって」。

現在は、民泊のポータルサイトから月に数件宿泊客がやってくるほどになり、特にヨーロッパの人たちが多いそう。「当時は民泊の許可を取るのがとっても大変だったのよ。市役所に行っても誰もわからないんだから」。そんな困難を自力で乗り越えた千桃さんは、不動産屋並みに民泊知識を持っているようだ。

桃花源をリノベーションした斎藤工務店（P4掲載）との出会いは、もともと横須賀にあった古民家を葉山に移築したことがきっかけ。「それを少し改修してもらおうと思って、地元の工務店を探し始めたんです」。

しかし、その道のりは容易ではなかった。「最初の会社は、若い子たちが来てくれたんだけど、家を見る目を見て、〝ああ、この子たちは古民家をわかってないな〟って思っちゃった」。

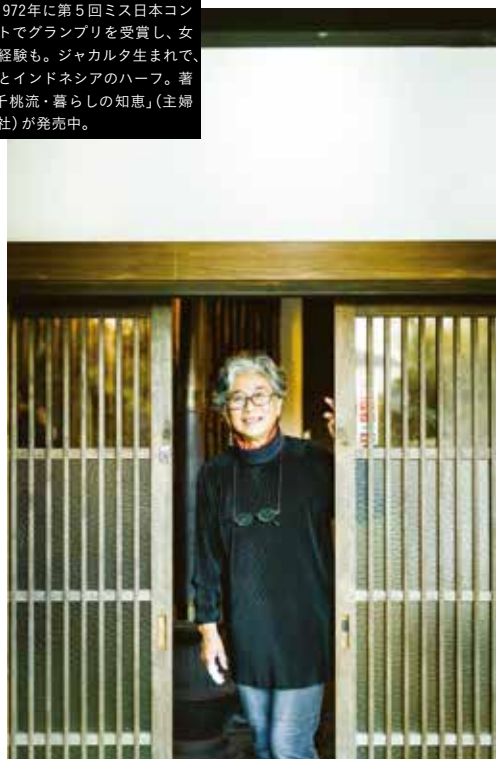
そこで千桃さんは、持ち前のバイタリティーを生かし、〝千桃さん流〟リサーチを開始。「のぼりが出ている住宅の施工現場を、直接いくつか訪ねてみたの。そうしたら、斎藤工務店さんのところは、〝あ、大工さんだな〟って人がやっていて。それで安心してお願いしました」。

千桃さんは桃花源で、娘一家とともに暮らしている。「ここで暮らしていると、毎日忙しくて、やらなきゃいけないことばっかり。仕出し料理の仕込みなんて、娘といっしょにやっても一晩はかかる。雑草はすぐに伸びてくるし、果物や野菜は時期を見て収穫しないといけないし」とため息。「でもね、必要なものは、ここに全部あるの。化粧水だって、びわの葉からつくれるのよ」。

つい先日、2人いる孫のうち、中学生になる姉から「自分に似合う洋服がわからない」と相談された千桃さん。「流行りに流されないで、自分が心から好きだと思えるものを着ればいいの」と助言したそう。若い世代以上の行動力と、現代的なエッセンスをどんどん取り入れる柔軟さを兼ね備えながら、揺るがない価値観も持つ千桃さん。身近にこんな〝人生の先生〟がいたら、自分にとって「本当の幸福」を見つけられるかもしれない。

伊藤 千桃 さん

『桃花源』オーナー。地元の旬の野菜を使ったメニューが人気。結婚後に養母の介護のため葉山に移住し、現在は娘夫婦と孫たちと暮らす。1972年に第5回ミス日本コンテストでグランプリを受賞し、女優の経験も。ジャカルタ生まれで、日本とインドネシアのハーフ。著書「千桃流・暮らしの知恵」（主婦の友社）が発売中。



築100年を越える古民家を移築した『桃花源』。仕出し料理＆民泊という現代的なスタイルの店で、一言では言い表せないセンスでまとめあげられている。料理にも、借りものではない言葉で語る、千桃さんの飾らない人柄が表れているようだ

「新たな地元」で鉄を叩く

小畠泰明さん

1960年東京都中央区生まれ。東京藝術大学大学院美術研究科鍛金修了。日本現代工芸美術家協会本会員、日展会友。富弘美術館モニュメント、南池袋小学校「梟の親子」レリーフ、代官山蔦屋書店階段など作品多数。美術作品のほか、建築金物一般、門扉、階段手すり、家具、花器の製作、店舗デザインも手掛ける。釣り・船が趣味。「泰工房」は、釣り好きの太公望と自身の名前にちなむ

鉄を炎で熱して柔らかくし、それを叩いたり曲げたりして造形。美術的なモニュメントや工芸的な道具、建築金物に仕上げていく。金工作家・小畠泰明（こばたけ・やすあき）さんのアトリエ『泰工房（たいこうぼう）』は、鎌倉駅から車で10分ほどの住宅地にある。

小畠さんは東京・月島の出身で、実家は鉄工所。「学校で習ったわけではなく、小さい頃から工場に出入りするうちに、なんとなく金属の扱いを覚えてしまったんです」と笑う。

その月島エリアが再開発に入るため、20−6年からの数年間、一家は借り住まいを余儀なくされることに。「僕は鉄が叩ける工房が必要で、声楽家の妻はグランドピアノが置けるレッスン室が必要に。でも、都内にそんな都合のいい場所はありませんでした」と小畠さん。候補地をいくつも巡るなかで、「畑に工房をつくったら？」と言ってくれた大家さんと出会う。それが鎌倉のいまの場所だった。すぐに知人の建築家に相談し、地元で評判の斎藤工務店を紹介してもらい、工房を建設。そして個展の製作を始めた。

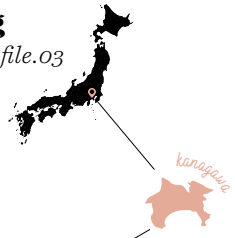
鎌倉での暮らしも4年目に入る。「当初は再開発が終わったら戻るつもりでしたが、ここでの暮らしがとても気に入り、鎌倉と月島の二地域居住を考え始めました」と小畠さん。

住む時間が長くなるにつれ、斎藤工務店（P4掲載）との絆も深まっている。金工に必要な高圧ガスの入手先に困っていたところ、斎藤工務店が協力業者に声をかけ、即座に解決してくれたのだという。「工務店ってすごいですよね。木・紙・土・石・金属…すべての素材がそろうだけでなく、それらの扱いが得意な職人を適材適所に配置して、能力を発揮する場を与えてやり、まとめあげ、いろんな要望に応じて一からもの生み出すわけですから。それこそエンジニアリングだと思います」。

小畠さんの仕事も、工務店の仕事も、あえて人の手を使う。それを残していきたいという。「便利で安全な道具によって、人間の火に対する防御力や応用力、個性はどんどん退化しています。そのリスクに早く気づくべきだと思うんです」。

作業場の中心には鉄を加工する大きな機械「旋盤」がある。硬い金属を火で柔らかくし、美しく造形していく。鉄が最も好きな素材だが、銅、銀、錫、アルミなど金属全般を扱う

Fulfilling local life *file.03*



Tai-koubou

泰工房

金工作家	神奈川県鎌倉市	小畠泰明さん

Fulfilling local life *file.04*

Shimizu-koumuten

清水工務店

工務店	富山県富山市	広報・経理 清水美貴子さん

地域とのつながりを、
もっともっと大事にしていきたい

富山駅から北へ車で10分。富山湾に流れ込む神通川のほど近く、富岩運河と住友運河が交差するところに、清水工務店とシェアプレイス『A-Port（エーポート）』（P12掲載）が寄り添うように建っている。

ここはかつて、運河にたくさんの商い船が行きかっていたころ、木材を保管・加工して販売するための「貯木場（ちょぼくじょう）」として整備されていた場所。富山港と運河に沿って発展した工業地帯を臨み、人々の暮らしと豊かな自然が日常的に交差する、地域の確かな息づかいを感じられる場所だ。

清水工務店の広報・経理とA-Port主宰を兼任するのが、清水美貴子（しみず・みきこ）さん。清水さんが担う「広報」という仕事は、地域に向けたイベントを企画したり、日々SNSを更新したり、時には接客もするなど、多岐にわたる。

清水工務店が春と秋に年2回、地域に向けてA-Portで開催する「マルシェ」は、1000人が集まるビッグイベント。完成した住宅を見に行く「住宅見学会ツアー」も人気で、どことなくピクニックのような気の置けない雰囲気が、清水工務店の〝らしさ〟を表しているようだ。

今ではそんなイベントを主催する清水さんだが、最初はどうやって地域とつながっていくべきか悩んだそう。「実は、A-Portができるまでは、ワークショップというものに参加したことすらなくて。参加する人の気持ちも主催する側の気持ちもわからなかったんです」。

しかし、そこでへこたれないのが、清水さん。なにから始めればいいのかもわからないなかで、「まずは〝日々の暮らしを豊かに〟というコンセプトを決め、そこからどんなイベントにするかを考えました。たとえば、富山のおいしい野菜や、こだわりの農家さんをもっと知ってもらって、生産者の顔が見えたり、料理の仕方を学べたら、毎日の暮らしは少しよくなるかなとか」。そこで、当時富山で唯一だった「野菜ソムリエ上級プロ」を自ら訪ね、講師を紹介してもらったという清水さん。「季節の地元野菜と、それを生かす調理方法を学ぶイベントを開催したら、地域の方々にとても喜んでもらえたんです」。

そんな清水さんの周りには、次第に地域に住むたくさんの魅力的な人が集うように。「とにかく、良い人が良い人を紹介してくれるんです。それが良い循環になって、ずっと続いています。ほんとうに、周りの人たちのおかげなんですよ」。

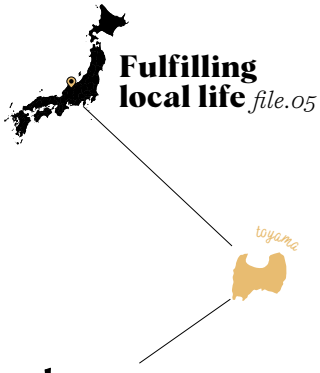
清水さんがイベントなどの広報活動を通じて願うのは、「ここを訪れる方々の暮らしが、少しでも楽しく豊かなものになってくれる」こと。「清水工務店は、創業者である会長の時代から、継いだ夫、そして後に3代目となる長男まで、もう59年間もずっと地域の方々にかわいがってもらっているんです。だからこそ、もっともっと、地域の方々とのつながりを大事にしたいんです」。

清水美貴子さん

富山県出身。夫である社長の清水祐信さんとの結婚を機に、清水工務店へ入社。広報・経理を担当しながら、シェアプレイスA-Portの主宰として管理・運営を行う。持ち前のやわらかな雰囲気で人をひきつけ、富山の魅力的な人物をつなぎ続ける。過去には幼稚園の教諭をしていたことも。愛犬家

A-Portで春と秋に開催する「マルシェ」は、1000人を集めるビッグイベント（写真：右下）。気軽に参加できそうな「住宅見学会ツアー」も人気イベントのひとつ（写真：右上）。59年の歴史を持つ清水工務店がA-Portを運営するのは、住まいそのものだけでなく、暮らしの豊かさも高めていきたいから。A-Portでは笑顔で参加者を出迎え、自ら受付までこなす清水さんの「地域をもっと大事にしたい」という思いが、A-Portの原動力だ

「地域の港」を、もう一度
新たな出会いと発見が集う場所



Fulfilling local life *file.05*

エーポート

A-Port

イベント＆レンタルスペース | 富山県富山市

ある土曜日の朝10時、シェアプレイス『A-Port（エーポート）』に地域住民が続々と集まってきた。ここでは毎週のように地域住民向けのワークショップが行われており、今回の「ひみつ&アルパカ『世界のスパイスコーヒー巡り』」（P14掲載）というイベントへの参加者はおよそ20人。常連らしい人や、友人同士で参加している人。たまたま同じテーブルに座ったのを機に話が盛り上がり、早くも「次回のワークショップでまた会おう」と約束をしている人までいる。どちらかというと女性が多いが、男性の姿もちらほら見える。

およそ85年前、A-Portに寄り添うように流れる富岩運河と住友運河にはたくさんの船が行きかい、商いが盛んにおこなわれていた。A-Portが建っているのは、家を建てるための木材を保管・加工して販売する「貯木場（ちょぼくじょう）」として整備されていた場所。A-Portの木造の建物は、住み込みの大工が使っていた。

しかし、時代が移り変わるにつれ、家を建てる材料は大型の工場で加工できるように。次第に人々はこの地から離れていき、貯木場を中心とする港は、次第に寂れていった。

富山市から車で10分ほどの、運河に2辺を囲まれた場所にあるA-Port。外観はおしゃれなカフェや雑貨屋のような印象。毎週末にはさまざまなイベントが開かれ、地域住民たちの交流の場になっている。参加者同士の会話が弾み、ここでの出会いをきっかけに趣味を広げていく人も。ほかにも、普段は選ばないような料理にチャレンジするなど、毎日を楽しくするための“少し背伸びをするヒント”がみつかるという

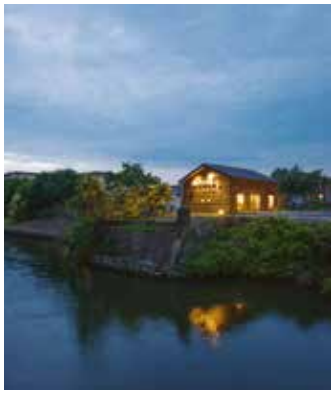
A-port(エーポート)
住所：富山県富山市蓮町1-12-25
イベント内容やスケジュールの確認は、ホームページまたは清水工務店のアプリから

そんなかつての記憶が残るこの場所に、もう一度、感動や楽しさ、そしてよろこびがあふれる、人々が集う「地域の港」のような場所ができたなら——。そんな地元の清水工務店（P10掲載）の想いから生まれたのが、この〝A-Port〟と名付けられたシェアプレイスだった。

ここで開催されるイベントは多種多様。プロがラーメン作りを指導する「ラーメン道場」というイベントもあれば、富山でブルワリーを営むチェコ人講師を迎えた「いらっしゃい！チェコのビールと、食卓と。」というクラフトビールを飲んでひたすら語り合うイベント。地元住民によるライブ演奏などもある。

一見、ばらばらに見えるイベントばかりだが、実は見えないところでつながっているという。参加した人の脳裏に「（講師をしている）この店長のこだわりを、あいつに教えてやりたい」と知人の顔が浮かんできて、次回のワークショップに連れてきたり、イベントの告知を見て「このテーマについてなら、もっと深く語れる友人がいるな」と気づいて、講師として推薦したり。

いまは普通に生活をしていても、仕事も世代も違う人と交流する機会は多くない。昔はよく見かけた〝井戸端会議的〟に人が集うシーンも、最近はあまり見かけなくなった。しかし、地域の人々が入れ代わり立ち代わり訪れるこのA-Portに来れば、自分と地域との共通項がみつかり、豊かな時間を誰かと共有できるかもしれない。



２人の講師によるその国の解説からスタート。今回のテーマはマレーシア料理だ。和気あいあいとした雰囲気で、彩りのよい美しい料理がテキパキとできていく。料理が並ぶと、A-Portの中にも食欲をそそる香りが漂う。ちょっとマニアックな知識が学べるのが、人気の秘密？

ひみつ＆アルパカの『世界のスパイスとコーヒー巡り』

A-Portの人気イベント

たくさんの富山の人々に愛されているA-Portでこの日に行われていたワークショップは、今回で20回目を数える「ひみつ＆アルパカの『世界のスパイスとコーヒー巡り』」だ。ある国のスパイスとコーヒーをテーマに、その国の料理をみんなでつくって食べるというもの。主催するのは、ともに富山でお店を営む２人の店主、「アルパカコーヒー」の水上敦子（みずかみ・あつこ）さんと、「ひみつカレー」の仲有紀（なか・ゆうき）さん。この2人がコラボするからこそできる料理教室だ。

ワークショップをしているのは、わたしたちです！

クリアーな状態で受け入れてくれるのが、A-Port

水上敦子さん ●アルパカコーヒー店主／富山県富山市

富山市内でひそかにファンを集める人気店、アルパカコーヒー店主の水上さんのA-Portとの出会いは、A-Port主宰の清水美貴子さんからの声がけがきっかけ。富山出身の水上さんはコーヒー好きが高じ、結婚を機に「珈琲豆屋をやりたい」と思い立ったという。「最初は自宅の前に小屋を建てて、豆を焙煎して販売していました。コーヒーに合うマフィンなんかも焼いて」。水上さんが大事にしているのも、清水さんと同じく“周りとのつながり”。「徐々に『アルパカコーヒーの豆で』と言ってくれる飲食店の方が増えてきてくれて」。現在は焙煎所を工房として残しながら、元々雑貨店だった店舗で念願のカフェをオープンした。

水上さんにとってA-Portは「意外とひとりでイベントに参加される方も多くて、その中からつながっていく感じがすごくいいんです」。

仲有紀さん ●ひみつカレー店主／富山県氷見市

「私は楽しくやっているだけで、えらそうに話すことなんて全然ないんですよ。…ほら食事が少し余ってるから、食べて食べて！」と元気よく、でもどことなく照れくさそうな仲さん。テイクアウト専門のカレー屋として人気を博す「ひみつカレー」店主である。特製のスパイスも人気商品で、他では見ないようなメニューの多彩さも魅力だ。実は大阪出身の仲さん。結婚を機に夫の実家がある富山の魅力を知ることとなり、こちらでお店を始めた。

A-Portでワークショップをやる理由は、仲さんにとってひらめきの場になっているからだそう。「他の方とコラボして料理教室をするって、自分たちにとっても勉強になるんです。いろんな出会いと発見があって、お店のメニュー開発にもつながっています。それで定番になったカレーや、デザートなんかもあるんです」。

A-Portにいると、新しいメニューが生まれます

いろいろな出会いが楽しい！

山下博之さん ●グラフィックデザイナー、A-Port管理人

以前から清水工務店と交流があったというグラフィックデザイナーの山下さん。A-Portの一角をオフィスとしての借り受けるうちに、いつの間にか管理人のような存在として活躍するように。今となっては、清水工務店やA-Portのフライヤーのデザインを行ったり、料理の手伝いからライブの設営までなんでもこなすという。「ここはいろいろな出会いがあって楽しいですよ。まあ、想像がつかないようなお仕事をすることもあるけどね」。

A-Portについて「いまだにカフェと間違えて入ってくる方が多いんですよ」と笑いつつ、実は自分でもコーヒーを淹れる技術を学んでいるのだとか。「ほんとうにカフェができるくらい、この場所が認知されるようになってほしいね。そうすれば、もっとたくさんの出会いがあるでしょ？」

商談＋ワークショップを兼ねる「マイホームフェア」は季節ごとに趣向を凝らす。1階にあるカフェ・ママエ（P18掲載）を会場にすることも。8月には、大工・塗装・エクステリアなどの各種職人体験ができる「家づくり学校」を開催。建材業者や職人とともに東濃地域の家づくりを盛り上げるねらいも

Fulfilling local life *file.06*

半年に一度の「ママ座談会」は、オーナー女性に住み心地を本音で話してもらう。9月にスタートした新川さん発案の「mamutive」は、地元で子育て中の女性たちにリフレッシュする場を無料で提供。計3人の若手女性スタッフだけで企画・運営する

Hikari-Housing

ひかりハウジング

工務店	岐阜県多治見市	マーケティング室 新川光里さん

2018年4月、新川光里（しんかわ・ひかり）さんは、岐阜県の多治見・可児で注文住宅を手掛けるひかりハウジングに新卒入社した。「社名が自分と同じ名前ということに縁を感じたこともありますが、人の暮らしに欠かせない衣食住に携わる仕事がしたくて。『関わるすべての人を身内と思う家づくり』というひかりハウジングの理念に心を動かされました」。

同社の家づくりへの姿勢は特徴的だ。「ママ目線」「地域密着」にとことんフォーカスし、すべての事業所にキッズスペースとおむつ替えができる授乳室を完備。家事・育児がしやすい住環境を、住まい手と一緒になってつくりあげていく。

新川さんは、そんな工務店の広報担当として、集客・ブランディング・オーナー満足という各目的に応じた仕掛けを日々考えている。

たとえば、半年に1回開催する「ママ座談会」は、同社で家づくりをしたオーナー女性だけを集め、実際に住んでみての感想や意見を本音で語り合ってもらうというもの。次の家づくりにつながる〝生の声〟が拾えるだけでなく、オーナーとの絆も深まる。いまや同社の標準仕様ともいえる1階のファミリークローゼットは、このママ座談会から生まれたアイデアだという。

新川さんの発案で生まれた新しい取り組みもある。「ママが楽しくアクティブになれる場、家事・育児の悩みを共有できる場をつくりたい」という想いから生まれた、「mamutive（マムティブ）」という無料コミュニティだ。保育士を常駐させ、1回目はヨガ、2回目はパンづくり、3回目はバランスボールの教室を開催。反響は上々で、参加者からは「ずっと続けてほしい」という声があがっている。

「自分のアイデアにたくさんの人たちが集まってくれて、笑顔が生まれる。それがなによりうれしいです。今後は、地元でがんばっている人を巻き込んで、多治見・可児をもっと盛り上げられたら。幸いにも、工務店の広報という立場なら、できると思うんです」。

ママが笑顔になれる場をつくりたい

新川光里さん

1996年1月生まれ。大学では心理学を専攻し、子ども向けのボランティアに携わった。2018年ひかりハウジングに入社し、広報、イベントの企画運営、集客、広告制作、データ分析、SNSなどを担当。「お客さまのことを思う熱意だけは、だれにも負けない存在でありたい」

Cafe-Mamae

カフェ・ママエ

カフェ	岐阜県多治見市	店長 嶋村めぐみさん

Fulfilling local life *file.07*

嶋村めぐみさん

カフェ店長。3女（9・11・14歳）の母。洋服やアクセサリーのハンドメイドが得意で、手仕事イベントを自ら企画運営したことも。毎月変わるランチメニューも嶋村さんが考案する。

〈カフェ・ママエ〉住所：多治見市宝町10-72-3。営業時間11:00〜16:00（水曜日定休）

居心地のいい空間と おいしい料理でママたちを癒す

授乳室も完備するインダストリアルテイストの店内は、ランチ時には満席に。9・12・15品のおかずを規則的に並べた「手まりプレート」はインスタ映えもばっちり。“食べたことのない味付け”を心がけているそう

ヴィンテージ感のある木の扉を開けると、剥き出しの天井に白いレンガの壁、ラスティックなカウンター、レザーソファーやアイアン調のチェアが置かれた空間が広がる。平日にも関わらず、『カフェ・ママエ』の店内は満席だ。

カフェ・ママエのコンセプトは「ママたちがたまに来てくつろげる場所」。店長の嶋村めぐみ（しまむら・めぐみ）さんをはじめ、9人いるスタッフのうち5人がママ。店内はベビーカーでの入店が可能で、おむつ替えができる授乳室も完備。利用者は子連れママばかりかと思いきや、客層は意外に幅広く、夫婦やカップル、おひとりさま、シニア層まで、地域の人々がまんべんなく訪れるという。

ランチは、9・12・15種類のおかずをワンプレートに美しく盛り付けた「手まりプレート」が人気。京都のおばんざいをイメージした野菜多めのヘルシーなメニューで、おかずは毎月総入れ替え。「ポテトサラダを味噌で味付けしたり、いつものお惣菜にナンプラーを使ったり、ちょっとひねりを効かせたメニュー開発を心がけています」（嶋村さん）。

実は、カフェ・ママエがある建物の2・3階は、ひかりハウジング（P16掲載）の事務所になっている。同社主催の住宅系イベント「マイホームフェア」の会場としてカフェを開放し、来場者にドリンク＋ケーキを提供するなど、1階と2・3階は良好な協力体制を築いてきた。最近はその延長として「地元のためになにかいっしょにできないか」という話が持ち上がっているという。

もともと料理もハンドメイドも大好きで、多治見で「手しごと市ツクリテノココロ」という手づくり品のみを販売するイベントを、何度か自ら企画運営した経験があるという嶋村さん。「そこでのつながりを活かせば、なにか面白いことができると思います」と、マルシェイベントの共同開催をめざしている。

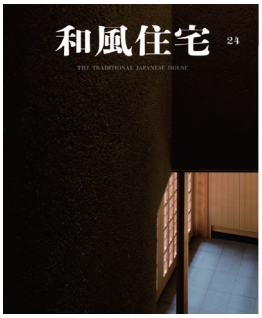
「とはいえ、いまの私が地元のためにできるのは、〝居心地のいい空間とおいしい料理を提供すること〟。お客さまが気持ちよく帰ってくださったら、それが一番です」（嶋村さん）。

ひかりハウジング社員の要望で始めた「出前型ワンコインランチ」（社員限定）も好評。食べ終わったら各自がトレーを返却しに訪れるため、自然と会話が生まれるそう。カフェ・ママエでは、「家事・育児に追われるママたちにささやかな非日常を味わってほしい」と開発した、日替わり6種類ドルチェプレート980円(税別)も人気だ

最新刊　和風住宅24

内と外

―軒が生む日本人の感性―



発行：2019年7月31日

定価：3,000円+税

体裁：A4変型　240ページ

お問い合わせ　新建新聞社 住生活メディア事業部　TEL.026-234-4124

Amazonで絶賛発売中！

高断熱住宅で冬の暮らしがもっと豊かに！

冬暖かくて、
夏涼しい
しかもお得な
住宅があるんです。

だん 05

—暖か、団らん、高断熱住宅—

2019 winter

2019年
12月発刊

Amazonで絶賛発売中！

お問合せ | 新建新聞社　住生活メディア事業部　TEL.026-234-4124

工務店のパパ社員がつくる！

俺の弁当。

毎日の暮らしにとって「食」は「工房」のような存在。

柴 雄二さん

1981年生まれ、茨城県育ち。妻と子ども2人の4人暮らし。木と暮らしをデザインする地域工務店・柴木材店に務める。2017年8月からインスタグラムのユーザーネーム【@kito_kurashito__】で投稿を開始し、「パパがつくるお弁当がすごすぎる！」と話題に。フォロワー数は15万5000人超（2019年12月20日現在）。

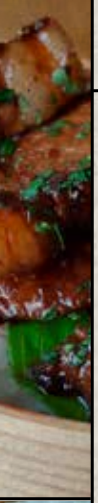
『俺の弁当。』
著者　柴 雄二
発行元　大和書房
発行日　2019年5月26日
価格　本体1400円＋税

ふたを開けたら思わず笑みがこぼれてしまいそうな、色とりどりのお弁当たち。つくるのは、共働き夫婦と子ども2人の4人家族のパパ・柴雄二（しば・ゆうじ）さんだ。

ふだんは地元・茨城の工務店に勤務する柴さんだが、フォロワー数15万人超、投稿平均1万いいね！がつく〝お弁当インスタグラマー〟としての一面もあわせもつ。その人気ぶりは出版社の目にもとまるほどで、2019年5月には『俺の弁当。』（大和書房）が発売され、即重版が決定した。

柴さんの朝は早い。毎朝5時半に起床し、肉や卵を冷蔵庫から出して常温に戻しながら、曲げわっぱ弁当箱の下準備。メイン2品を並行してつくったら、標準化した副菜をどんどん詰めていく。お弁当ができあがったら、朝のさわやかな自然光が差し込む窓のそばまで持っていき、スマホで撮影。「俺の弁当。」「妻の弁当。」などの一言を添え、インスタグラムに投稿する。

よりおいしそうなお弁当にす



俺の盛り付け6つのポイント

メインのおかずは
2品が基本。
もしメインが1つだと、
食べきった時にちょっ
とさみしい…。でもも
う1品あれば
得した気分に♪

「俺の弁当♪」に
登場するレンコンは、
実はすべて柴さんが
生まれ育った
茨城県産のもの。
レンコン生産量
日本一を誇る
地元・茨城を
“食べて応援”
しています

曲げわっぱ弁当箱は、
吸湿性があり
お米がべたつかない
のはもちろん、
底面がすべりづらいため
おかずを立体的に
盛り付けるのに最適！

おかずは10品目
とれるように構成し、
副菜は3、4品を基本に。
毎朝つくるのは大変だから、
副菜はなるべくつくり置く

01. 上に盛る

弁当箱のふちよりもおかずが上に来るように盛り付け。高さの低いおかずは、卵焼きの端を下に入れ込んで高さを出す。
（※ふんわりラップをかけてふたを閉じれば持ち運べるわっぱ弁当ならでは）

02. 斜めに盛る

まずはごはんをおかずに向けて傾斜するように盛り、次にメインのおかずをごはんにもたれかからせるように盛り付け。これだけで立体的かつボリューミーなお弁当に！

03. おかずカップは使わない

おかずカップはすき間ができやすくゴミも増えるため、極力使わない。おかず間にすき間がないようぎゅっと詰めれば、持ち運び時にも崩れにくい。

04. 線を揃える

おかずの上辺と下辺、左辺と右辺を揃えて整列させる。“丸系”のおかずでまとめてもいい感じ！

05. カラフルに！

赤・緑・黄・茶・黒など、彩り豊かになるように盛り付け。特におすすめなのが、紫キャベツのナムル。紫色は差し色として映えるし、あじさいの時期には季節感がピッタリ。

06. ゴマやパセリでアクセント

仕上げのお化粧として、白ゴマやパセリのみじん切りをぱらりと振りかけて、完成！

るための〈俺の盛り付け6つのポイント〉は、日々少しずつ修正を重ねるなかで見出したそう。「線や面をそろえるって、実はとても建築的な発想で、美しい建築にするためのポイントでもあるんです。どちらも〝つくり出す〟ことだから、通ずるものを感じたのかもしれません」。

柴さんがお弁当をつくり始めたのは、2016年春のこと。妻の育児休暇が明けて共働きになり、生活が一変し、めまぐるしい日々のなかで生活が次第に荒くなっていくのを感じた柴さんは、「まずは生活の基本である〝食〟を整えよう」と決意した。なかでもお弁当は「栄養バランスがとりやすく、別々の場所にいても家族を笑顔にできる」と考えた。

近況について、柴さんは「注目度が上がりすぎて、冷凍食品を使いづらくなってしまって…」と苦笑い。一方で、「料理をしていると、楽しそうなことだと思うのか、子どもたちが寄ってきて手伝ってくれるようになって。なにか伝わっているのかも、とうれしくなります。将来、子どもたちが巣立つ時が来たら、愛用の調理道具をバトンのように持たせてやりたいですね」。

Local crafts

地元発 暮らしを豊かにするモノ

その土地の魅力がぎゅっと詰まった、暮らしを豊かにするモノたちをご紹介。

富山県

CARD CASE
FIVE

/ ZAKKA /

世界文化遺産の村・五箇山（ごかやま）で古くから漉（す）かれてきた「五箇山和紙」が、色鮮やかなカードケースに生まれ変わりました。五箇山和紙の里とデザインチーム・minna（ミンナ）が「既存の和紙にとらわれない、地元の若い人々が誇れる商品を」と、新ブランド・FIVEを立ち上げ。従来の和紙にはない蛍光色を取り入れ、使い込むほどしなやかな風合いが出てくるFIVEの生活小物は、国際展示会などを通じて世界の目に留まり、イギリス・ロンドンの有名アパレルショップなどで取り扱われるほどに。FIVEは、五箇山が昔からもつ魅力を各地に発信するヒットツールとなりました。

岡山県

特厚シャンブレー帆布
タケヤリ

/ BAG /

日本の帆布の約7割を生産する岡山県倉敷市にある、創業130年を誇る帆布の老舗・タケヤリが生み出す『特厚シャンブレー帆布』は、7本の糸をより合わせた強靭な糸が織りなす美しい生地肌が魅力の極厚帆布です。確かな職人の技術と特別な織機がタッグを組むことにより、シンプルなつくりのトートバッグなどに姿を変え、10年先、20年先も変わらずに、暮らしにそっと寄り添い続けます。

こくちょう えーるてん

宮城県

穀町エール 10
穀町ビール

/ LIQUOR /

杜の都・仙台で2017年に誕生したクラフトビール醸造所・穀町（こくちょう）ビールでは、ワインのように香りの変化を楽しむはちみつ入りのビール『穀町エール10』を販売中。「穀町」は仙台に古くからある地名で、かつて伊達政宗公が築き栄えた城下町の名残なんだとか。醸造者・今野高広さんの「地元・仙台の食文化や観光を後押ししたい」という想いが詰まった、宮城県内でしか買えない“ご当地ビール”です。

栃木県

ボテ&スット

BOTE & SUTTO
イデー

/ TABLEWARE /

陶器の産地・栃木県益子町から生まれた『BOTE & SUTTO（ボテ＆スット）』は、益子町の作陶家がプロダクトデザイナー・深澤直人さんとタッグを組み開発した器の新ブランド。計36種の器たちは、深澤さんが町の人々とつくりあげた「益子焼のガイドライン」に沿って、3つの窯元（濱田窯・清窯・道祖土和田窯）が手づくりで生み出しています。

イデーショップ ヴァリエテ 渋谷店　☎ 03-6434-1641

アル

東京都

或 / ICHIRINZASHI 一輪挿し

アカオアルミ

/ VASE /

東京都練馬区で創業70年の老舗アルミメーカー・アカオアルミと博報堂ケトルがコラボした、やかんのパーツを製品化した「或（アル）」シリーズ。溶接前のやかんのそそぎ口を花器に仕立てた一輪挿しは、差し口のつなぎ目に職人の丁寧な溶接と磨きを施し、つなぎ目がわからないほど。壁掛け用の穴開け加工を施した背面の処理も、熟練した技術がなせる業です。　アカオアルミ　☎03-3930-4133

ひたきこりめし

大分県

日田きこりめし

ヤブクグリ

/ BENTO /

古くからスギ栽培が盛んな大分県日田（ひた）市を舞台に楽しい林業再生を考えるグループ・ヤブクグリ考案のお弁当が『日田きこりめし』です。日田産の鶏肉やシイタケなどの食材に囲まれたゴボウは、日田杉を用いた特製ノコギリで丸太を切るように食べられます。箸袋は“新聞屋さん係”が書いた「ヤブクグリ新聞」でつくられており、お弁当を食べながら日田の森林に想いを馳せられます。

奈良県

サンソウクツシタ

3SOU クツシタ

日本ニット・RIRILA

/ WEAR /

日本一の靴下産地・奈良県発の冷え取り靴下『3SOU（サンソウ）クツシタ』は、靴下と向き合って60年になる日本ニット社のこだわりが詰まった一足。シルクと綿の3層編みを駆使したつなぎ目のない靴下は、重ね履き不要で簡単に履けて外出もできる優れもの。冬はあたたかく、夏はさらりと、冷えを我慢せずにおしゃれを楽しめます。

URL：http://ririla.jp/

福島県

生涯を添い遂げるマグ

ワイヤードビーンズ

/ TABLEWARE /

日本の職人とともにモダンデザイン製品開発を行うワイヤードビーンズが販売するのが、破損しても新品と交換して使い続けられる“生涯補償つき”の『生涯を添い遂げるマグ』シリーズ。なかでも会津本郷焼は、高温の窯の中で種々様々な紋様が描き出される「流し釉」が特徴的。「ふだん使いで割れることを躊躇せずに、職人技を身近なものとして末永く愛用してほしい」という願いが込められている。

静岡県

ハーフムーン

HALF MOON

園田椅子製作所／デザイン：堀 達哉

/ STOOL /

木工から張りこみまで全工程を社内で行う、静岡の園田椅子製作所でつくられた『HALF MOON（ハーフムーン）』は、半月型のパーツを２つ組み合わせた小ぶりなスツール。上部は座面、下部は踏み段や足乗せとして使えます。キッチンでレシピを考えたり、煮物料理を待つ間に腰掛けたり。吊戸棚にしまった食器や調理器具の出し入れには踏み台にも。毎日の家事の相棒になること間違いなし！

全国

日本ワインと手仕事の旅

著／後藤由紀子・大野明日香　光文社

/ BOOK /

セレクトショップ店主の後藤由紀子さんと、ワインスタイリストの大野明日香さんが、日本各地を旅して出会ったワインや手仕事を紹介する本。夏の岡山、秋の新潟・山梨、冬の北海道などで、「その土地でしか味わえない」、「その土地だからこそつくれるもの」をピックアップ。ワイン好き・クラフト好きな人は特に手元に置いておきたい、まるで本当に地方を訪れたような気持ちになれる一冊だ。

Tadafumi Azuno / ReBuilding Center JAPAN

暮らし方の距離感を見つける

生まれ育った土地と違う場所を“地元”として暮らす、ということ。
どれだけその場所が気に入っていても、
理想の生活スタイルを崩してしまっては、なんだかちょっと違う気がする。
福岡で生まれ、いまは信州で暮らしている東野唯史（あずの・ただふみ）さんに、
自分にとっての新しい地元・長野県諏訪市での暮らし方を聞いた。

ReBuilding Center JAPAN

02.

01.

暮らし方は人それぞれで、「距離感の取り方」も大切になる。たとえば、隣人との距離感。田舎と都会では全然違うし、地域によっても変わってくる。都会ではまずインターホンを押してからが当たり前でも、田舎に行けば平気で家に入ってくるところもある。

「東京に依存しない暮らし方を考えていたところ、仕事で下諏訪町（隣町）と出会いました」と話すのは、長野県諏訪市にあるリビルディングセンタージャパン（以下リビセン）代表の東野唯史さん。「自分たちにちょうどいいんですよ、田舎過ぎないところとかも」。

福岡出身の東野さんは、兵庫、大阪、名古屋、東京と大都市での暮らしを経験した後、5年前に諏訪市へ移住。東野さんは、ショップやゲストハウスなどのリノベーションを手掛ける空間デザイナーとしての顔をあわせもつ。そのため、つねに最先端に触れていたいからこそ、東京へ2時間ほどで行ける諏訪市は〝ちょうどいい距離感〟なのだそう。

リビセンでは、スクラップ&ビルドが一般的な今の日本に違和感を抱く東野さんの「たとえ古くても、使う価値、愛でる価値があるものは、必要な人の手に届け使われ続けるべきだ」という想いから、地元の住宅の古材や、使わなくなった古道具の買い取り（リビセンではこれを「レスキュー」と呼ぶ）・販売をしている。

さらに東野さんは、諏訪市に移住者や就業者が増えるようにと、行政や地元の若手たちと積極的に交流。自治体主導のまちづくりにも参加するなど、人と道具、人と人をつないでいるハブ的な存在として、地元の大人たちにとってもなくてはならない「地元民」になっている。

01・07 古い民家の解体時にレスキューしてきた古道具たちが所狭しと並ぶ　02 リビセンオリジナルの石鹸。その名も「リビセッケン」　03・09 まだまだ使える建築建材には、いつ・どこでレスキューしたのかが分かるように日付と場所を記してある　05 奥にあるスペースでは古材を使ったテーブルや椅子づくりのワークショップが行われる　10 カフェやギャラリースペースもあり、ゆっくりとした時間を過ごせる

03.

04.

05.

shop data

住所／長野県諏訪市小和田3-8
TEL／0266-78-8967　定休日／水・木曜
営業時間／
cafe 11:00〜18:00・古材 11:00〜18:00

07.

09.

東野唯史（あずの・ただふみ）

1984年生まれ。福岡県出身。名古屋の大学で建築とデザインを学び、東京で展示会場のデザインの仕事を経て、空間デザイナーとして独立。2015年に新婚旅行で訪れたポートランドの「リビルディングセンター」に感銘を受け、2016年9月、長野県諏訪市に「リビルディングセンタージャパン」を立ち上げる

08.

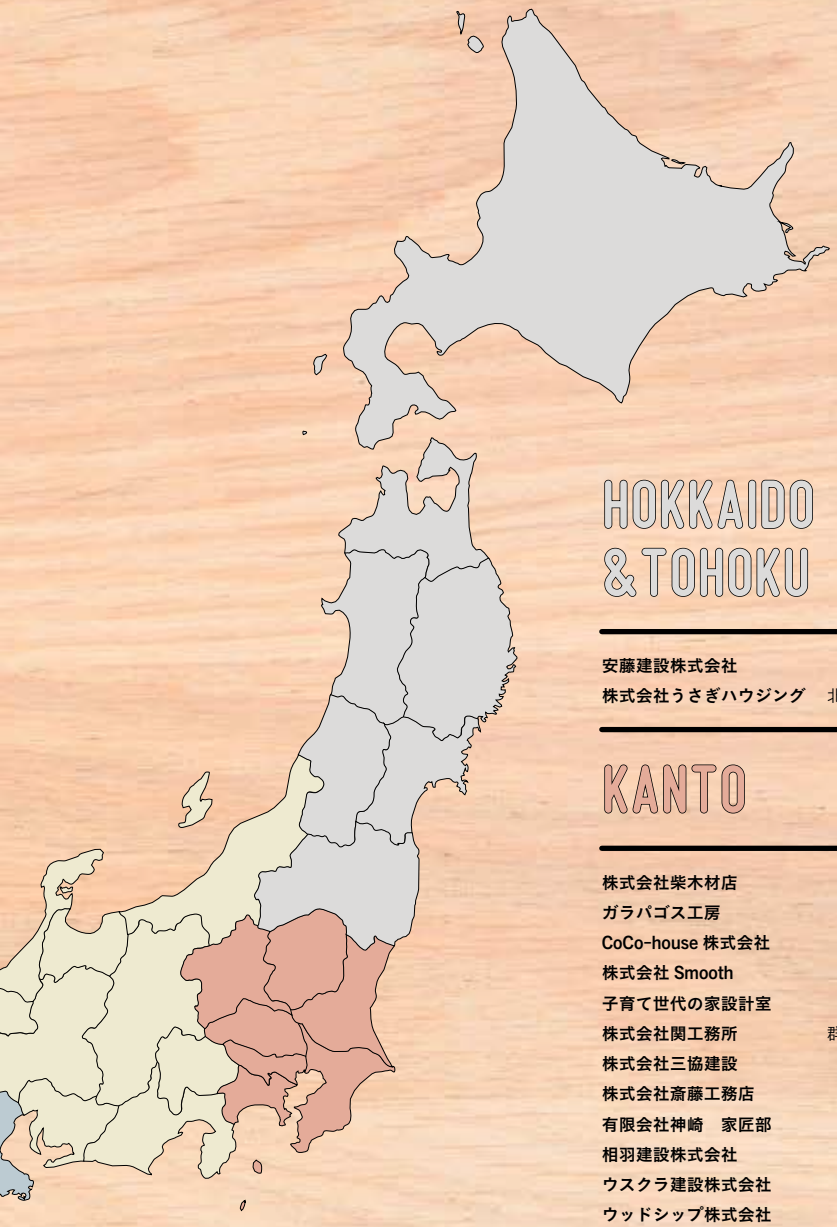
11.

10.

Jimosumu

あなたのまちのジモスムパートナー

「地域に根差した暮らしがしたい」「地元に永く住んでいきたい」という人々を応援するのが、全国各地の『ジモスムパートナー』と呼ばれる地域工務店です。この冊子に載っていたような〝地元暮らしのつむぎ手たち〟とまず出会うことが、豊かな暮らしを送る第一歩。あなたのまちのジモスムパートナー、みつけてみませんか。



HOKKAIDO & TOHOKU

安藤建設株式会社	北海道札幌市
株式会社うさぎハウジング	北海道中川郡幕別町

KANTO

株式会社柴木材店	茨城県下妻市
ガラパゴス工房	茨城県つくば市
CoCo-house 株式会社	栃木県那須塩原市
株式会社 Smooth	群馬県高崎市
子育て世代の家設計室	群馬県太田市
株式会社関工務所	群馬県利根郡川場村
株式会社三協建設	埼玉県飯能市
株式会社斎藤工務店	神奈川県横須賀市
有限会社神崎　家匠部	神奈川県横浜市
相羽建設株式会社	東京都東村山市
ウスクラ建設株式会社	東京都江東区
ウッドシップ株式会社	東京都小平市
森田建築	東京都福生市
明友建設株式会社	東京都練馬区

CHUGOKU

株式会社リンケン	島根県鹿足郡吉賀町
株式会社アトリエイデア	岡山県岡山市
KNOT 株式会社押田建設	岡山県岡山市
有限会社福富建設	岡山県岡山市
木々から（株式会社きよかわ）	広島県広島市
エムズホーム	広島県三次市
季美の住まい株式会社	山口県岩国市

Partner List

KINKI

ASAHI ie NET	三重県
株式会社アルフレッシュ／株式会社エラ・プラン 有限会社北山建築／ジップスタイルズ株式会社 有限会社デプロホーム／寺西建築株式会社 ノッティーハウスリビング／ Bauhaus inc. Pom アーキテクトデザイン株式会社／株式会社 Y's home	
トレジャーホーム株式会社	三重県亀山市
株式会社スムース	滋賀県草津市
ベストハウスネクスト株式会社	滋賀県栗東市
内保製材株式会社	滋賀県長浜市
株式会社八清	京都府京都市
株式会社アーバンコキタ	大阪府守口市
エルテオ・ホーム	兵庫県姫路市
FAMSTYLE 中塚建築	兵庫県姫路市
Miyabi home	和歌山県和歌山市

SHIKOKU

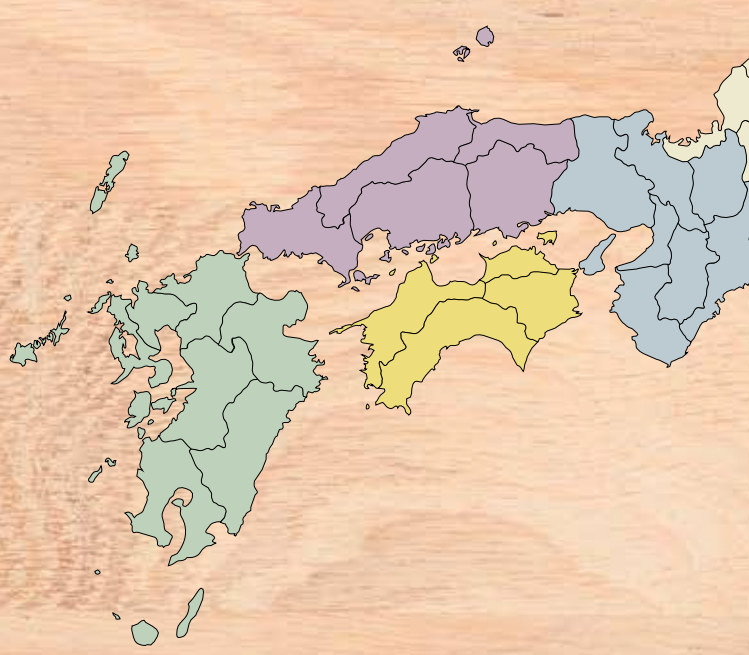
ラッフルズホーム株式会社	徳島県徳島市
暮らしの森の住人　金丸工務店	香川県三豊市
株式会社喜田建材	香川県三豊市

KYUSYU

HANDle LIFE　株式会社西尾建設	福岡県八女市
レグルス株式会社一級建築士事務所	福岡市中央区
たんぽぽホーム	佐賀県唐津市
星野建設株式会社	長崎県島原市

CHUBU

長峰建築	新潟県阿賀野市
株式会社清水工務店	富山県富山市
株式会社ヤマダタッケン	石川県金沢市
住まいのオサダ 株式会社長田興産	山梨県富士吉田市
有限会社井坪工務店	長野県飯田市
株式会社 E- デザイン	長野県茅野市
株式会社リューケンハイム	長野県佐久市
セイケンハウス	長野県小諸市
木族の家	長野県松本市
椿建築所	長野県長野市
ひかりハウジング株式会社	岐阜県多治見市
TIEN natural comfort design room	岐阜県可児郡御嵩町
株式会社エムズアソシエイツ	岐阜県岐阜市
株式会社提坂工務店	静岡県島田市
株式会社シンカ	愛知県高浜市
株式会社アニバーサリーホーム	愛知県大府市
Cocowa home	愛知県碧南市
大清建設株式会社	愛知県北名古屋市



Editorial note

「あなたの地元ってどんなところ?」と聞かれたとき、「いやあ、なんにもないですよ」と答えてしまうこと、ありませんか。謙遜の意味で使うこともあるけれど、「地元にはこんなものがあってね…」とキラキラ語り出す人って、なんだか素敵です。jimosumuの読後感がそれに近かったら、うれしいです。

jimosumu編集長:
松本めぐみ(千葉県出身)

製作の一部を担当しました。昨今はどこを見ても○○産とローカルの名前が入った商品ばかり。どんどん地域の良さが発信されているなかで、それぞれの地域で住まいをつくり続けてきた工務店って、まさにライフスタイルデザインカンパニー。ローカルを知り尽くした存在なのです。

jimosumu編集:
盛山浩平(埼玉県出身)

電車の席って、隣の人とどれくらいの距離で座りますか? ぼくの地元は結構田舎なんですけど、みんな必ずひとり分を空けます。混んでいるときでも半人分は空いています。パーソナルスペースが広いというか(笑)それがなんだかのどかでいいなぁって思います。

jimosumuクリエイティブディレクター:
袖山匡之(長野県出身)

jimosumu

[ジモスム:地元に住む]

発行日　2020年1月10日

発行　株式会社新建新聞社

[東京] 〒102-0083
東京都千代田区麹町2-3-3 FDC 麹町ビル7階
TEL:03-3556-5525

[長野] 〒380-8622
長野県長野市南県町686-8
TEL:026-234-1211

問合せ先　新建ハウジング編集部
post@s-housing.jp
0120-47-4341

新建ハウジング編集部

発行人	三浦祐成
編集長	関 卓実
副編集長	松本めぐみ
編集スタッフ	峰田慎二/柳原 潤/若林利通/青沼三枝子 轟 晃爾/相澤静香/斯波祐介/横田和子
書籍編集	花岡朋子/松本久美
営業チーム	大角勇一/太田達也/山本有咲/小柴 桂
マーケティングチーム	袖山匡之/盛山浩平/斎藤里絵/宮島節子/渡邊貴美子
デザイナー	小林夕紀恵
読者サービスチーム	中沢愛冬/冨澤晶子/久保村園子/馬場清子/益田敬子/井田泰子

デザイン	高梨仁史
ライター	金井友子
カメラマン	清水隆史/佐藤大史
印刷・製本	佐川印刷株式会社

リノベーションをご検討中の方、必読！

リノベーションでも暖かい家を作れるんです！

〔contents〕

Ch.1 家は進化している
Ch.2 快適な家の基礎知識
Ch.3 断熱リノベーションの仕様とバリエーション
Ch.4 事例紹介
Ch.5 住まい手と学ぶ断熱DIYワークショップ
Ch.6 リノベーションの未来
Ch.7 断熱リノベーションをしたくなったら

発行 ／ 2018年7月1日
定価 ／ 1,900円＋税
体裁 ／ B5判・176ページ
著者 ／ 伊藤菜衣子
竹内昌義
松尾和也

Amazonで絶賛発売中！

お問い合わせ
新建新聞社 TEL.026-234-4124

和 MODERN 12

最新刊
12.18
発売

スマートなのに
どこか懐かしい家が
つまった本。

高野保光
甲村健一
横内敏人
手嶋保
伊礼智
高砂正弘
松本直子
岸研一

【contents】

特集　窓と、住まう

日本の窓の原点／和モダン住宅の窓と開口
建築家が考える窓と住まい　心地よい窓景
職人の手仕事／和のある暮らし
地域に根ざした住宅集・居心地のよい上質な暮らし
気鋭の建築家／名建築に学ぶ

発行：2019年12月18日
定価：2,300円＋税
体裁：A4変型判　192頁

Amazonで絶賛発売中！

お問い合わせ　新建新聞社 住生活メディア事業部　TEL.026-234-4124