

収納を「家事(現状維持)」から「趣味(暮らしを彩る生きがい)」に 「見せる収納」を英国の暮らしから学ぶ その⑤ 最終回



隠す収納にこだわる日本に対してイギリス人は、見せて (showing) 飾って (decoration) モノを美しく収納しよう
とします。19歳の時にイギリスを旅行してその美しさに魅了され、以来100回を超える渡英経験を持つ井形慶子さ
ん(『古くて豊かなイギリスの家・便利で貧しい日本の家』等著書多数)から、イギリス流の収納の知恵を学ぶ、最
終回です。

第6章 壁・床という平面を使った見せる収納 (続)

気に入った皿を絵のように飾って楽しむ -----

海外旅行する際、日本人はチョコレートなどお菓子をお土産に買
いますが、イギリス人は小さなカップ、皿、置物などオーナメン
トといわれる記念品を買います。これらを収集して自分の家を飾
るのです。

ある女性は海外に出るたび、ふくろうの置物を買っていました。
それらはリビングの棚や窓枠に飾られています。

また、株の売買に駆けずり回る証券マンは出張で外国に行くたび、
赤いクリスタルグラスを買うことが習慣となっていました。この
ようなコレクションを趣味にするイギリス人はとても多いのです。
その原因として、イギリスの家の壁面が日本より広いからだとい
われています。



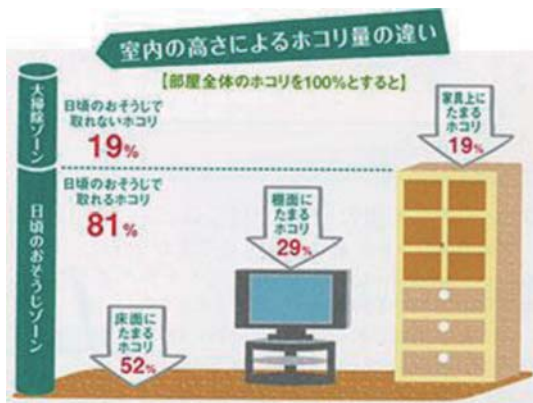
伝統的な日本の家は障子やふすまで囲まれています。例えば、日本
家屋では二つの部屋をふすまで仕切るのに対し、イギリスは壁で仕
切ります。そのうえイギリスの古い家は窓が小さいので、広々とし
た壁に家具を置いたり、絵を飾ることができるのです。

また、家の形状に凸凹が多いため、室内は狭い階段、出っ張った窓
枠、梁(はり)などいたるところに段差があります。このような家
の造りと、イギリス人がオーナメントを収集する趣味は切り離せま
せん。こんなイギリスの家で、細々とした置物を並べ、所狭しと皿
や絵をかけてある様子を見るたび、掃除が面倒ではないのかと心配
してしまいます。



数年前、井川さんがイギリスの古い住宅に興味を持つ日本人の人々を、
イギリスの一般家庭十数軒に案内した時のこと。見学し終わって、
どの家が最も気に入ったかと尋ねたところ、意外なことに日本の家
に最も近い新築の英国住宅に人気が集まったそうです。その理由は、
「家の中がスッキリしていて掃除がいちばん楽そうだから」とのこと。
さらに、築400年以上経つというわら葺き屋根の古いコテージを
訪れた時には、英国の田園を象徴するような魅力的な外観に参加者
から歓声が上がりました。

でも、時間をかけて世界中から収集した民芸品やアンティークで飾
られた室内を見学した後、「見る分にはいいけど、実際住むとなっ
たらどうかしら」という感想が続出したそうです。



これに関連して、興味深い話があります。一般的にイギリスの室内は日本ほどほこりが溜まらないというのです。

その理由としては一日何度も雨が降り、日本より家の周辺に草木が多いため、ほこりが発生しにくく、セントラルヒーティングの完備によって、窓を閉めきっていることなどが挙げられます。

あるイギリス人は日本に来るまで、室内置き観葉植物の葉に付いたほこりを取ったことがなかったそうです。

そもそも石で造られているイギリスの古い家を購入した人々は、リフォームの際でも、趣ある壁をできるだけ壊したくないという思いが強いようです。そこで断熱工事をする際、外壁と内壁の間の空洞部分にムースのようにフワフワした発泡剤 (polystyrene) を注入します。

この発泡剤はどんなすき間にも入り込み、時間とともに固まって最後は発泡スチロールのような素材となります。

築100年以上も経過した古い家は、一見掃除が大変そうですが、住環境や家の造りでほこりの量は違ってきます。イギリス人は美しいマナーハウス (中世ヨーロッパにおける荘園 = マナーにおいて、地主たる荘園領主が建設した邸宅) を見て「ここに住みたい」といい、日本人は「掃除が大変そう」とため息をつきます。

飾り戸棚、暖炉の枠にほどこされた凹凸の装飾など、イギリスの古い家には「掃除しやすい」を優先させると、大変そうなものばかりがあります。でも、ホームリーで居心地のいい家が最もいいと考えるイギリス人にとって、少しずつコレクションしたものを公然と並べることは最高の収納法だったのです。

子どもが安心して眠れるベッド周りの収納法 -----

井形さんによれば、イギリスの子ども部屋には「もの」が多いそうです。

例えば、暖炉の前にグリーンのマットが敷かれ、その上にぬいぐるみや人形が並べられている。「遊んだらこのマットの上におもちゃを戻す」という、親子の約束がうかがえるこのスタイルは、とてもシンプルで箱型収納に匹敵するほど簡単です。でもそれ以上に興味深いのは、暖炉の周りにこれだけのぬいぐるみが並べられているということです。

イギリスで暖炉といえばサンタクロースの出入り口、マジカルドアといわれ、子どもにとっては別世界への入り口なのだそうです。その周辺に夜怖くないようにと人形を並べている点が興味深いですね。

幼い子どもたちは夜になると、部屋の中に何かがうごめいているように感じるものです。一人暮らしを始めたばかりの

若者さえ、ベッドの下に誰かが潜っているのではないかと、怖く感じるそうです。まして幼い子どもたちにとって、床に放置されたボールや、たんすの半開きのドアが、不気味な幽霊のように感じることを大人たちは忘れてしまっているようです。

ところで医者も、小児喘息になった子どもの親に「体に良くないからおもちゃをベッドの近くに置かないように」と言うそうです。確かにおもちゃに付着したダニやほこりは問題ですが、ベッド周りにお気に入りのぬいぐるみやおもちゃを置くのは、子どもが怖がらず安心して眠るためだそうです。

そもそもイギリスでは、おもちゃは子ども部屋をかわいく見せる小道具と考えられています。例えば、アメリカからやって来たテディーベアは家族の一員とまでいわれ、その他多くのおもちゃとは別格扱いで、つねに抱きしめられるよう枕元やチェストの上に飾ってあります。これはおもちゃが、ガラクタ扱いされる日本とは違うところです。

イギリスの子ども部屋が、よりファンタジックにおもちゃを飾るように収納しているのは、おもちゃが「怖くない子ども部屋」を作るアイテムだと思われるからです。

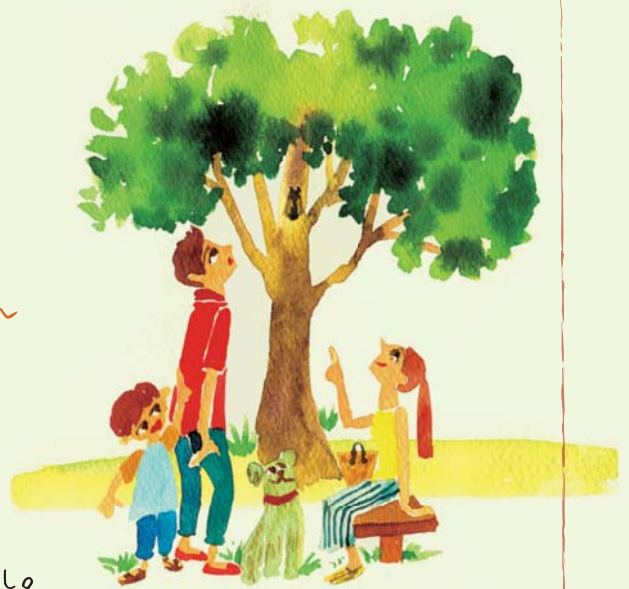
その背景には、新生児の時から親と別々に寝るといふ、個人主義にのっとった教育観があったのです。(連載終り)



季節の移り変わりや旬を感じて、暑さを乗り切ろう

～セミの鳴き声で感じる、季節の移り変わり～

暑い日が続いていますが、8月後半ばを越えると7月から騒々しく鳴いていた「ミンミンミン」というミンミンゼミの声が徐々に小さくなり、代わりに「ツクツクホーシ」という声が聞こえ始めます。ツクツクボウシが鳴き始めると、夏も盛りを越えたしるし。暑さの山を越えほっとするような、少し寂しいような気持ちになりますね。夜になると、今度はセミたちに代わって徐々にコオロギの涼しげな秋の音色が聞こえてき始めます。自然からの音に気持ちを向け、耳を澄ませると、季節の移り変わりを感じることができます。



香味野菜で発汗! 夏場の食欲増進に。●●



真夏の食材: シシトウ

夏の食事に取り入れたい香味野菜のひとつ、シシトウ。皮のツヤが良く、ヘタが堅くきれいな緑色のものを選ぶと、栄養も新鮮さも満点です。シシトウの特徴といえば「辛み」。カプサイシンという成分によるもので、新陳代謝を高める働きがあります。辛い料理には食欲増進効果が期待できるので、食欲がなくなりがちな夏にはオススメです。ビタミンCも豊富なので、紫外線を浴びやすい夏のお肌のケアにも効果的と言われています。

ハッピーは健康から
ライフマップ
クリニック

実は芯が冷えている!? 冷たい食事を控えて対策

家事や仕事で汗をかいたり、夜は寝苦しかったりと、暑さにうんざりする季節。しかし、冷房の効いた空間にいる時間が長い方は、体の芯が冷えていることも多いよう。体のだるさや疲れやすさ、肩こりを感じたら、夏の冷え症かもしれません。

【飲み物や食事は、体を冷やさないものを】

どうしても冷たい飲み物や食べ物を摂る量が増える季節ですが、少し汗ばむくらいの温かい飲み物や食事も摂りたいところ。胃腸を冷やしすぎないことが大切です。



夏のご飯に、相性の良い香味野菜を。 鶏と香味野菜の照焼き丼



材料(2人分)

鶏もも肉:2枚、長ねぎ:10cm、ししとう:6本、
ご飯:丼2杯分、照焼きのタレ:大さじ4、
酒:少々、胡麻油:適宜、糸唐辛子:適宜

- ① 鶏もも肉は皮にフォークで穴を開け、大きめの一口大に切っておく。長ねぎは3cm長さ、ししとうは縦に包丁で切れ目を入れておく。
- ② フライパンに胡麻油を熱し、長ねぎとししとうに焦げ目がつくくらい焼き、一旦取り出しておく。
- ③ ②のフライパンに鶏もも肉を入れ、酒を加えて軽く蒸し焼きにし、火が通ったら長ねぎ、ししとうを戻し入れ、照焼きのタレを絡める。
- ④ 丼に白飯を盛りつけ、③をのせて、糸唐辛子をあしらう。



8月のお花は
『マリーゴールド』

夏にポンポンと丸い花を咲かせるマリーゴールド。「勇者」「生命の輝き」といった花言葉を持ちます。花の色は、命を育むエネルギーの源である太陽を連想させる、元気な黄色やオレンジ色。また、「聖母マリアの黄金の花」という意味の名前を持つという、神秘的な一面も。春に植えると夏から秋が深まる頃まで花を咲かせるので長く楽しめます。

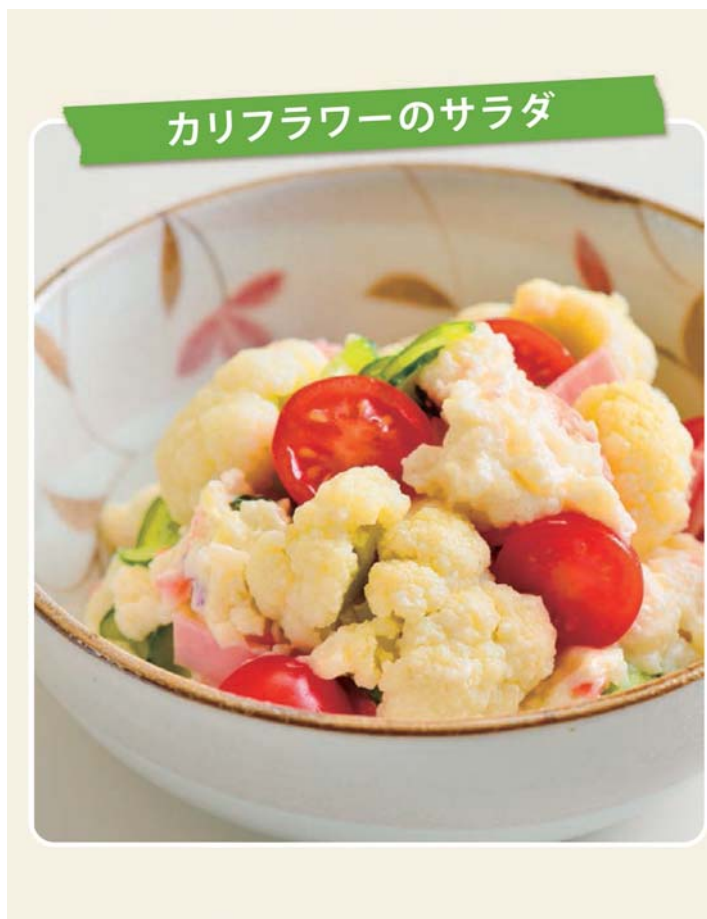




Let's! 省タイムクッキング

圧力鍋でスピーディにおいしく

圧力鍋で、うま味や栄養をしっかりとキープ



※ 食品カロリー 200kcal (1人当たり)

材料 (4人分)

カリフラワー…300g
ロースハム…3枚
きゅうり…1本
マヨネーズ…大さじ4杯
練り辛子…小さじ1杯

A ワインビネガー (白) …大さじ2杯
オリーブオイル…大さじ1杯
塩…小さじ1/2杯

つくり方

1. カリフラワーは小房に分けておく。
2. 圧力鍋に水を入れて蒸し器をセットし、カリフラワーをのせてフタをする。高温で加熱し、圧力表示ピンが上がれば温度を下げ、1分間加熱する。その後、加熱を止めて自然放置※する。
※自然に冷まして圧力表示ピンが下がるのを待つこと。
3. フタをあけて、カリフラワーを取り出し、熱いうちに粗くくずしてAを振りかける。
4. きゅうりはうす切り、ハムは色紙切りにして、②のカリフラワーと混ぜあわせ、さらに、マヨネーズと練り辛子をあわせて混ぜる。トマトを彩りに加えてもよい。

この夏、注目!

省エネ便利グッズ

Energy Saving Goods

溶けない氷で身体をなかから冷やす

冷凍庫のなかに眠ったままの氷はありませんか? 上手に使うと暑さ対策を。樹脂製のボールのなかの水を凍らせるものなら、飲み物に入れても氷が溶けて味が薄くなることはありません。可愛いカタチや色のものなら、器のなかの素麺に浮かべても楽しいですね。



球形のほか、雪だるまや星のカタチなどがある。
(サンセール「クリスタルアイスボール」)

家事や屋外での活動には保冷剤を背中に

濡れたタオルを首に巻くのが苦手な人は、背中に保冷剤をあてる方法も。結露が発生しにくい素材を使ったものなら、洋服が湿ることによる不快感を抑えてくれます。サイクリングやガーデニングなどで屋外にいるときだけでなく、掃除や洗濯など家事のときにもおすすめです。



腕の周りが広く空いているので運動や作業にも快適。
(エムクラフト「アイスリュック」)