

斧 (おの) 切る・はつる道具

日本の木造建築の伝統のかけには、大工の肉体の一部となり、使い馴らされてきた多くの大工道具がありました。代表的な大工道具をとりあげ、解説します。

1. 斧・鉞 (おの・まさかり)

刃巾の狭い細長い「オノ」を斧、刃巾が広く片側がくびれている「オノ」を鉞(まさかり)と呼びます。

斧は大きく切斧と割斧とに分けられます。切斧は木材を横方向に切る、伐採・切断用の道具で、刃が薄く木に食い込みやすい形をしています。割斧は木材を縦方向に打ち割る道具で、刃が厚く楔のような形をしています。切斧、割斧とも主に仙仕事に使われます。柄の短い小型の斧は小割斧と呼び、材を小割にする時に使用します。



並ヒツ 信州ヒツ 丸ヒツ

斧の刃は両刃である。切斧のヒツ(柄を差し込む穴)には長方形の並ヒツ、台形の信州ヒツ、楕円形の丸ヒツの三種類の形があり、地域によって好まれるヒツの形が異なり、右上図は右から紀州型、信州型、土佐型と呼ばれ、その周辺地域で使用される。斧は地域によって「ヨキ」「セバ(狭刃)」などと呼ばれることもあります。

鉞は、主に材木の側面をはつり(削り落とす)、角材に仕上げるのに使用します。柄の長い大型のものと、柄の短い小型のものがあり、後者は大工鉞と呼ばれます。大型の鉞は主に仙仕事に、大工鉞は大工の荒仕事や、木っ端を割って楔を作る時などに使われます。

鉞は、使用される地域によって伝統的に好まれる形が異なっています。かつては使われる各地域でその形が造られていましたが、現在では刃物産地で作り分けられた形が、それぞれの地域に出荷されています。

鉞は斧と同様に両刃であるが、土佐大鉞だけは片刃で、右用と左用とがある。鉞は地域によって「ハツリ」「ハツリヨキ」「ハビロ」などとも呼ばれます。

斧や鉞の刃の裏表に線が刻まれていることがあるが、これは虎よけとも、御酒や五穀を表し神への祈りの気持を意味しているともいわれています。

斧や鉞は、自重を利用して振り下ろして使用する道具であるため、その大きさは刃幅ではなく、重量で表します。柄には、主として堅くて粘りのあるカシが使われます。



▲ 各種斧 上から割斧、切斧、切斧、小割斧



▲ 各種鉞 上2点鉞、下2点大工鉞

こころ豊かなスローライフのための情報誌

木族の家通信

家族が集う木の住まい
株式会社 木族の家
きぞく KIZOKU NO IE

2016年10月1日号(毎月1日発行)

No.96

□□□□□□□□ 快適にくらす耳よりなお話 □□□□□□□□

今年も美味しい秋が来た！元気に秋を楽しみましょう。

あなたにとって秋といえば？
食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋…、
秋の楽しみかたはいろいろ。
思い切って新しい趣味に挑戦してみたいはいかがでしょう。

季節のカイテキ

実りの秋はミキサーやジューサーを活躍させたい季節！



スムージー

食物繊維を多く摂りたいなら、ミキサーがおすすめ！

秋の味覚をジュースに！

旬の果物・野菜はおいしいのはもちろん、栄養価も高いんですよ。秋の味覚をミキサーやジューサーでスムージーや100%ジュースにすれば、栄養をしっかり吸収できて毎日心身ともにカイテキ！美肌効果も期待できますよ。



フレッシュジュース

栄養素をそのまま摂りたいなら低速ジューサーがおすすめ！

ミキサーとジューサーのちがいは？

ミキサーとジューサーのちがいをご存じですか？ミキサーはカッターで食材を切り刻んで、水や牛乳を加えて飲み物にする機器。スムージーを作るときはこちらを使います。一方、ジューサーは食材を細かく砕いて水分だけを絞り出す機器で、100%ジュースを作るときに使います。

注目を集める「低速ジューサー」！

近年は低速回転のスクリーで材料をすりつぶし、より栄養豊富なジュースが作れる「低速ジューサー」が注目を集めています。製品ごとに特長があるので、作りたい飲み物などに合わせて選びましょう。

季節の省エネ

ジャー炊飯器を上手に使うって省エネしましょう！



長時間保温するより電子レンジで温め直すほうが省エネ!!

冷凍保存

保温時間が長いと味も落ちます！

食欲の秋！ご飯がすすむ季節になりましたね。ジャー炊飯器も使い方によって節電できること、ご存じでしたか？ポイントは保温時間をなるべく短くすること。4時間までを目安にしましょう。長時間の保温はそれだけ電気を多く使いますし、ご飯が乾燥して味も落ちます。

冷凍保存で保温時間を短く！

まとめて炊いて冷凍保存すれば、保温時間を短くできますよ。また、タイマー予約を使って、食べる時間に合わせて炊き上がるようにすることも、保温時間を短くするためのヒケツです。

容量は家族構成に合ったものを！

古いジャー炊飯器をお使いなら、買い替えることで省エネできます。最近の炊飯器はIHによる温度制御や釜の形状・素材が進化していて、よりおいしく炊けますよ。家族構成に合った容量のものを選ぶことが大切です。



容量は家族構成に合わせて！

10月情報

より快適に暮らすためのちょっとしたヒントや、完成見学会のお知らせ、イベント情報、木族の家での出来事など様々な情報をお届けしていきます！

栄養満点の、食欲をそそる赤い身 秋の食材：サケ（鮭）



秋の味覚を代表する魚の一種。川から海へ出て成魚になり、この季節になると生まれた川へ産卵のために戻ってきます。鮮度は、汁などがでておらず、皮や身が潤っているかどうかで見分けます。鮭には良質なたんぱく質や豊富なビタミン類、アスタキサンチンという色素成分などが含まれます。疲労回復や、抗酸化作用による生活習慣病予防などの効果が期待されるので、食卓に取り入れたい栄養豊富な食材です。

夏の疲れを引きずったまま…「秋バテ」にご注意！

夏の暑さで食欲がなくなったり、疲労を感じる、いわゆる「夏バテ」。しかし、秋になってもこれらの不調が続くことを「秋バテ」といいます。夏バテ同様に、自律神経の乱れにより引き起こされます。生活習慣を改善し、せつかくの過ごしやすい季節を元気に迎えましょう。
【夏を引きずった生活習慣を改めましょう】 冷たいものをたくさん摂ったり、毎日シャワーだけだと、体の芯が冷えたままに。バランスが良く温かい食事や、ゆったり湯船につかることを意識し、体力や胃腸の回復をはかりましょう。



まいにち、養生ごはん

毎日の暮らしをベースに、気軽にできる「養生ごはん」。食による「こころからだのセルフケア」を始めませんか？

南瓜の南蛮漬け

秋冬に美味しくなる野菜「南瓜」。菜膳では、消化にやさしく気力をつける働きがあると言われています。今回は、「南瓜の甘さが苦手」という方にも食べやすい、南蛮漬けをご紹介します。「厚揚げ」「木の実」を組み合わせた食べ応えのある一皿です。



材料(2人分)

- 南瓜…80~100g、厚揚げ…1/2枚、アーモンド8~10粒、セロリ(莖)…5cm、セロリ(葉)…少々、ごま油…小1~2、塩…ひとつまみ
- A：りんご酢…大2、しょうゆ…大1、蜂蜜…小1、赤唐辛子…1/2本、クコの実(無くてもOK)…少々、水…60cc

作り方

- セロリ(莖・葉)は荒く刻んで、塩を振ってしばらくおき、水気を絞る。南瓜と厚揚げは、厚さ5mm位にスライスする。
- フライパンに油を入れて熱し、南瓜と厚揚げを香ばしい焼き色が付くまで両面焼いて取り出す。
- Aの材料をすべて小鍋に入れて加熱し、沸騰直前で火を止める。
- パットもしくはポリ袋に、1のセロリ、2の南瓜・厚揚げを入れ、3のマリネ液を温かいうちに加える。30分以上おいて味をなじませれば、出来上がり。

今回使った「りんご酢」などの適度な酸味は、栄養を身体に蓄えやすくすると考えられ、冬への備えにもぴったりです。食欲の秋を楽しみながら、健やかな日々が過ごせますように。

(養生キッチンふうど 主宰/松橋佳奈子)

キョクノイエ NEWS!!!



完成見学会のお知らせ

10月1日(土)・2日(日)・3日(月)

◆場所：安曇野市穂高 ◆時間：9:00~17:00

◆家事動線がスムーズな25坪のおうち◆

※完成見学会の様子もHPで見られます♪【www.kizokunoie.com】→【家づくり新着情報】をチェック!!



たくさんのお来場ありがとうございました!

【松本市会場 9/10~】

【原村会場 9/24~】

★完成見学会はほぼ毎月開催! 各家族のライフスタイルに合わせた、こだわりのお家が見られます★

現場実況中継

現場実況中継は、木族の家ホームページにてご覧いただけます。【木族の家 HP(kizokunoie.com)トップ】→【現在の工事の様子】

松本市 波田 Oさま邸

■新築 12月完成予定



1. 木工事

基礎が完了し、木工事が開始されました。この建物も長期優良住宅を取得しており、耐震や断熱性能がしっかりしています。図面どおり、計画ど通りに施工するために、しっかり打ち合わせをし、連絡を密にし、確実な仕事をしていきます。

(↑HPにて他の写真も見いただけます(´-`))

松本市 Dさま邸

■新築 12月完成予定



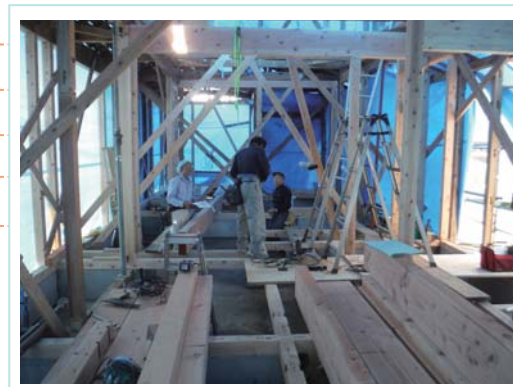
1. 基礎完了

D様邸は冷暖房設備に床下エアコンを採用しています。床下エアコンの場合、床下の空間を通常35cmのところ、40cm取れるようにします。これは、床下の掃除がしやすいようにするため広くとっています。また、コンクリートの表面もこれまた掃除しやすいように金ゴテでツルツルに仕上げられています。これでルンパを走らすことも可能になります。冷暖房設備に合わせて有効な基礎を使い分けていきます。

(↑木族の家では、現在3種類の暖房から選ぶことができます(´-`))

松本市 Sさま邸

■リフォーム 11月完成予定



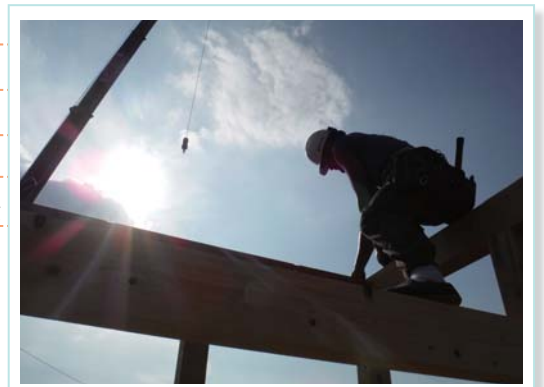
1. 補強

木工事が開始され、軸組みの補強を行っています。年月が経っている割に材はしっかりしていますが、今の基準には合わないところが多く、土台、柱、梁をきっちり補強していきます。新築に比べ、建築士としての判断が多く求められるリフォーム工事です。匠として、地震に強い建物にしていきます。

(↑HPにて他の写真も見いただけます。完成が楽しみです(´-`))

松本市 Aさま邸

■新築 12月完成予定



1. 建方

天候にも恵まれ、柱→梁→床と順調に進んでいます。A様邸は1階部分が広く、2階は必要な大きさを確保した形なので、下の屋根つまり下屋が広がる形となります。下屋が広いと建物の外観に立体感が生まれます。

安曇野市 穂高 Nさま邸

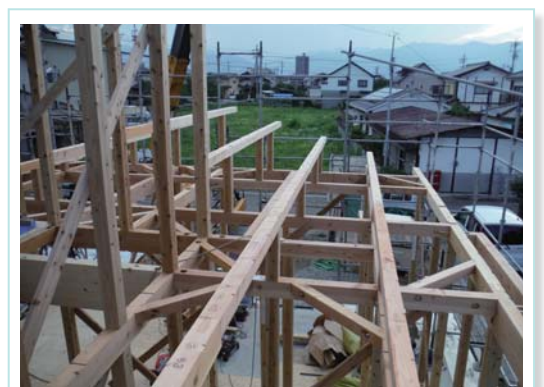
■新築 10月完成



1. 造作工事

朝は、会社、学校へと準備等何かと忙しいと思われれます。朝食は食べていますか?朝食は1日のエネルギーの源です。朝食をきちんと食べられるよう、キッチンカウンターの幅を広くし、カウンターでも食事が出来るようにしました。カウンター上部右には、壁厚を利用した、マガジンラックを設置し、新聞、雑誌もさしこめます。朝の情報収集に役かっています。造作家具は生活スタイルにあった造りをしたいものです。

(↑完成見学会、皆さんに見ていただきたいです(´-`))



下屋の骨組みを組んでいます。屋根の構造は、東と母屋と垂木がメインとなってきます。上に写真は、東と母屋を組んだ状況です。これに直行する形で垂木をとめていきます。

(↑A様邸は『光冷暖』を取り入れた初の新築工事です♪(´◇`) 光…?と思ったらぜひ『木族の家 光冷暖』で検索!!)

10

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
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	日	月
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	友引	仏滅
←Nさま邸完成見学会→			地鎮上棟吉日		地鎮上棟吉日				体育の日 地鎮上棟吉日		地鎮上棟吉日				三陽七	地鎮上棟吉日	上棟吉日			地鎮上棟吉日			地鎮祭吉日			三陽七	地鎮上棟吉日		上棟吉日	

2016