

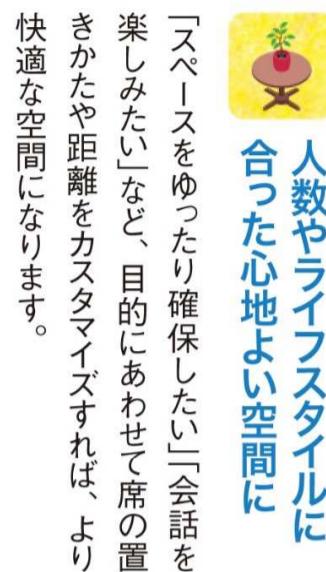
2020  
SUMMER

夏

ハマニウェルリビング

# 暮らしの通信

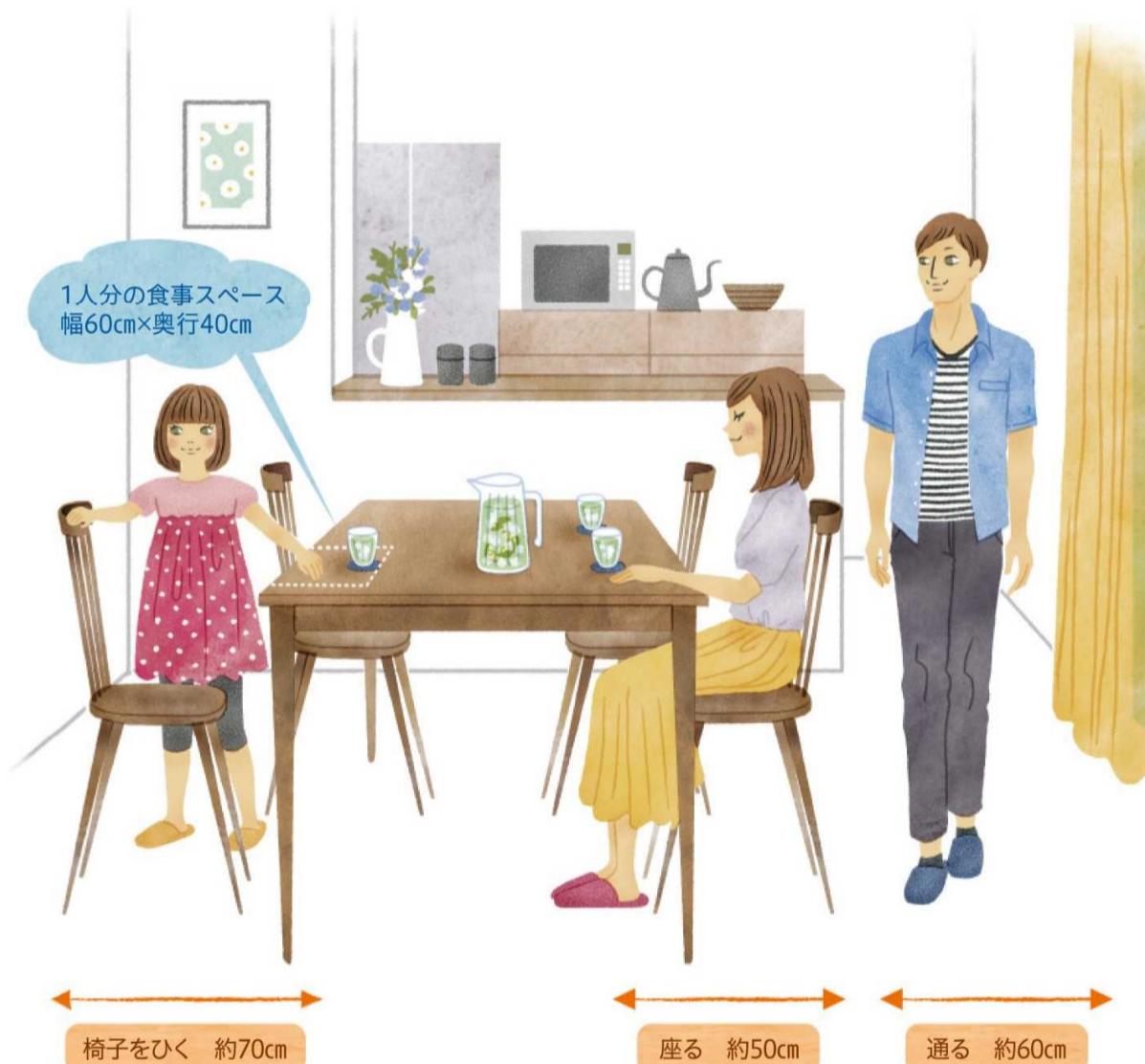
発行 ハマニウェルリビング  
浜松市浜北区西中瀬3-13-5 2F  
TEL:053-588-3090  
FAX:053-588-1552  
<https://hamaniwell.jp/>  
E-mail:info@hamaniwell.jp



人数やライフスタイルに  
合った心地よい空間に

「スペースをゆったり確保したい」「会話を  
楽しみたい」など、目的にあわせて席の置  
きかたや距離をカスタマイズすれば、より  
快適な空間になります。

もうひと手間かけるなら、座った時に視  
線の先にあるものを確認しましょう。圧  
迫感やごちゃつきがなければ、より快適に  
過ごせます。



ダイニングテーブルで席に着いたり立ち上がったりするには、テーブルの端から約70cm、また人が通るには約60cmのスペースが必要です。

食事や家族の団らんに、ワークスペースに  
一々、暮らしの中心にあるダイニング  
テーブルは、家族の生活スタイルにフィッ  
トしていますか？もし、「なんだか過ご  
しにくい」「いつも通りにくい」などの不具  
合を感じているなら、レイアウトを見直  
すことでき解消できるかもしれません。

## テーブルと椅子の ちょうどいい配置とは？

快適なダイニング作りには、テーブルや椅  
子などの家具選びだけでなく、家具まわ  
りのスペース確保も大切な要素です。

立ち座りや人が通る際に必要な広さを  
踏まえて、生活スタイルに適した家具の  
レイアウトに調整してみてください。また  
周囲のスペースが足りない時は、テーブル  
の一部を壁付けにしたり、人数分より多  
い椅子をしまうなどもひとつ手です。

もうひと手間かけるなら、座った時に視  
線の先にあるものを確認しましょう。圧  
迫感やごちゃつきがなければ、より快適に  
過ごせます。

正方形や円形といったフォルムのテーブル  
は、コミュニケーションのとりやすさが魅  
力です。席に着いたらお互いの顔が見え  
る距離感を自然に作れます。

ベーシックな長方形のダイニングテーブル  
はさまざまな配置を楽しめます。席を一  
方に寄せて会話しやすくしたり、逆にゆつ  
たりスペースをとることも。

動線に配慮してスペースを確保し、目的  
にあわせて調整することでより快適に。  
ぜひ見直してみてください。

家族の集うダイニング。  
レイアウトを見直して、  
もっと快適に居心地よくする  
アイデアを紹介します。



遊び心をプラスする  
おしゃれな椅子の使いかた

椅子というとテーブルや机とセットとい  
うイメージをもっていませんか？

実は椅子は、ほかの家具との組み合わ  
せを楽しんだり、独立してスペースを作  
ったり、いろいろとアレンジできるアイ  
デア。空間づくりを楽しむ椅子使いの  
コツを紹介します。

## ●デザイン違いを組み合わせる

ダイニングテーブルとあえてセットにせず、デザインが異なる椅子を組み合わ  
せてもおしゃれです。一脚ずつ異なるも  
のをセレクトする時は、ファブリックな  
どの色味やメインの材質、木材の色合  
い、全体的なフォルムなど、どこか一部に  
共通点のあるものを組み合わせること  
で統一感を出すことができます。

## ●「座る」以外の使いかた

デザインが美しい椅子をベースに、スペー  
スを作るのもおすすめです。

観葉植物や花器、アートフレームなどを  
飾ったり、郵便物や雑誌置き場として  
利用したり。低めのスツールは、ソファ  
横でコーヒーテーブルとして活用して  
も。部屋の雰囲気作りや整頓にひと  
役買ってくれます。

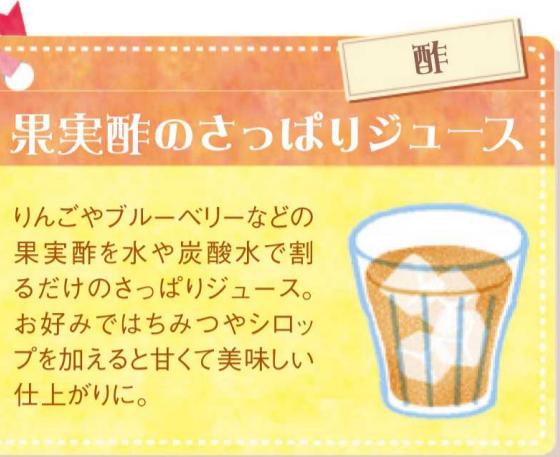


お気に入りの絵  
や切り花を飾る  
など、季節にあ  
わせたコーディ  
ネートを楽しむ  
スペース。

暮らしメモ

・・・夏にひんやり!・・・

## 美味しい飲む発酵食品



### 果実酢のさっぱりジュース

りんごやブルーベリーなどの果実酢を水や炭酸水で割るだけのさっぱりジュース。お好みではちみつやシロップを加えると甘くて美味しい仕上がりに。



### 高栄養価な“飲む点滴”

栄養たっぷりの甘酒は別名“飲む点滴”と呼ばれています。江戸時代には暑い夏を乗り切る飲み物として愛されていたそう。氷と一緒にグラスに注いで涼やかな1杯に。



### 爽やかラッシー

インド料理に欠かせないヨーグルトベースの爽やかなドリンク。マンゴーやブルーベリーなどのフルーツをミックスしたアレンジもおすすめです。

発酵食品といえれば食欲をそそる独特的の旨味と香り。暑さで食欲がない時は、ぜひメニューに取り入れて。おすすめは冷たいスープ。大葉などの薬味をたっぷり入れた「冷やしみそ汁」や、キムチベースの冷製スープなら、あっさり食べられます。

涼しい屋内でぬか漬けなどの漬け物をお茶請けとして楽しんでもいいでしょう。

発酵食品には、納豆、ヨーグルト、チーズ、キムチなど、そのまま楽しめるものから、しょうゆやみそ、酢などの調味料まで多彩なものがあります。さまざまな微生物の働きが食材の成分を分解し、人にとって有益な発酵食品に変化させるのです。発酵させることで栄養価がアップし、また、消化吸収やすくなります。腸内環境を整え免疫力の向上につながるともいわれており、疲れやすい夏こそ楽しみたい食材です。

### 夏にうれしい！発酵食品の楽しみかた



### 暮らしのレシピ

#### 発酵食品をアレンジ! 夏のひんやりレシピ

夏の暑さで食欲がない……、そんな時におすすめ! 冷たくて美味しい2つのレシピをご紹介します。



##### 薬味たっぷり冷や汁

###### ▼材料(2人分)

あじの干物	1尾
ごはん	茶碗2杯分
豆腐(木綿)…½丁	きゅうり…1本
小ねぎ…2本	大葉…5枚
みょうが…2個	だし汁…400ml
みそ…大さじ1	すりごま(白)…適量

###### ▼作り方

- ①あじの干物は焼いて身をほぐし、骨と皮を取り除く。
- ②だし汁にみそを溶かし入れ、冷蔵庫で冷やす。
- ③豆腐は粗くほぐして水気を切り、きゅうりと小ねぎは小口切り、大葉とみょうがは千切りにする。
- ④②に①のあじ、③の豆腐、きゅうり、小ねぎ、大葉、みょうが、すりごまを加えて混ぜ、器に盛ったごはんにかけたら出来上がり。

##### チーズと夏野菜のみそ漬け

###### ▼材料(2人分)

チーズ(お好みのもの)	適量
夏野菜(ミニトマト、きゅうりなど)	適量
Ⓐ みそ…大さじ2 みりん 大さじ1 砂糖…小さじ1	

###### ▼作り方

- ①チーズと夏野菜は食べやすい大きさに切る。
- ②ポリ袋やジッパー付きの保存袋にⒶを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③②に①のチーズと夏野菜を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れ味をなじませる。
- ④3時間ほどおき、みそをキッチンペーパーなどで軽くぬぐい器に盛りつけたら出来上がり。

**ポイント** 小さなミニトマトはそのまま漬けてもOK。みそとチーズの組み合わせいろいろな味わいを楽しめます。

### 暮らしのヒント

#### 冬の風邪対策をおさらいしよう

寒さに負けない体作りに必要なのは――

風邪の季節、自分でできる予防策について、基本をおさらいしておきましょう。大事なのは、手洗いやうがい、適度な睡眠と運動です。慢性的な睡眠不足やダイエットは大敵だから注意して。水分をたっぷり摂ることも忘れない。寒さに負けないためにも、しょうがなどの体の温まる食材を積極的に摂りましょう。



### 暮らしのワンポイント

#### 木製家具のメンテナンス

こまめなメンテナンスで大切な家具を長くきれいに使いましょう

ホコリがたまると掃除の手間が増えてしまう家具は、普段からこまめにから拭きしてキレイな状態を保ちましょう。また木製のテーブルに食事などをこぼした時は、薄めた中性洗剤を浸した布でよごれを拭き取ったあと、水拭きとから拭きで洗剤も拭き取るのが基本。ただし素材や塗装により対処が異なる場合があるので、適した方法を確認しておきましょう。

美味しく楽しく!  
疲れを解消

## 発酵食品で夏のセルフケア