

# News Letter



## 社員のつづやき

澤建築の大橋です。7月に入り続いていた大雨も上がり、東海地方もついに梅雨が明けました。雨でジメジメしていた空気も晴れ、暑い日々がやって来ました。現場での作業も暑さとの戦いになります。またこれから、郡上踊りや花火大会などの様々なイベントがあります。現場での作業やイベントなどで、屋外での活動が多くなりますが暑い日が続くため、熱中症などに気をつけ、こまめに水分補給するなど、暑さ対策をしっかりとって仕事もイベントも楽しみたいです。

## ～豆知識～

今年の夏の土用の丑の日は7月20日と8月1日だそうです。ウナギ以外には「う」のつく食べ物がよいといわれます。「丑(うし)の日」の「う」ですね。例えば、うどん・ウリ・梅干し・ウサギ・馬肉(ウマ)・牛肉(ウシ)など。いずれも栄養価が高い、または食欲がなくても食べやすい食材ばかり。平安時代から室町時代には「めぐり」という水団(すいとん)や小豆、ニンニクを食べていたと伝わっています。「食べて元気をつけよう」というのは、共通のようです。

先日の大雨で和良町では振興事務所、診療所、保健施設が立ち並ぶ和良川沿いの土地の一部が崩落するという被害がありました。皆様のお宅は大丈夫でしたでしょうか？

## 現場レポート

### 和良町K様邸、大和町K様邸完成お引渡し

郡上市内で中だった2棟の新築物件が完成し引き渡し式を行いました。

玄関の前でテープカット、記念撮影をしいよいよお家の中へ。家族皆様の笑顔、子供がはしゃぐ姿はとても嬉しそうでした。またお客様から頂くありがたい言葉は胸にグッときました。

数ある中から弊社を選んで頂いたこと、とても嬉しく思います。これからも末永くよろしくお願ひ致します。





## 和良NEWS

### 和良町にパン屋さんOPEN!!

6月3日、和良町に『いそぱん』というパン屋さんがオープンしました。『いそぱん』さんは和良に移住したご夫婦が営まれており、地域とのつながりをとても大切にされています。「地域の皆さんに必要とされるパン屋さんになりたい」と語るご主人は、遊休農地での麦づくりを地元の方にお願ひしたり、地域で採れる果物をパンに使ったりと、原材料の地元調達率100%を目標にされているそうです。自家製酵母で作ったパンは体に優しくもちりとしていてとても美味しかったです。近くにお立ち寄りの際は、一度足を運んでみてはいかがでしょうか?

『いそぱん』

岐阜県郡上市和良町土京235-2

アクセス  
郡上八幡より国道256号線を和良方面へ→くねくね道を約30分→和良町内唯一の点滅信号から約5分ほど先の橋のカーブ手前を 土京方面(青看板目印)に左折→1分後右手側にあらわれます

営業時間

木曜日・日曜日のみの営業

10:00～18:00(売り切れるまで営業)

※早い時間に売り切れることがあります



 株式会社 澤建築

 SAWA ARCHITECT OFFICE  
サワ アーキテクト オフィス

本社

〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス

〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室

TEL 0575-77-2425

FAX 0575-77-2302

E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp

URL <http://www.sawakenchiku.com>

### 簡単レシピ

#### 枝豆とトウモロコシの 白和え

材料(3人分)

オクラ 8本

長芋 20g

ミニトマト 8個

小女子 適量

納豆 1パック

そうめん(乾麺) 250g

めんつゆ 適量

塩(板ずり用) 適量

1. まな板に塩をふり、板ずりをしてオクラの産毛を取り除く
2. 熱湯で30秒ほど茹で、冷水につける
3. 下処理をしたオクラのヘタを切り落とし、2～3ミリ暑さでカット
4. 長芋は皮をむき千切りに、ミニトマトはヘタを取り半分にカット
5. ボウルにカットしたオクラ、長芋、ミニトマト、そして小女子を加える
6. ⑤にネバネバの定番の納豆を入れて軽く混ぜ合わせる
7. そうめンを湯がいて、水でヌメリをとってお皿に盛る
8. そうめんの上に⑥を入れ最後にめんつゆをかけて完成

