

# News Letter

突然ですがみなさんにご近所トラブルに巻き込まれたことはありますか？

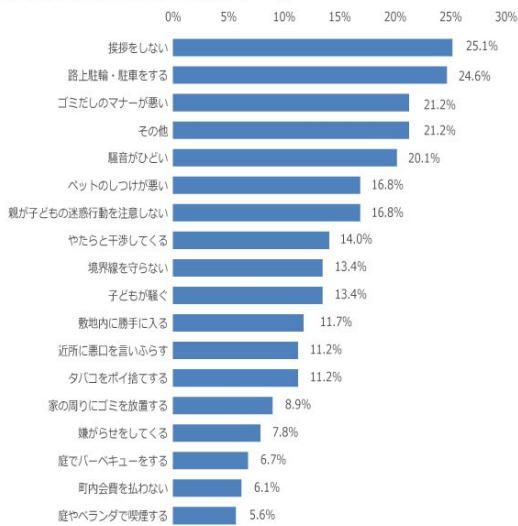
このグラフは一戸建て住宅の方のアンケートで、8割の方はないそうですが2割の方は苦情を言われたことがある結果です。

若いころ自分は集合住宅だったのですが、ポストに管理会社からお手紙が来たことがありました(;´・ω・)あの時はすみません…では一体どういうことに他人は、非常識で迷惑と感じるのでしょうか？

(ちなみに私は、来客時の物音などで注意されました。)

Q どのような行動に、非常識だと感じますか？ (複数回答)

「非常識だと感じる住人がいる」と答えた人が回答 (N=179)



## ・目を見て挨拶をする、話しかける

これはやはり重要で、そうすることにより仲良くなり多少のことなら許してくれる気がします

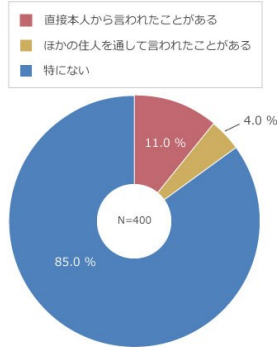
す(笑)何かトラブルなどがあっても頼りやすくなります。強盗や泥棒も、近所付き合いがあるところには入りにくいそうなのでいいことしかないですね。

## ・防音の家にする

日本の家は、隣と隣が近いので音も漏れやすいです。量産型の建築コストがかかっていない住宅は、本当に壁が薄いです。小さい子供や元気なペットがいるご家庭は、是非防音作用もある【ECOボード】を使ってみませんか？

防火性も高く、湿度や温度まで調整できる優れものです。

Q 近隣の住人から、何か苦情を言われたことはありますか？ (単一回答)



統計でみてみると、まったく迷惑をかけずに生活することってすごく難しく感じませんか？ペットの無駄吠えや子供が騒ぐのもある程度仕方ないような気がします。洗濯物問題だったりで昨今は、匂いなどのマナーもかなり厳しく、せつかくの戸建てでもあれこれ気を使いますね。(ちなみに我が家は引っ越してすぐお隣に粗品を持って挨拶に行きました！そのおかげか、よくバーベキューはしますがとてもいい関係ですよ～^^)

みなさんはいかがでしょう？そして、どうしたらご近所さんとうまくお付き合いできるのかを考えてお互いに嫌な思いをすることのないように生活していきたいですね(\*^^\*)



## 従業員のコラム

(株)澤建築名古屋オフィスの高岡です。いつもお世話になっております。

最近暑くなってきましたね！今年は梅雨入り発表が早かったので、雨量はそれほど多くないのに期間的に長～くてなんだかすっきりしませんね(\*\_\*)

一軒家に住み始めて半年以上が経ちましたが今一番気になっているのが、蚊です。(地域柄なのかすごく多いです涙)人生でこれほど蚊取り線香を使用したのは初めてです(笑)



蚊取り線香の歴史は明治時代。除虫菊が導入され、そこに含まれた

天然成分を【ピレトリン】といいますがこれを応用した化合物を【ピレスロイド】といい、現在の蚊取り線香の主な主成分です。昆虫類・魚類・両生類には有害ですが、哺乳類は、短時間で分解され排出されるので害がありません。環境にも優しいとされています。しかし化学合成されていることから、化学物質のアレルギーを持っている方の使用や、換気のない場所での多使用は控えたほうがいいかもしれません。金魚やカブトムシを飼っているご家庭は対策を！

# 電気代の節約法

電気代の標準って地域によってそんなに変わらないのをご存じですか？水道代は、地域によってとても差があり、1位神奈川県が2142円、47位青森県が4418円で、とても幅が広いのです。水道はある程度は、引っ越しをしない限り節約に限度があります。しかし電気は、結構マメに気を付けると節約できます。

電気冷蔵庫に14.2%、照明器具13.4%、エアコン7.4%ほど電気を使用するので古い冷蔵庫は買い替えたり、LED電気に替えたりと見直すといいでしょう。

## 電力会社を変更・契約変更をする→年間27,542円の節約

電気とガスセットでお得になったり、契約アンペアを下げると基本料金が安くなります。支払方法も、クレジットカードでポイントを貯めたり電子マネーでポイント還元などを利用するのもOK

## 古い家電を買い替える→年間57,342円の節約

家電は古くなればなるほど電力をたくさん使うので、10年ほどで買い替えましょう。エアコン・冷蔵庫・洗濯機が大きな節約のポイントです。

## 家電の使い方を見直す→年間26,460円の節約

エアコンと扇風機、エアコンとファンヒーターを併用することで体感温度が変わり、結果省エネにつながります。エアコンの掃除はマメに、室外機の周りには物を置かないようにしましょう。冷房のこまめなスイッチの切り替えはやめて、高めの温度設定で自動運転にします。

このような対策をしなくても快適に過ごせるのが、

**【ポタニカルハウス】**です^^温度・湿度は自動調整

され、暑くなりすぎること

寒くなりすぎることなく、

年中居心地のいい環境で

お過ごしいただけます。

現在建築中！ご予約お待ち

しています^^



**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 愛知県名古屋市東区葵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>

ポタニカルハウスのボランティアチェーン加盟店です



株式会社澤建築



HPへ



Instagramへ



旬素材の簡単レシピ

## 夏野菜のスパイシーカレー

材料2人分

鶏もも肉 1枚(約250g) トマト 1個  
オクラ 4本 黄パプリカ 1/2個  
玉ねぎ 1/2個 さやいんげん 6本  
カレールウ 40g(2皿分) ご飯 適量  
にんにくのすりおろし 1かけ分  
生姜のせん切り 1かけ分  
塩 粗びき黒こしょう 油 醤油

1.鶏肉は余分な皮と脂肪を取り除いて、一口大に切り、塩、粗びき黒こしょう各少々をふる。オクラはへたの先を切って、がくのまわりをぐるりとむき、まな板に並べて塩適宜をふる。ころがしてもみ、塩を洗い流して幅1cmに切る。黄パプリカはへたと種を取り除き、玉ねぎとともに2cm四方に切る。いんげんは長さを4等分に切る。トマトは、へたを取って一口大に切る。

2.フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、鶏肉を皮目を下にして並べ入れ、焼き色がついたら裏返し、両面をこんがり焼く。黄パプリカ、玉ねぎを加えて炒め、全体に油が回ったら、にんにくを入れて混ぜ合わせる。水3カップを加えてアクを取り、5分ほど煮る。火を止めてカレールウを入れてよく混ぜる。

3.フライパンを再び中火にかけ、いんげん、トマト、オクラを加えてアクを取り、混ぜながら5分ほど煮る。しょうゆ大さじ1/2~1を入れて混ぜ合わせ、器に盛る。別の器にご飯を盛って生姜のをせ、カレーをよそってできあがりです^^