

せきれい

2010
新年号
Vol-58



阿久比

我が町

AGUI

阿久比

人里のやさしい風景を求めて

“ごん”が暮らした丘と谷の里

阿久比町は、知多半島の付け根中央部に位置し、知多郡では唯一、海に面していない内陸の町です。東は知多郡東浦町、北は知多市、西は常滑市、南は半田市で、小高い丘陵とその間にある谷からなり、その中央を阿久比川が流れています。丘と谷がいくつもある地形から、江戸時代には現在の町域に、横松・萩・宮津・板山・福住・白沢・草木・卯之山・坂部・稗之宮・椋原・角岡・矢口・高岡・植・大古根という16の村がありました。これを総称して「英比谷」(あいひや)と呼んだことが由来して、現在の「阿久比」の町名がつけられました。

半田市と接する植地区には、権現山や半田市との市境を流れる矢勝川(阿久比川支流)があり、これらは半田市岩滑出身の童話作家、新美南吉の作品の舞台として知られています。阿久比には、ダイナミックな景勝や日本史のハイライトに登場する史跡はあるが暮らしと自然が調和する人里のどかな風景があります。小山が重なる遠景に、その稜線

阿久比町内にある

知多四国八十八ヶ所札所

安樂寺

板山宇川尚江

文永2年(1265)創建。本堂の西側の般若堂には、9年(1277)に開帳される種智院開基菩薩立像が安置されている。



興昌寺

福住字東福10

奥戸半蔵の墓が行善堂に祀られている。福住出身者で尾張藩校明倫堂の最後の教授・大村福三郎が山口守家がある。



まで続く広大で四季の色彩あふれる田園、その田園を遠景と近景に分けるように真っすぐ流れる阿久比川と緑が覆う堤防、沿って走る電車の姿をパノラマで眺めることができます。

知多四国ルーツをたどる

知多半島は寺院の数も多く、古くから信仰の厚い地域でした。また海に囲まれた温暖な気候、地形や景色などが四国によく似ていると言われ、この地に立ち寄った弘法大師は、知多の風景があまりにも四国に似ていることに驚いたと言います。現在では広く知られるようになった知多四国八十八ヶ所霊場ですが、阿久比に縁のある人物がその開創に携わっています。それが岡戸半蔵です。

岡戸半蔵は宝暦2年(1752)福住(阿久比町内)に生まれました。妻と子どもを亡くし、その菩提をともならうために、四国の八十八か所をはじめ諸国巡礼の旅に出ました。文政2年(1819)に古見(知多市)妙楽寺の亮山上人と出会い、知多四国八十八ヶ所霊場の開設を決意。四国の武田安兵衛とともに開創に奔走しました。文政7年(1824)八十八か所の制定を完了し、弘法大師像の開眼供養を行うと、同年、古布村(美浜町)普海寺で亡くなりました。73歳でした。美浜町の普海寺には、半蔵の墓と彼が建立した大乗妙典66部供養塔があり、福住の興昌寺には半蔵像が祀られ、ゆかりの馬のあぶみも保管されています。

四国八十八か所の「本四国」に対し、知多八十八か所は「新四国」と呼ばれていましたが、現在は「知多四国」に改称され、200年の歴史を重ねる地方の代表的な霊場となっています。

知多半島は寺院の数多く、古くから信仰の



岡戸半蔵像／興昌寺蔵



洞雲院の遺髪墓

洞雲院の境内墓地には、徳川家康の生母於大の方(久松後藤に再婚)の遺髪墓のほか、13基の墓があり、寺には於大ゆかりの品々が現存する。また、例年3月16日には於大の方が女性の奉事招請を續けて始まつた観音懇親会、通称「おせんぼ」が行われる。ちなみに、於大の出生地東浦町には織田信玄の碑も立ち、於大公園として整備されている。



観音寺

矢高字三ノ山高辻
刻書は不詳十一面觀音は江戸時代中期の元
釋迦牟尼佛の作で、50年
に亘り大切に保管され
いたが、



平泉寺

根西寺唐松
天長7年(1680)創建の
1000年を越える古廟。
文化財には墨文「尾張
不動尊」のほか、県指定
「尾張門天王」、「壁下燈
古の名跡」が登録され
てある。



宮園寺

洞雲院

伊藤宇英比67

天長2年(1685)菅原道真的孫である菅原英治の
のりが開基となり創建。その後、昭和3年
(昭和3年)の後藤久松家(くらまづけ)が舊
(通称)の御殿(ごてん)久松家(くらまづけ)が舊
御殿(ごてん)の御殿(ごてん)洞雲院(とううんいん)
として再建し

ホタルの里の、良質な米と水で

阿久比の南部、半田市と接する植大は、昭和6年(1931)に知多鉄道(現名古屋鉄道河和線)の駅が開業した古い地区で、ここに大正6年(1917)創業の丸一酒造があります。「古くから良質な米の産地で、ホタルの里と呼ばれるほど清らかな水と豊かな自然に恵まれてきました。今も酒の仕込みには地下水を汲み上げて使っています」と社長の新美尚史さん。「尾張藩の庇護もあって、醸造歳の多い知多ですが、私たちの創業は大正に入つてから。ですから地元の方に日當飲んでいたたくお酒を造ってまいりました。由来の分かる原材料を使い、しっかりと丁寧に。知多で造つて知多で飲んでいただく、そういう酒蔵でございます」。

地元の「という謙虚な語り口」の新美社長ですが、丸一酒造で造られる日本酒、大吟醸「ほしいすみ」は平成12年、19年、そして21年と全国新酒鑑評会において金賞を受賞、また「冠勲は、平成20年の名古屋国税局酒類鑑評会第57回」で、本醸造酒部門優秀賞を受賞。輝かしい受賞歴が品質と酒造りへのこだわりを物語っています。「酒造りの技術を継承した酒蔵の責任者を杜氏と言い、酒造りに従事している人を蔵人と呼びます。私どもでは、新潟県から杜氏を迎えて昔ながらの酒蔵で、工程の細部に至るまで、杜氏・蔵人の手によって酒造りを行つてきました。現在は、地元出身の社員がその杜氏を担当しております。越後杜氏の技と、軟水の仕込み水から、味こしがやわらかく、淡麗で辛口の本格的な美味しい清酒ができるがります。大吟醸「ほしい

すみ」は、新潟県酒造從業員組合連合会が主催する第42回自醸清酒品評会において最も最高賞(総裁知事賞)をいただきまして、小さい酒蔵ながら、一生涯の酒造りが越後のブロに認められ、大変うれしく思っています」。越後淡麗、辛口と聞くと、冷やでいたたくのがよいとかとお尋ねすると「冷やはもちろん、ぬる燗もお勧めです。刺身や酢の物、お惣菜にもよく合いますよ」。

阿久比で見つけた

知多半島は半田市のミツカイ、常滑の盛田を筆頭に、酒味噌、醤油、酢、ソースなど高い品質を誇る醸造商品が数多くあります。これは江戸時代に海運による地の利を活かし、醸造した品をいち早く江戸に流通させて繁栄した歴史によるもので、

蔵元の数は、最盛期には200以上を数えました。この阿久比にも、醸造の歴史を

丸一酒造株式会社
代表取締役
新美 尚史 さん

ただ一生懸命に
まじめに酒造りをする、
それが金賞というご褒美に。



大吟醸「ほしいすみ」
全賞受賞酒 720ml 3,875円



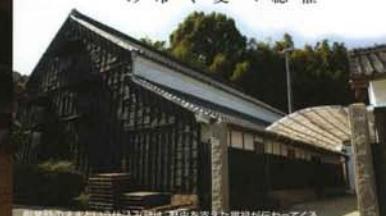
寒い冬に仕込んだお酒が蔵の中で熟成され、春・夏を超えて熟成される。



右から「ほしいすみ」大吟醸 3,055円、純米酒 1,050円、辛口純米酒 1,050円、「お好き」純米酒 1,197円、「手作り」純米酒 1,533円、「安心」純米料理酒 882円(すべて税込720ml)



冬は酒の仕込み期、場内には蒸氣の蒸氣と香りが漂々と立ち升る。



創業時のままといつもひびき、薪を支えた貴重な伝統工芸。

丸一酒造株式会社 ■ 個人用西脇問屋番地 ●TEL/0569-48-0003

受け継ぐ蔵元を発見。蔵人の手から生まれる「酒」「酢」を取りました。

醸造半島の名残



株式会社三井酢店
常務取締役
三井 克己さん

時間かけて手作りで醸した
お酢だから欲しい、
そういうお客様に届けたい。

100年昔と同じやり方で

「うちばは、もともと平田で蔵元を営んでいました。だから地元でも阿久比に引っ越ししてきました。だ

まち知られていないと思います」という常務の三井

克己さん。初代当主が中嶋酢店より独立開業、現

在も昔と同じ静置発酵法でお酢作りをされています。

「静置発酵法とは、文字どおり静かに置いてま

ま放つておくことで発酵させる製法です。うちでは

仕込みをした後、最初の発酵工程で約40日、その後

3か月以上熟成をしています。温度・湿度調整も

昔と同じ方法で、お酢が自分の力で発酵し熟成す

るのを待つんです。新しい製法では、この40日が3

4日に短縮されますが、それはうちのような小さ

な蔵元ではなく、全国や世界をマーケットにする大

企業の仕事。うちのお酢は、手で作れるだけ、自分

にかなつたり自分で作つなければいいと思っていま

す。味は、個人の味覚や嗜好によるものですから、

何とも言えませんが、うちのお酢は見た目が遠い

ます。発酵や熟成に時間をかけると、酢に色がつく
んです。褐色の、熟したようないい色なんですよ」。

造るも売るも、醸造蔵らしい仕事を

また、三井酢店は、5年前からインターネットのヤ

フーと楽天に相次いで出店。お客様に直接商品を

届ける方法で、新しいマーケットを開拓しています。

「現在、父が代目で社長を、長男が専務を務めて

います。私は三男でしたので、大手流通会社のサラ

リーマンをしていました。それが長男から戻つてこ

ないと(笑)。小売りをするになつたんですが、もと

もと業務用の商品が主だったため、商品がありま

せん。それにスーパーの店頭事情はよく分かつてい

ましたから、うちの小さな蔵元の価値は、店

頭で勝ち抜くことではなく、お客様一人ひとりと

の出会いに他ならない。だから小売りをするな

ら、じっくり話してお届けできる直販にしようと

考えたわけです。同じ頃、純米酢、純粕酢、古代

米のお酢、すし酢、さらに橙ぽん酢、塩ぽん酢と

商品も
ラインナップが

整いました。塩ぽん酢の
塩は、知多半島の美浜町

営の塩田で採れる塩を

石から純米酢、純粕酢、古代米のお酢は各525円、すし酢は420円、
塩ぽん酢と塩ぽん酢は各840円(すべて税込380ml)



税込フルーツのお酢(300ml)各1,280円(税込)



蔵の中の湿度・温度調整も蔵人の直感で。昔のままを大切に守る。

南吉の見た風景がここに。

ごんぎつねの舞台、權現山。

児童文学作家・新美南吉の出身地は、知多郡半田町(現
在の半田市)です。童話「ごんぎつね」は、岩滑地区の矢勝川

や、隣の阿久比町にある權現山を舞台に書かれたと言わ
れています。この小高い山は、地元では「ごんげんさん」と

いう呼び名で親しまれ、長い階段を登りきると「五郷社」
が祀られています。境内は「植公園」として整備され、
阿久比の田園を見渡すことができます。「ごんぎつね」が

児童雑誌「赤い鳥」に投稿作品「ごん狐」として発表され
たのは昭和7年(1932)。山に狐の姿はありませんが、「ごんや
南吉が見た風景は、今もここに残っています。

一皿ごとにサプライズがあふれた
美しいイタリアン

イタリアンの白いテーマパーク
パスタ・ラ・クリマ



2西側に1席メニューが変わ
る人気のランチコース1,180円
デザート付きはおこな1,280円

がただ深くて上品な空間。
和椅子に思わず心
代を問わず驚きの
声を上げる、可愛ら
くたさる
いですね。」



「素材の旨味を活かしたサプライズのあるイタリアンを。盛りつけにはフレンチの良さを取り入れています」とシェフの伊藤志恵さん。

■卯塙字坂部30
●TEL: 0569-47-0801
●営業時間 / 11:15~15:00
18:00~21:30
●定休日 / 月曜日15:00以降

フランス料理
出身のシェフが作
る新しいイタ
リアンの店、そ
れが「パスタ・ラ
クリマ」。白い店
内は女性なら世
様だけ承っています

トしました。フラン

4年前にカジユアル
なイタリアンをスター

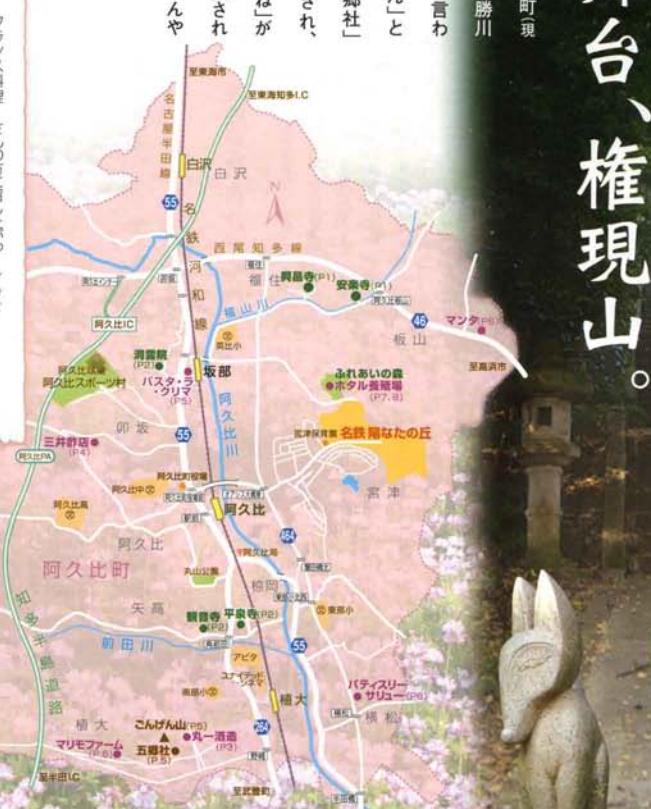
トしました。フラン

チはご予約のお客

様定期的に通って

います」とシェフの伊藤志恵さん。

がただ深くて上品な空間。
和椅子に思わず心
代を問わず驚きの
声を上げる、可愛ら
くたさる
いですね。」



ごんけん山

魚が旨い創作料理の店 Manta (マンタ)



旬の魚と季節野菜が満載
満腹感を、味で、値段で、サービスで

一鰯人気のマンクランチは小鉢(5~7品)、煮魚、
丼物、茶碗蒸し、ご飯、赤出汁、漬物、果物、ドリンク付で
1,365円(1日限定30食)

自然豊かな里山の風景の中に、一際目を引くマリモファーム。ハムやソーセージ等、商品内には「あきひめ」が詠歌なりに実ひめが付けています。大振りで糖度が高い人気の品種で、その数4,800株。雑園の発生が少ない水耕栽培で育てられます。

知多市内でスーパーを經營するご主人の趣味が高じて始めた和食レス。特にランチは種類・ボリュームとも手巻。魚介類はオーナーが朝市場で買付けたもので、食べ応えのある尾魚やお惣菜もやわらかく味わえます。



「冬は鯖、カワハギ、イサキが煮魚で登場します。最近では名古屋はもちろん県外からのお客様も多いんですよ」とオーナー岡脇三さん。



■板山字広蔵30-5
●TEL: 0569-48-0626
●営業時間: 11:00~14:00
17:00~22:00
●定休日: 水曜日

知多巡礼や観光の拠点に、 「名鉄イン知多半田駅前」

名鉄河和線「知多半田駅」徒歩1分、便利な立地にある「名鉄イン知多半田駅前」。モノトーンを基調に半田の蔵をイメージしたデザイナーズホテルです。宿泊料金は、2タイプ用意されたシングルが¥6,500円、広々としたデラックスルームが2名利用で12,500円。そのほか、ユニバーサルタイプの客室もあり、さまざまなニーズに対応しています。インターネットの常時接続や多彩なサービスのほか、好評なのが朝6時からの朝食の無料サービスです。さらに希望の階に滞在しながら名鉄線の電車を撮影することができる「鉄道写真撮影プラン」といった名鉄グループならではの宿泊プランもあります。



いちご狩り・直売 マリモファーム



週末の園内は三世代ファミリーで大盛況!
費用は大人1,100~1,700円(時期によって異なる)

冬のイチゴはマリモファームで
甘くて大粒の「あきひめ」

おとぎの国のケーキ屋さん パティスリー サリュー



れんげちゃんを使い、季節の果物を
あしらったパルムロール1本1,200円
軽いおやつの人気ちゃんクッキーを1個600円

ア久比の名産「れんげちゃん(米)」を
使った洋菓子がある
と聞いて訪れたケーパー店は、「マーミン谷
を思い起させるおとぎの世界。店内に入ると、旬のがらかた30種のケーキが並んでいま

す。オーナー!」
コレーションが見事。洋菓子技術コンテストで優勝したアーティストによる季節の新作が登場するので、店内はファンでいっぱいです。

「スタッフを連れて東京の駅舎店に食べ歩きにも行きます。東京に負けないスイーツを阿久比で提供したいんです」と酒井政さん。



■横松字清水39-1
●TEL: 0569-48-7990
●営業時間: 10:00~20:00
●定休日: 水曜日 第3火曜日

安心で安全なおいしさを求めて 特別栽培米「れんげちゃん」

阿久比町は、肥沃な水田に恵まれ、古くからおいしいお米「阿久比米」の産地として高く評価されてきましたが、それでも時代とともに良食味米産地というイメージが薄れていました。そこで平成元年に町長が、町内の主な稻作農家に対して、れんげ農法で生産した米を直接消費者へ販売するアイデアをもちかけ、「阿久比

れんげちゃん研究会」を発足、生産する農家20戸で構成)が発足、生産が始まりました。れんげ草を肥料にして作る伝統製法で、化学肥料を使わずに農薬を低減して作られています。



阿久比は瞬くエコファイアールド



最近、ホタルを見ましたか？ホタルは清流に棲息すると言われるようになり、環境の変化に敏感で、必要な環境を失つたら容易に戻つてきません。ここ阿久比町では「ホタル飛びかう住みよい環境づくり」を目指して、昭和58年(1983)からハイケボタルの調査研究をスタートし、平成6年と平成15年には「全国ほたるサミット」が開かれました。そこで「ふれあいの森」にある「ホタル養殖場」を訪ね、専門員とボランティアの方にお話を伺いました。

自然豊かなホタルの里を目指して

加川 30年前には、知多半島のあちこちでホタルを見ることができましたが、生息数は減少しています。阿久比町では、ホタルを環境のバロメーターととらえて調査や研究をスタートしました。

日本に生息しているホタルの中で、幼虫が水生のホタルは主に「ゲンジボタル」と「ハイケボタル」の2種類ですが、そのうち知多半島に生息しているのは「ハイケボタル」です。ハイケボタルの幼虫のエサとなるのは、ヒメノアラガイ、タニシ、シジミなどの貝類です。ボランティアの方たちがエサを集めてくれるんですが、このエサ集めが大変です。中嶋さんはボランティアを13年やられてますよね。

中嶋 もともと30年前に消費者グループ「あぐいくらしの会」を立ち上げまして、消費者問題の勉強会や物価調査、自然観察などを町政との関わりがあつたんですね。現在、会員数は80名以上で、趣味の会などもあります。町でホタルの養殖飼育をすることになり、ボランティアの募集がありました。阿久比が良くなるためならと、会のメンバーと一緒に参加したんです。ボランティアの1人は水槽の濾過装置などの清掃を担当し、今は10人ほどでエサ集めをしています。

加川 必要なタニシの数は1週間で50個ほど。この養殖場のようにホタルの人工飼育をしている東部小学校ではエサが足りなくて業者から購入したこともありました。ボランティアの活動だけではまかないきれないんですね。

中嶋 阿久比町では、米作りに農薬を最小限に抑えたれんげ米を作るようになり、タニシは以前より獲れるようになりますが、それでも足りませんね。だから、タニシを見つけたら教えてねと、とにかくあちこちで声をかけて、それを13年やっているんです(笑)。

加川 自然のホタルについても調査を行ってます。6月下旬から小中学生をはじめ多くの方々の協力を得て、町内全域に生息するホタルの分布調査をしています。子どもたちは身近な自然環境の変化に気づくことが多く、実りある活動ですが、残念ながらホタルの数は減りますよね。

ホタルも
ホタルが生きられる環境も
地域の宝物に

阿久比町 ホタル専門員
加川 満さん



少の傾向にあります。新たに発見できる場所もあります。

自然を育てること、環境をつくること

を実施しています。

加川 毎年6月の下旬に2日間行っています。

中嶋 とにかくすごい人なんです。昨年は約2400人。情報誌で取り上げられた平成13年は、3日間で約6500人の来場者がありましたね。

加川 ホタルは、1年のうち10か月は水中で暮らします。5月下旬に上陸し、土でまゆを作りながらになります。6月中旬から成虫になり、10日ほど外で光つて死んでしまいます。

中嶋 幼虫も光るんですよ。暗闇に無数の星が煌めくようです。4月下旬にはここで「幼虫観察会」もします。

加川 養殖場では1年中、飼育状況やホタルの生態について見学することができます。ホタルは成虫だけなく卵、幼虫、さなぎも発光します。

中嶋 幼虫も成虫も、観察会は盛況ですね。

加川 今は、何かあつても問題が広がらないように小分けして育てています。こういった飼育のノウハウも情報交換が大切ですから、ホタルに関わるいろいろな施設や団体と交流を図っています。例えば、安城のメンバークやアイシン精機の半田工場、大府市森岡地区ほたる保存会の皆さんなどです。

中嶋 平成6年に「全国ほたるサミット」が阿久比で開催され、それをきっかけに、7月1日を「あぐいほたるの日」と制定されました。それから毎年「ほたる観察会」

阿久比のためになれば、そう思つて

エサ集めを13年

あぐいくらしの会 会長

中嶋 昌さん

「ふれあいの森」園内
ホタル養殖場
ホタルの卵
エサのタニシに群がるホタルの幼虫

中嶋 蓦らしている環境のなかにホタルが飛んでいるなんて、昔を思い出しますね。

加川 ホタルもホタルが生ききられる環境も、地域の宝物にしていきたいですね。



大掛かりな
リフォームは
したくない

お金を
かけたくないわ

必要最小限で、
大地震*に
耐えられる方法は
ないのだろうか。

*東海・東南海地震
(震度6)クラス

でも不安。

必要な分だけ施して、
きっちり安心を確保しよう。

耐震補強

そんな発想で生まれた耐震補強が「ウッドピタ」
建物を外部から、守ります

CMで
お馴染

名鉄グループである
矢作建設工業(株)から
まったく新しい発想の
耐震補強「ウッドピタ」が登場!
大掛かりなリフォームはしたくない
と考える人にも朗報です。



名古屋大学×矢作建設の
コラボで生まれた新技術

実物大の建物でも
確かに耐震性を立証

「ウッドピタ」は、名古屋大学と矢作建設工業(株)が共同開発した木造住宅用の耐震補強工法です。その仕組みは、鉄製のブレース材(筋交い)やフレーム材を建物の外側に取り付け補強するといったシンプルな構造。従来の耐震補強のネックとなっていた「工事による生産のコスト」「工事の長さ」「工事による生活への影響」をクリアした、画期的な耐震補強工法です。

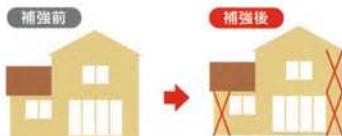
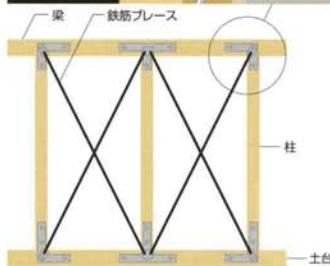


開発に携わった
名古屋大学大学院
環境学研究科准教授
古川忠穂氏

「ウッドピタ」は、矢作建設地盤工学技術研究所における150回以上の実験により、その耐震性能を確認。愛知県、東京都の評価機関の技術評価も得ています。また、実震度6強の揺れに耐震効果を実証しています。



外部から建物の柱、梁、土台に特殊なアンカーを取り付けます。アンカーを介して、ブリース材と建物が一体となって地震荷重に抵抗し、強力な耐震性能を発揮します。



ウッドピタ補強



耐震補強なし



- 愛知建築地震災害軽減システム研究協議会 技術評価取得
- 東京都「安価で信頼できる木造住宅の耐震改修工法」選定
- (財)日本建築防災協会 技術評価申請中

ふだん通りの生活

工事期間中、室内での作業がほとんどないため、ふだんどおりの生活ができます。

安く済む

間取り・屋根形状・壁数・性能によって異なりますが、120万円程度から補強が可能。
（調査費・設計費・工事費・付帯工事費含む）

ウッドピタの大きな メリットは この4つ

県や市町村の補助金を利用することで、さらに実質の費用を下げることができます。

大地震に耐える

簡易な工事で震度6強の大地震に耐える補強が可能。

●類似工法と比較し、同程度の費用で約2倍の強度。



施工事例と「ウッドピタ」を選ばれた方の声



名古屋市中川区 A様邸



耐震工事中も、
隣近所に
全く迷惑をかけずに
すみました。

名古屋市名東区 K様邸



コストパフォーマンスと
性能で即決。
アフターケアも万全で
うれしいです。

いつ大地震がくるか分からないのですが、生活は変えたくない。内部の工事が全くいらない「ウッドピタ」は我が家事情にぴったりでした。工事はいつの間にか終わっていた感じで、ご近所に迷惑をかけることもなかった。家族が年を重ねるといざという時の避難が難しくなります。家の耐震化は大切ですよね。（施主 A様談）

将来建て替えを考えているので、大掛かりなリフォームはしたくなくて。外付け耐震の「ウッドピタ」を知って「これだ！」と思いました。耐震性もコストパフォーマンスも高いのがいいですね。家の外を工事するだけですから、工事中いつもどおり暮らせて、外出も自由。赤ちゃんとがいるのでありがたかったです。工事后にちゃんと点検にきていただけて、安心です。（施主 K様談）

築年数	工事期間
昭和39年築 2階建て木造住宅	16日間
耐震性能	費用総額
補強前：耐力0.78 補強後：耐力1.06*	約198万円

築年数	工事期間
昭和40年築 2階建て木造住宅	16日間
耐震性能	費用総額
補強前：耐力0.55 補強後：耐力1.01*	約175万円

*耐力1.0=震度6強の地震に耐える数値の目安。

施工タイプ

スタンダード



2階対応
タイプ



入隅対応
タイプ



昭和56年(1981)5月以前に建てた家屋、それ以降でも災害で被害を受けたり、増改築を行っている家屋は、倒壊や損壊の危険があります。(後)ウッドピタでは、無料の簡易診断を実施中ですので、お気軽にご相談ください。建物の状況、「ウッドピタ」による耐震工事の概算費用をお出しいたします。「ウッドピタ」の耐震実験を収録したDVDプレゼントなど、詳しい資料のご請求も承っております。

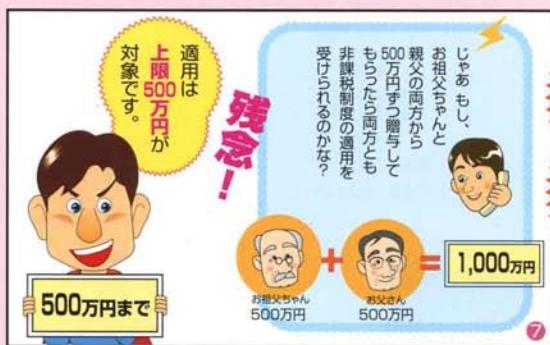
お申し込み・お問い合わせは

名鉄不動産

お客様センター・リフォーム・建築事業部

フリーダイ

0120-046-847



子育て住宅①

汚れに強い床材



厚生労働省の発表によると、08年の合計特殊出生率は1.37で、前年に比べ0.03ポイント上昇。07年に生まれた子は108万9,818人でしたが、109万1,150人に増えた、ということです。そこで家族みんながストレスを感じることなくのびのびと暮らせる「子育て住宅」のアイデアをご紹介します。

落下傷や劣化、
変色を抑制する「床材」

子育て世代の住まいづくりにおいて、床材に大切なのは性能。フローリングの樹種やインテリア性、コストなど検討材料は豊富にありますが、そこに「傷つきにくいか、汚れたらどうすればいいか」「ワックスかけなどの定期的なメンテナンスが必要か」といった視点を加えましょう。

例えば、名鉄不動産が「子育て住宅」で採用している「東洋プライウッドシスト

Sシリーズ」、これは、強化オレフィンフィルム+硬質パッカーのダブル効果で、子どもがおもちゃなどを落としても落下傷がつきにくく、耐アンモニア性を高めたフィルムの採用によって、よだれやおもらしなどによる変色を抑えます。また、床暖房にも対応。キッズスター傷にも強く、ワックス不要で手間をかけずに美しさを保つことのできるハイバーフローラーです。

- キャスター傷に強い
- 擦り傷に強い
- 衝撃落下傷に強い
- 汚れに強くお手入れ簡単
- 変色や退色がしにくい
- ワックス不要
- ひつかき傷につよい

子どもの落書きも
さつと一拭き

小さな子どもは壁や床、ドアなど、どこでも落書きしてしまいます。せっかくの新築が汚れてしまうのは辛いものです。マジックやクレヨンの汚れを簡単に引き取ることができたらどうでしょうか。表面に特殊なコーティングを施している壁材・床材を採用することで、こういった落書きはもちろん、手あか汚れなども簡単に拭き取ることができます。また、傷にも強いので、長い目で見てもお手入れの手間やコストを軽くすることができます。

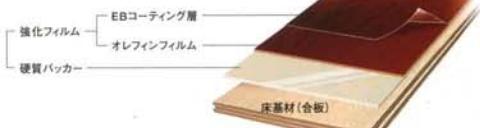
名鉄不動産の注文住宅



注文住宅「わが家」

注文住宅についてのお問い合わせは、
名鉄不動産 戸建住宅事業部へ。
TEL(フリーダイヤル) 0120-81-1209

名鉄不動産では、少子高齢化社会のなかで、30歳代を中心とする子育て・共働き世帯に向けた「子どもとの暮らしを豊かにする住宅」を提案しています。

きれいを長続きして、お手入れをもっとラクに
TOYOPLYWOOD SIST-Sシリーズ

シートSシリーズ(床・壁・建具・収納など)は、高耐久なので、日光や熱、湿度による劣化や変色を抑制して美しさが長持ちします。加えて床材などはワックスが不要なので、不用意に床をなめたりする小さな子どもにも安心。水に強いので簡単な汚れは、かたく絞ったそうきんで拭くだけで解消します。

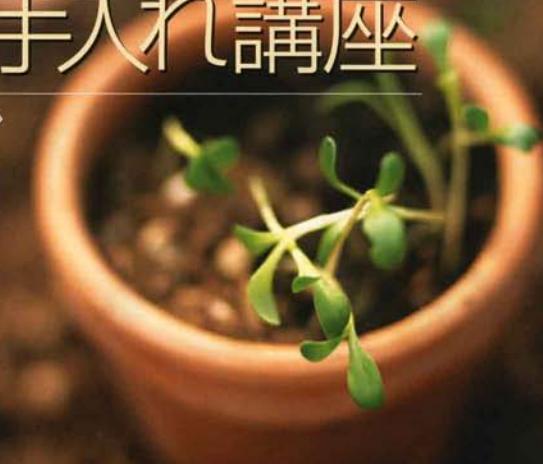
資料提供／東洋プライウッド株式会社

庭のお手入れ講座

肥 料 〈植物に活力を〉



私たち人間が生きていくために毎日食事を取るように、
植物も光合成を行い、成長するために水や日光その他に
いつも栄養分を吸収する必要があるのです。
その栄養分を補給するために適切な肥料を適切な時期に
実施することが必要なのです。



肥料の種類は大きく分けて2つ

肥料が有機質か無機質かという分け方があります。学問的には天然物と有機質、合成物と無機質とは必ずしもなりませんが、一般的な考え方として、動植物由来の油粕、骨粉、魚粕、貝殻(本来は無機)、草木灰などを有機肥料、リン鉱石などから抽出したり、石油や硫酸などから作られる硫安、尿素(本来は有機)過リン酸石灰、塩化カリなどを無機質肥料とした方が理解しやすいと思います。それぞれに利点と欠点があります。



〔有機質肥料〕

動植物由來のため、表示された成分以外に生育に必要な成分が含まれています。また、発酵や分解してから徐々に植物に吸収されるため効果には欠けますが、一度に多く与えても濃度障害が出ていくなどの利点があります。欠点としては、未熟な有機質肥料は、分解過程での発熱などで根に害を与えることがあつたり、独特の臭気が発生したり、また有機質を餌とする虫が集まってしまうなどの点があげられます。

〔無機質肥料〕

化学肥料とも言われます。汚れにくく、臭気も少ないなど、清潔感があり

ります。一般的に表示されている成分量はすべて植物に利用されるので肥料管理がしやすいですが、多く与え過ぎた場合、過剰障害が出やすくなります。

また、植物の生育を助けるために、栄養分として土中に施す物質で「こそ」または「こそ」とも言います。

肥料を成因で分類すると化学肥料(化学的操作用に加えて製造された肥料)と有機質肥料(天然肥料とも言い動植物質の肥料)に大別されます。

化学肥料は肥料成分が单一である単肥(硫安、尿素、石灰窒素など)と直接肥料が2成分以上含有されている複合肥料に分類され、複合肥料は、さらに化肥肥料と配合肥料に分けられます。

肥料の成分を知っていますか?

植物の生育に必要な元素は全部で16種類あります。

これらは、植物が生命を維持するため必要な元素で、炭素・酸素・水素・窒素・リン酸・カリウム・カルシウム・マグネシウム・硫酸の9種類を「多量必須要素」と言います。他に、鉄・マンガン・ホウ素・亜鉛・銅・モリブデン・塩素の7種が必要であり、これを「微量元素」と言います。

この中で特に植物の生育上不可欠な養分で窒素・リン酸・カリウムの三成分のことを肥料の三要素と言います。

窒素の役割は、葉を作る上で大きな役割を持つて



肥料には氮(アモニウム)、リン(ホウ素)、カリウム(カリ)の3種類の主要な肥料成分があります。これらの肥料は、植物の成長にとって不可欠な要素です。また、マグネシウムやカルシウムなどの微量元素も、植物の健康な成長に重要な働きをします。

肥料にはどんな働きがあるのでしょうか？

肥料は、植物が成長するためのエネルギー源となります。肥料によって、植物は葉や果実を多く作る能力が強くなります。また、肥料によって植物の根の成長が促進され、土中の水分や肥料を吸収する力が強くなります。さらに、肥料によって植物の葉緑素の生成が促進され、光合成の効率が高まります。これらの働きによって、肥料は植物の成長と発育に大きな影響を与えています。

肥料成分の主要な働き

成分名		主な働き	欠乏症状	過剰症状
三要素	窒素	葉・根・茎の生育を促進	葉が薄くなったり基部から葉が伸び過ぎたり細くなる	葉や実が大きくなる
	リン酸	開花、結実の生育を促進	花数減少、発芽不良	過剰症状は出にくい
	カリウム	・根と茎の生育を促進 ・病害虫に対する抵抗力を身につける	・根腐れしやすくなる ・葉色変色 ・葉の味、外見が悪くなる	カリウム、マグネシウムの吸収が悪くなる
五要素	カルシウム	・植物全体を丈夫にする ・細胞組織の強化 ・根の成長促進	・細胞組織が崩壊する、新芽や根の成長に影響がかかる ・根腐れ、根割れの症状	マンガン、鉄、亜鉛、ホウ酸が欠乏しやすい
	マグネシウム	リノンの吸収を助けたり、植物の各種酵素を活性化させる	葉が小さくなり、落ちる	マンガン、亜鉛、ホウ酸が欠乏しやすい
多用必須要素	硫黄	根の発達を助け、タンパク質を作る	古い葉が黄色く変色する	土壤が酸性化
	炭素	空気や水から供給される、これらを原料にして光合成を行い、糖やデンプンなどの炭水化物を合成する		
	酸素			
	水素			
微量元素	鉄	光合成に必要	葉が黄緑や茶色になる	リノンの吸収が悪くなる
	マンガン	ビタミンの合成に必要	葉に黄、茶色の斑点が出る ・病害にかかりやすい	根が枯れる、葉が白くなる
	ホウ素	根の成長と花つきを促進	新芽が枯れたり根の発育が阻害	葉が黄色や茶色に変色する
	亜鉛	新葉を作るのに必要	葉がつまづりになり、成長が遅れる	新葉が黄色くなる
	モリブデン	ビタミン合成に必要	植物体内に硝酸がたまる	過剰症状は出にくい
	銅	葉緑素を作る	葉の油葉や黄色に変色	根の成長が悪くなる
	虫素	光合成に必要	植物全体が萎縮する	根が枯れる

植物の生育には必ず必要な養分を追加で与えることを追肥と言います。追肥には緩効性の液体肥料もしくは緩効性肥料を定期的に与えても構いませんが、通常は緩効性肥料を与えます。植物は葉や茎などのように草花などのように草花などのように草花などのように草花などに草花などに草花などに草花などを育てる必要はないので、樹木下付近に数ヶ所穴を開けて有機質ペースの肥料を与えます。

追肥の与え方

名鉄環境施設株式会社

TEL 052-282-3033

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

名鉄環境施設株式会社

