

せきれい

住まいと生活の情報誌

名鉄不動産
2016
夏季号
Vol.84

特集 半田・雁宿

プライムメイツ知多半田
—— 雁宿テラス ——



豊かな産業に支えられ、 受け継がれてきた文化と歴史。

江戸時代から、醸造業と海運業で大いに栄えた半田は、豊かな産業に支えられ、独自の伝統文化を育んできました。

特に醸造業においては、酒、みそ、たまり、しょうゆなどに加え、食酢も生産され、商圏を拡大。三河湾に面した半田港から江戸へ、そして全国へと、豊富な醸造品を運ぶことで、半田は、多くの豪商を輩出し、経済発展を遂げてきたのです。醸造と海運をうまく融合させ、知多半島を支えてきた半田の街は、文化的にもさまざまな花を咲かせました。地域に息づく固有の文化や伝統の数々。そして祭りの歴史……。独特の趣と見どころをたどってみることにしましょう。

半田 雁宿 KARIYADO 境界隈

技術と創意工夫により 発達した醸造文化

古くから酒、みそ、たまり、しょうゆ、酢などの醸造業が盛んな半田市ですが、なかでも酒造りは群を抜いており、江戸初期には知多全体で百軒以上の酒造家が創業していたほどです。しかし、昔は醸造に向いている土地柄とは決して言えない状況でした。醸造、特に酒造りには良質な水が不可欠ですが、知多半島は雨量も多くなく、半島であるため長い河川もないという立地。そういう悪条件を一つずつ克服して、おいしい酒造りを追求してきたというわけです。まず海に近い酒蔵周辺では、酒造りに適した水を調達できなかったため、丘陵地帯に酒造用の井戸を掘り、そこから水を運搬。また上水道も早くから整備し、高い技術力を駆使しながら、創意工夫を重ねてきました。こうしてどこにも負けない醸造文化を築いていったことこそが、まさに、進取の精神に富んだ半田ならではの気風といえるでしょう。

江戸時代、日本酒は上方の伊丹、灘などから江戸に運ばれた「下り酒」が人気でしたが、中部地方で造られた日本酒も江戸と上方の中間に位置するところから「中国酒」と呼ばれ、上質の酒として親しまれ、江戸に入る日本酒の二〜三割を担うこともありました。

江戸時代後期、知多には二百を数える酒蔵があり、日本有数の酒造地域として、全国の酒造業界を支えていたということです。

しかし、酒の原料である米は、食用でもあり、大量の米を使う酒造りとは競合します。また天候不順などで、豊作、不作も繰り返し、米の生産は不安定でした。そのため、何度も酒造の規制と緩和が行われました。

特に江戸後期の「勝手造り令」により、酒の供給が過多になると、「中国酒」は、江戸での消費が減少し、大きな影響を受けました。

そこで、酒の醸造にかわり、酒造りで生み出される酒かすから酢を造る酢醸造を始めたのです。

この酒かすから造る粕酢は、江戸での「早すし」を広め、人気を集めました。酢醸造は、盛んな海運を活用し、半田の経済を活性化していきました。

現在、「醸」をキーワードに、食やお土産品の開発に取り組んだり、半田の醸造品を使った飲食店の食歩きを推進したりと、先人たちが残した大きな食文化遺産を最大限に活用

海運業で 特産品を江戸へ、全国へ

半田は、江戸時代から海運業も盛んでした。特産品である醸造品が、江戸や全国へと流通していったのも、発達した海運のたまもの。江戸時代の廻船といえば菱垣廻船、樽廻船が有名ですが、その間を縫うように活躍したのが地元尾洲廻船。阿久比川の排水路として築かれた半田運河を利用して運び、そこから江戸、上方あるいは各地へと運搬されました。醸造品の生産と海運業の隆盛で、半田は、知多の経済を支えるだけでなく、政治、文化の中心地としても発展していきました。

地域に根付いた 伝統の祭り文化

経済的な余裕を背景に、半田はさまざまな伝統文化を生み出してきました。中でも江戸時代から続く祭り



半田運河



雁宿公園



プライムメイツ知多半田
雁宿テラス

MIMゾーン3「舟才船」 雁宿公園北より「知多半田」駅方向を望む

酢のこと、丸ごと知ろう!

MIZKAN MUSEUM [MIM]

食酢メーカー「ミツカングループ」が運営する「MIZKAN MUSEUM」は、ミツカンの酢づくりの歴史や食文化の魅力、醸造の技術などがわかる体験型博物館です。見て、さわって、楽しんで、学んで…。酢の魅力にふれてみませんか？

事前予約制

- ★営業時間/9:30~17:00
- ★案内開始時間/9:30~30分ごと(最終15:30)
- ★休館日/木曜日、お盆期間、年末年始
- ★入館料/大人300円、中学生200円、小学生100円
- ★Tel/0569-24-5111
- ★http://www.mizkan.co.jp/mim/



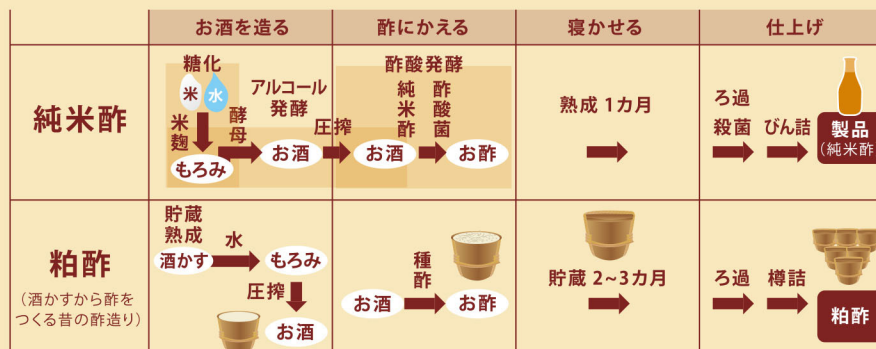
文化は、だれもが魅了される文化遺産です。特に毎年三月下旬から五月上旬にかけて市内十地区で開催される、「総勢三十一輛の山車による」半田の春祭り」は圧巻。半田の祭りは、一部の大手の旦那衆や限られた権力者のものではなく、庶民みんなの力で運営され、地域全体で楽しむというところが特徴的です。それぞれの地域の住民たちが、それぞれの歴史、こだわりを持ち、地域に根付いた伝統文化を大切にしている様子は、見る者に感動を与えてくれます。

各地区の山車は、江戸時代から受け継がれた意匠が光っており、山車のいたるところにほどこされた彫刻、あでやかな刺繍、からくり人形も、見どころの一つです。

酢は、人類が手を加えて造った最初の調味料と言われており、その歴史は紀元前五千年にもさかのぼります。日本に酢が入ってきたのは四〜五世紀ころから。中国から伝わった米酢の醸造技術により、酢の食文化が発達してきました。

そして江戸時代に考案されたもう一つの食酢が「粕酢(かすず)」です。半田の地で酒造業を営んでいたミツカングループの創業者、初代中野又左衛門は、酒造りの副産物として生み出される酒かすを原料とした「粕酢」の製造を始めました。酢を造るには酢酸菌を使いますが、この酢酸菌は酒には大敵。混入すると酒が台無しになってしまうので、当時酒造家が酢造りを手がけるということも、大きなリスクを伴うことでもありました。しかし又左衛門は、あえて酢醸造に挑戦しました。そして二代目又左衛門の時代になると、市場を江戸に求めるべく、老舗問屋である森田半兵衛に販売を託します。半兵衛は当時江戸で流行し始めていた早すしに着目し、すし屋を積極的に得意先に取り入れ、販路を大きく広げていきました。それまでのすしは、生魚をごはんに混ぜて発酵させ、うまみを出し、同時に保存性も高めた「なれずし」や「押しずし」が主流だったのですが、「粕酢」が流通することによって、すく食べられる「早すし」は爆発的に人気を呼びました。すし飯にマッチする独特の甘み、うま味を持つ粕酢は、江戸庶民に急速に受け入れられていったのです。

酢の製造工程／粕酢は、手間も人手も時間もかけて造られた!



粕酢は糖質を含む原料をアルコール発酵させた後、酢酸発酵させたもので、主成分は酢酸です。原料によってさまざまな香りや味を持つ酢を造ることができます。江戸時代に考案された粕酢は、酒造りで大量にできる酒かすを原料に製造。人手も時間もたっぷりかけて、ていねいに造られました。純米酢と粕酢の製造工程を簡単にご紹介しましょう。

酒かすから考案された食酢「粕酢」とは



文化と歴史の 香りがいっぱい。 閑静な住宅街、 雁宿エリア

名鉄河和線「知多半田」駅から西へ徒歩二分のところに「プライムメイツ知多半田 雁宿テラス」誕生。駅からすぐの雁宿エリアは、便利な立地でありながら、緑がいっぱいの閑静な住宅街です。また近くには広大な自然が広がる「雁宿公園」など、環境も抜群。桜の名所として、半田の春祭りの山車の奉納で知られる「白山神社」もあり、この地区ならではの文化の香りもただよいます。美しい陽光と風が降り注ぐさわやかな雁宿エリアをご紹介します。



広々とした園内には見どころがたくさん。
歴史あふれる「雁宿公園」



歴史を語る「雁宿公園」 文化を発信「雁宿ホール」

半田で、明治二十三年に陸海軍の連合大演習が行われた際に、明治天皇が大演習総監のために滞在。雁宿公園は、そのことを記念し、大正二年に公園として整備されました。以来、市民の憩いの場として人気を博しています。園内には半田市の文化史や産業史ゆかりの



「雁宿配水池跡」碑

子どもたちも参加。半田の祭り文化をしっかりと受け継いでいます。



地域が一丸となる 「春祭り」

半田の街に春を告げる「半田の春祭り」は、半田の人たちにとって心のふるさとともいえるべき祭り。各地区では、それぞれ意匠を凝らした自慢の山車を所有しており、人々は誇りを

持つて祭りへのぞむのです。「プライムメイツ知多半田 雁宿テラス」の南側にある「白山神社」にも、協和地区・西組と砂子組による山車が奉納され、地域の人も山車を引き、山車と一緒に練り歩きます。

白山神社は、三十六代孝徳天皇（六四五〜六五四）の御世の創建。祭神は縁結びの神様である菊理媛神（タクリヒメノカミ）。熱心な白山信仰者であったこの村の開拓者が、加賀の白山神社に参り、分霊をこの地に奉祀したことがきっかけで、村の氏神になったと言われています。

祭り当日は、急勾配の数メートルもの参道を数トンもある山車を引いて上げる「坂上げ」が見ものです。山車の中央の引き綱だけでは足りないので、左右二本ずつ四本のハンド綱を加え、五本の引き

綱で祭り若衆も協力し合って引き上げます。

先導役のベテランが「引け！引け！」と絶叫し、若衆を励ましながら上げていく様子は勇壮で豪快そのもの。かつては危険なため、坂上げを中止した年もあったとか。それほどに力を要する「坂上げ」



は、地元の人たちにとっては神聖な時間であり、祭り衆にとっても晴れ舞台。「自分たちの祭り」としてしっかりと地域に根付いている「半田の春祭り」は、たくさんの魅力にあふれています。



白山神社に奉納された山車



博物館、 空の科学館も必見

雁宿エリアには、半田が誇る文化施設、図書館、博物館、体育館、そして空の科学館が集まっています。図書館との複合施設である博物館には、知多半島の自然、歴史、半田の祭礼、醸造についての常設展示のほか、年に数回、企画展も行われています。半田の祭りの主役である各地区の山車やからくり人形も、一台ずつ、一年を通して三輛展示され、見ごたえがあります。

また隣接する「空の科学館」には、地球や宇宙のことを学べる展示がいっぱい。遊びながら科学を体験できる楽しい空間です。直径一八メートルのドームに映し出されるプラネタリウムでは、美しい星を見ながら天体について学べます。



図書館・博物館



空の科学館

駅から徒歩二分なのに、 自然環境抜群。

歴史と文化に彩られた魅力的な半田市の表玄関、名鉄河和線「知多半田」駅から徒歩二分。「プライムメイツ知多半田 雁宿テラス」は、利便性に富んだ好立地でありながら、雁宿エリアの閑静な住宅街へと続く自然環境抜群の場所にあります。

駅近なので、通勤・通学にとっても便利。周辺には公共施設、商業施設、公園など暮らしに必要なすべてのものがそろっており、快適な毎日をお約束します。



「プライムメイツ知多半田 雁宿テラス」(写真右/建設中現場)前に祭り当日、山車がそろう踏み。住吉神社(上半田地区)に奉納される二輛の豪華絢爛な雄姿を見ることができます。

また全七十二戸はすべて南向き。ワイドスパン住戸をプランニングすることで、「テラス」の名にふさわしい開放感にあふれたスペースを実現しました。
静かな自然環境の中、明るい陽光を満喫しながら、ゆとりの暮らしを始めませんか。



外観完成予想図 ※掲載のCGは計画段階の図面を基に描き起こしたもので、実際とは異なります。

モデルルーム公開中

【モデルルーム来場予約・資料請求の問い合わせ】

営業時間 / 10:00~18:00(火・水曜日定休 ※祝日は除く)

☎ 0120-072-080

知多半田72 検索

半田・雁宿で 見つけた 気になるお店



八十年の伝統を誇る老舗うなぎ店

「一心屋本店」

昭和十二年創業。約八十年の伝統を守ってきた老舗の「一心屋本店」は、現在の店主である加藤理一郎さんと三代目。見事な包丁さばきで、うなぎ料理に日々腕をふるっています。

「祖父から三代目、三代目」と呼ばれて育ちましたので、後を継ぐことはごく自然の流れでした」と語ります。うなぎは通常流通しているものの二五倍の大きさの脂の乗ったものだけを使用。たれも創業以来、国産のたまり、みりん、氷砂糖だけを使い、化学調味料などは一切使わない秘伝の製法。八十年分のうま味がぎゅっと凝縮されています。

「人からは、老舗のこだわりを持っているとよく言われますが、私自身は、こだわりとは思ってないんですよ。ただ祖父や父から教わった一つ一つのことをしっかり守って実践しているだけ。私にしてみれば、これがごくごく当たり前のことなんです」とご本人はいたって淡々と語ります。

しかし、作りおきは一切せず、注文が入るごとにうなぎをさばき、備長炭でじっくり焼き、秘伝のたれをくぐらせて作るうなぎやひつまぶしは、随所にこだわりの感じられるまさに伝統の味わい。撮影のために「うなぎ(3,000円+税)を作っていたいただきましたが、確かに



通常のうなぎよりも大きくてボリュームたっぷり。あめ色に焼かれたつやつやのうなぎは、口に入れるとふわふわと柔らかく、上品な食感。ほどよく脂の乗った香ばしい味がなんとも言えないおいしさです。東京や大阪など、遠方からのお客様も多いという同店では、「ひつまぶし」(だし、薬味付き3,000円+税)、またおこげのおいしい「石焼ひつまぶし」(だし、薬味付き2,800円+税)も人気メニューの一つ。ランチタイムには小鉢、赤だし、デザートなどのサービスもあります。「おいしいとお客様に喜んでいただければ、それ以上の幸せはありません」と謙虚に語る三代目の笑顔が印象的な「一心屋本店」でした。



店主の加藤さん



●うなぎ屋「一心屋本店」
半田市更生町1-17
★Tel./0569-21-0365
★営業時間/11:30~14:00(L.O13:30)
17:30~21:00(L.O20:30)
★定休日/水曜日

シニアソムリエのいる カフェ&レストラン 「Coqoo」(穀雨)

店名の「Coqoo」は、二十四節気の「穀雨」に由来しているそうです。

「晩春にかけてやさしく降る雨は、花や木々や作物、ひいては私たちの命、そして豊かな心も育ててくれる大切なものです。より多くの人たちにとって、そんなやさしい穀雨のような存在の場所を作れたらいいなと思って、名づけました」と静かに語るのは、オーナーの坂口広充さん。今年の四月にオープンしたばかりの同店ですが、すでにリピーターも増え、しっかりとファンをつかみつつあります。

坂口さんは、名古屋でバーテンダーの仕事が続いているうちにワインの奥深さを知り、全国でもまだ千人足らずというシ

ニアソムリエの資格を取得。同時に食育に関する知識を持つ「食育指導士」や日本酒の楽しみ方などを提供する「利酒師」などの認定資格も持っています。

「食にまつわることに好奇心が、人とつながり、地域文化を盛り上げていきたい」という坂口さんは、「Coqoo」というスペースをレストランとしてだけでなく、人と人が出会う場所、あるいは交流できる拠点として、さまざまな試みをしていきたいと考えています。

もちろん、おいしいごはんも提供しており、旬の素材を生かしたメニューが好評。お昼の月替わりランチは、前菜、新鮮野菜をたっぷり使ったサラダやスープ、小鉢、そして三種の選べるメインディッシュにごはん、飲み物、お茶菓子が付いています(1,000円)。またディナータイムには「本日のディナー」(2,500円)に合う多種類のワインもとりそろえているので、ワイン通



オーナーの坂口さん

にも人気。シニアソムリエならではのセレクトで、どこにもない興味深いワイン(グラスワイン500円〜1,500円くらい)もお試しください。



●Coqoo
半田市雁宿町1-53
★Tel./0569-58-2024
★営業時間/11:00~15:00(L.O13:30)
18:00~23:00(L.O21:00)
★定休日/月曜日
※金額は消費税込料金です。

こだわりの職人技で 全国にファンを持つパン屋さん スタジオ「ブレ」半田店

スタジオ「ブレ」は、「ばん街道の名前でネット通販も展開しており、全国にファンを持つベーカリーです。オーナーの久米洋典さんが、出身地の武豊町でパン作りを始めたのは四十年前のこと。当時は焼きたてのパンを販売するお店

が知多半島で一店だけあり、「私もあんなふうに、おいしいパンを販売できたら」と夢がふくらみましてね。それでバ

ン作りを始めました」と語りますが、そのベースには「部活後に食べた給食の残りのパンの味が忘れられない」という中学時代の思い出もあつたようです。「おいしいパンの耳を持つ絶品食パンを作りたい」。そんな思いを胸に久米さんは、世界中から何十台ものミキサーを取り寄せて研究を重ねました。試行錯誤の末に、ようやく独自のミキサー開発に成功。理想のパン生地作りを表現させたのです。

「大変なこともありましたが、人生最後の晩さんには、ブレの食パンを選ぶよ」とか、「棺の中にはブレの食パンを入れてもらうからね」とおっしゃるお客様もいらっ

「nino(ニノ)」

多彩なタルトがうれしい
カフェ&パティスリー

赤を基調にしたおしゃれな空間「ニノ」は、おいしいケーキとゆったりとしたカフェ空間がうれしい人気店。オーナーでパティシエの二宮義隆さんは、名古屋で七年間ケーキ店を営んだ後、半田に移転。「駅近くで、お客様にもゆとりたっぷりいただける広いスペースのお店を開きたかったので、ここに決めました」と語ります。

店内正面のショーケースには常時一五種類ほどのケーキが並んでいます。中でもタルト系が充実しています。「フレッシュいちじくのタルト」(470円)や「タルト・シトロン」(440円)などは、夏に向かっただけでりと食べられる人気商品。また赤ワインで煮込んだぶどうとチーズムースの「ぶどうのデザート」(450円)なども、これからの季節にぴったり。二宮さんのポリシーは「発酵バターなど材料はちゃんとしたものを使い、シンプルに作る」こと。

そしてフレッシュフルーツやナッツ類なども惜しまずにふんだんに使われているところがおいしさの秘密のようです。取材時にいただいた「フレッシュいちじくのタルト」やアーモンドクリームとグレープフルーツのコンポートの相性抜群の「タルト・シブースト・アグリウム」も、素材が生かされたおいしさで、大満足でした。これからは、サマーシーズン限定のマンゴーや桃などを使ったスイーツメニューも登場するそうです。

「キッシュブレート」(サラダ・スープ付き 1,000円)や「チキンのトマト煮とチーズのパニーニ」(サラダ・スープ付き 1,000円)など、食事も楽しめる「ニノ」でおいしい時間を過ごしませんか。



●nino(ニノ)
半田市更生町1-39
★Tel/0569-89-0028
★営業時間/10:00~19:00
★定休日/火曜日
※金額は消費税込料金です。



オーナーの二宮さん



オーナーの久米さん

「有里珈琲館」

世界の豆を厳選
おいしさとくつろぎの一杯を！
ありさと

半田図書館のすぐ目の前に素敵なたたずまいのカフェを発見。コーヒーの香りに誘われて扉を開けると、店内にはくつろぎの空間が広がっています。

カウンターのすぐ奥、ていねいな手つきでコーヒーを淹れているオーナーの有里忠好さんが、「ようこそ」と出迎えてくれました。

同店がオープンしたのは一九九九年。コーヒー専門店とだけあって、良質な豆だけを厳選。ブラジル、グアテマラ、コロンビア、インドネシア、エチオピアなど、世界各国にある約十五のコーヒー農園から取り寄せています。しっかりと生産管理されたスペシャルティコーヒーだけを扱っているのが、品質は最高です。一番人気はなんといつでも炭焼きブレンド(ホット・アイスともに430円)。深い香りとコクを楽しめます。サマーシーズンなら百パーセント有機栽培の「オーガニックフール・アイス」(470円)やエスプレッソのおいしさを味わえる「イタリアン・アイスコーヒー」(440円)、「水出しコーヒー」(440円)もおすすすめ。また同店では「日替わり・スペシャルティコーヒー」(460円)として、毎日世界のおいしいコーヒーを提供しています。

い方々との出会いは、学びがいつばいいあって、それがまたパン作りに生かされる。本当にご縁に感謝ですね」
店内には、焼き立ての手づくりパンが七十〜八十種類。耳部分はカリッと、中は綿のような食感の食パンはもちろ

しゃいましてね。もうそれだけで、今までの苦労が吹っ飛びます」と楽しそうに語ります。
食パンのおいしさを追求し、パンづくりを通じて、著名な芸術家や文化人などに広い人脈を持つ久米さん。「すばらし

モーニングサービスも充実。ドリンクの値段で、黒糖トースト(バター・ジャム、シナモン、チーズ、フレンチ、きなこの五種類から選ぶ)、エッグ



モーニングサービス(シナモントースト)



イタリアン・アイスコーヒー

最後に「コーヒー専門店としてのこだわりは持ち続けたいですが、度が過ぎて、かえってお客様の居心地を損ねるようなことにならないように、常にバランスを保ちながら、お店づくりをしていきたいと思っています」と静かに語ってくれた有里さん。香り豊かなくつろぎの空間で極上のひとときを過ごしませんか。



●有里珈琲館
半田市桐ヶ丘4-208-24
★Tel/0569-24-7800
★営業時間/11:00~19:00(LO.18:30)
★定休日/月曜日(祝祭日の場合営業)
※金額は消費税込料金です。



●スタジオ プレ 半田店
半田市星崎町2-51
★Tel/0569-23-3546
★営業時間/9:00~18:00
★定休日/木曜日

んのこと、しっとりおいしい「メロンパン」(120円+税)、よつ葉バターをふんだんに使ったクロワッサン(フレーン130円+税)、チョコハム160円+税、また自家製のミルククリームがおいしい「ピノサンド」(140円+税)なども売れ筋のパン。フランスパン生地の「チーズクッペ」(260円+税)など、固めの生地も人気です。こだわりのおいしさをぜひお試しください。

プロの手を借りて住まいを徹底リフレッシュ!

名鉄リビングアシスタント

短時間で、 見違えるほどきれいに。 これはスゴイ!



KAJI TAKU

家事の宅配



クリーニング前の浴室

まずは浴室へ。脱衣場に防水シートを敷き、そこに洗剤や掃除道具をきれいに並べていきます。そして浴室内の壁面や天井にカビ取り専用洗剤と洗浄用のク

名鉄コミュニティライフ(MCL)からこの七月にデビューのハウスクリーニング・サービス「名鉄のスゴカジ」。具体的にどんなクリーニングをするのか、実際に見て確かめようとして、お客様のお宅に同行取材してきました。依頼された内容は「エアコン」と「浴室」。作業目安時間はエアコンなら九〇分〜二〇分(ただし自動お掃除機能付きタイプは五〇分〜八〇分)、浴室なら九〇分〜二〇分のお掃除サービスパックです。まったく異なるタイプの二つのクリーニングを時間内にいかに効率よく、お客様の満足のいくように仕上げるのか…。段取りから実際の様子まで、じっくりと紹介していきます。

浴室には 二つの洗剤を併用



柴田さん

「名鉄のスゴカジ」を依頼された森田様宅には、「カジタク」(名鉄のスゴカジの提携企業)のクリーニング担当者である柴田さんと共に訪問。柴田さんはハウスクリーニングの仕事が始めて十二年というベテランですが、バスケット部で鍛えたという腕の筋肉とまっすぐな背筋が若々しく、テキパキと仕事をすすめています。さっそく、内容の確認と万が一破損した場合の保証についてなど、わかりやすくお客様に説明し、すばやく作業を開始。

まずは浴室へ。脱衣場に防水シートを敷き、そ



リーナーを併用してスプレーしていきます。「カビ取り洗剤と洗浄用の洗剤を同時に使って大丈夫ですか?」と思わず尋ねると、「使用している洗浄クリーナーは中性でするので、塩素系のカビ取り洗剤と混ぜても大丈夫です。二つの洗剤を併用すれば、カビ取りと洗浄が同時にでき、時間を短縮できますし、汚れもきれいに取れますよ」とのこと。水洗いなどもせず、いきなり洗剤を噴霧するという点についても「水で洗うと、水の膜ができてしまつて、洗剤を直接カビ部分に浸透させることができず、洗剤の濃度も下がるので、効果が半減してしまつてしまいます」と説明していただきました。なるほど、そう言われてみれば納得です。

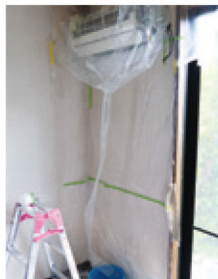
水洗いはせず、カビ取り洗剤と併用する場合は、塩素系でない洗浄用の洗剤を使用する。早くもおふる掃除のコツを教わり、得した気分です。とりあえず天井部分と壁面などに洗剤をスプレーしておいて、リビングルームに移動します。カビ組織を分解し、きれいに汚れを落とすためには、放置しておく時間が必要なので、その間にエアコンのクリーニングに取りかかるというわけです。

省エネ効果、 アレルギー対策も

エアコン掃除を始める前に、動作を確認します。しっかりとエアコンが機能していることを確かめてから、コンセントを抜き、カバーをはずし、フィルターを取りのぞいていきます。今回手がけたエアコンは二〇〇九年製のもの。自動お掃除機能付きタイプなので、分解する際、複雑なパーツがあり、通常のエアコン洗浄に比べると、

専門的な知識と技術が必要です。柴田さんは、各メーカーの自動お掃除機能付きエアコンの特徴をしっかりと把握しているため、分解もスムーズでした。お掃除機能付きエアコンは、フィルター部分には有効に働くのですが、内部の汚れまでは除去しないので、やはり定期的なクリーニングは必要とのこと。電装部分に水がかからないように、また壁面を汚さないために、しっかりとマスキングシートで養生していきます。その際に、エアコン近くにあるソファなども移動させます。

「養生には結構時間がかかりますが、これも大切な作業。せっかくエアコンを掃除しても、壁が汚れてしまつては台無しですから」



万全な下準備は、きれいに仕上げるコツの一つ。これも覚えておくべきポイントと言えます。本体カバーとフィルターを取り

除いたエアコンに専用のカバーを掛け、いよいよ内部の洗浄がスタート。専用の洗剤をアルミフィン(熱交換器)やファンに噴霧し、高圧洗浄機を使って、吹き出し口から内部に付着している汚れを取り除いていきます。

高圧洗浄機とはいうものの、意外にやさしげな圧力。聞いてみると「強ければいいってのもないんです。アルミフィン部分が変形しないように、細心の注意を払って圧をかけています」という答え。ここでもプロの心配りが生かされています。

さて、専用カバーに付いている細い管部分の先のバケツには、黒い汚水がたまっています。これがエアコンの汚れ。カビやダニな



せきれいの眼

ハウスクリーニング・サービスを利用すると、「価格に見合った掃除をちゃんとしてくれるのか」「どんな人が来るのか」「追加料金を取られるのでは」など、さまざまな不安がよぎりそうですが、多忙な暮らしを送る人が多い現代、日常のクリーニングの延長線上として、気軽に依頼する人が増えているようです。普段の生活の中でどうしてもきれいにし切れない場所や掃除が難しい場所など、プロに任せれば、見違えるようにきれいになり、快適な暮らしが実現。きちんと訓練された掃除のプロたちですが、特別な技術を持っているというよりも、むしろ一つ一つの仕事をきちんと手順よくこなすという点がプロたるゆえん。気さくにアドバイスもしてくれるので、日ごろ聞きたいと思っているクリーニングのコツなどを聞くチャンスと、とらえてもいいのではないのでしょうか。

本誌タイトル「せきれい」に、想いをこめて

尾をまるで叩くように上下左右させながら、地上を小刻みなステップで走るさまが特徴的な鳥、セキレイ。ほっそりした体つき、細いくちばし、そして長く伸びた尾。この優美な小鳥は水辺を好み、河原や溪流といった場所に生息します。若や草の間、木の穴といった場所を選び、そこに枯れ草やコケ、草の根などを運んで、丁寧に巣づくりをするそのさまに、私たちは「良い環境での住まいづくり」というイメージを重ね合わせました。セキレイの名前を冠したこの情報誌が、少しでもみなさまの「良い環境での住まいづくり」をお手伝いできたらと願っております。

しつこいカビ・水アカも すっきり

どのハウスタストといわれるものです。これらは嫌な臭いやアレルギーなどの原因となるばかりでなく、汚れがひどくなるとエアコンに負担がかかり、電力消費量にも影響が出てきます。こまめなクリーニングは、省エネ効果があり、電気料金も節約できるので、結果的に経済的といえます。



汚れもすっきり取り除かれ、ピカピカになったエアコンですが、内部を乾燥させる時間が必要で、というわけで、ここで一旦区切りをつけて、再び浴室へ戻り、エアコンのフィルターとカバーを洗浄し、乾かしておきます。

そして浴室の仕上げ作業へ。最初に洗剤を塗って、カビや汚れを浮かせておいた天井や壁面を洗浄していきます。しつこいカビ汚れも、スポンジでしっかりとこすりながら取り除いていきます。



仕様の特別なものと思いきや、スポンジ、ブラシ、スクイジー（汚れや水切りのためのT型ワイパー）など、意外に普通の道具ばかり。「ホームセンターなどでもよく買いますよ」と手の

内を明かしてくれる柴田さん。最近の道具類は家庭用のもので品質が良いので、正しく使えばなんの問題もないのだそうです。道具を変えながら、床、排水溝、浴槽と手際よく洗浄していきますが、高いところと低いところを交互に掃除していくことも、プロならではの

の工夫。同じ姿勢を続けることで、腰をいためたり、疲れてしまつて作業効率が落ちることを防ぐためのだとか。「しゃがむ姿勢をとつた後は、背筋をうんと伸ばして、高いところの作業をします。そして伸ばす姿勢ばかりで疲れてきたら、今度は低い箇所といった感じで、常に体をリフレッシュさせておくことが能率を下げないポイントですね」

浴室と脱衣場の境の扉や蛇口、鏡、排水溝の排水口部分など、細かいところの水アカやカビなどもきれいに取り去り、ピカピカの状態に。

そして再びリビングルームに移動し、洗っておいたカバーとフィルターをエアコンに取り付けていきます。最後に防カビ剤を噴霧して、終了。約四時間の間、柴田さんは頭も体もフル回転させ、口スのない作業を実現。まったく無駄のない時間の使い方、一切の妥協を許さず、エアコン、浴室をきれいに仕上げました。



「私にもできる!」と思わせてくれるプロの技

今回、二つのクリーニングの一部始終を見学させてもらって、一番印象的だったことは、プロといえども、びっくりするようなスゴ技を持っているわけでも、魔法のような道具を使っているわけでもないということでした。ただちよとした小さなコツを活用し、限られた時間の中で、できるだけきれいな状態にするために心を砕き、地道に作業を進めていくこと。このことが、本当の意味でプロの技と言えることなのではと感じました。そして「私にもできるとできるから、日々の掃除をちゃんとして!」と思わせてくれたことも大きな収穫。もちろん、エアコンの内部の洗浄など



は、素人では難しい作業ですが、フィルターの掃除などは、簡単にできること。浴室の掃除にいたっては、さっそく自宅のお風呂場のカビ取り洗浄をしなくなったほどです。日常生活でこまめに掃除することを心がけ、そして時々プロに依頼して、大掃除をしてもらう...。これからのハウスクリーニングはこの路線でいこうと思つた一日でした。

● エアコンお掃除パック 12,960円 (自動お掃除機能付き 21,384円)

● 浴室お掃除パック 12,960円

※金額は平成28年6月現在の消費税込の料金です。

名鉄コミュニティライフ

名鉄コミュニティライフ(株)は、名鉄不動産グループの不動産管理会社として、皆様のお住まいに関する様々な相談にお応えするとともに、皆様の日々のライフサポートの一環として、「名鉄リビングアシスタント」という住まいや生活に関わる多彩なサービスの提供を行っております。

「名鉄リビングアシスタント」のサービスメニューとしましては、お住まいのお困りごとにお応えする「お困りサポート」、暮らしの様々なニーズにお応えする「リビングケアサービス」、「家事代行サービス」、「リフォームコンサルティング」、「資産運用サポート」など。今回、ご紹介しましたエアコンのお掃除パック、浴室お掃除パックは、「名鉄のスゴカジ」というイオングループのカジタクと提携した家事代行サービスメニューのひとつです。水まわりからエアコン、キッチンの隅々まで専門スタッフがきれいにお掃除いたします。

“名鉄のスゴカジ”“名鉄リビングアシスタント”のお申し込みやお問合せは、リビングアシスタントコールセンター、またはホームページまでお願いいたします。

● コールセンター / ☎0120-456-381 (受付時間 / 24時間365日)

● 名鉄のスゴカジHP / スゴカジで

マンションをお届けしています。

東京支社 TEL.03-3583-8491(代)
〒107-0052 東京都港区赤坂二丁目2番12号(NBF 赤坂山王スクエア 4階)

PARK GATE | 新発表
パークゲート メイツ 西新井



新しい東京の主人公になる。

東京をもっとアクティブに使いこなす。
東京の暮らしに、新しいアクションを起こす。
そして、東京の暮らしを求める家族ひとり一人が輝く住まいをつくる。
そんな願いを込めた、新しいライフスタイル宣言、「Tokyo Act」。
誰もが夢見る、ときめきへのライフシーンが、ここからはじまります。



予告広告 | 本広告を行い、取引を開始するまでは契約または予約の申込に一切応じられません。また、申込の順位の確保に関する措置は講じられません。販売予定時期 / 平成28年6月下旬

暮らしやすさが揃う再開発「住」街区の最前席に
「パークゲート メイツ 西新井」全76邸誕生!

モデルルーム公開中

6

[月々返済] **万円台** ボーナス時 **0円** 予定販売価格帯 **60.34㎡** | **3LDK** | **2,700** (100万円単位) 万円台～

※Gtype(207号室)60.34㎡ ■販売価格2,798万円(予定) ■頭金238万円 ■借入金額2,560万円 ■金利0.675% / 変動(▲1.8%適用後の金利) ■毎月返済額68,454円 ■ボーナス時返済額0円 ■借入期間35年・元利均等返済 ■三井住友信託銀行※別途管理費、修繕積立金、駐車場料金等がかかります。※掲載の情報は2016年5月24日現在のものです。

■「パークゲート メイツ 西新井」予告物件概要 ●所在地 / 東京都足立区西新井三丁目6番8(地番) ●交通 / 東武大師線「大師前」駅徒歩13分・東武スカイツリーライン「西新井」駅徒歩9分(「第三団地入口」バス停徒歩2分)・日暮里・舎人ライナー「谷在家」駅徒歩15分 ●敷地面積 / 3,669.76㎡ ●用途地域 / 第一種中高層住居専用地域 ●構造及び階数 / 鉄筋コンクリート造 地上9階建 ●総戸数 / 76戸 ●建築確認番号 / BCJ15本建確177(平成28年1月19日付) ●売主 / 名鉄不動産株式会社 国土交通大臣免許(14) 第337号 (一社)不動産協会会員 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 東京支社:〒107-0052 東京都港区赤坂二丁目2番12号 NBF赤坂山王スクエア4階 ●販売提携(代理) / 株式会社長谷工アーベスト 国土交通大臣免許(9) 第3175号 (一社)不動産協会会員 (一社)不動産流通経営協会会員 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒105-8545 東京都港区芝二丁目7番17号 住友芝公園ビル10階・11階 ●施工 / 株式会社長谷工コーポレーション ●管理形態 / 区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社(名鉄コミュニティライフ株式会社)に管理を委託 ●分譲後の権利形態 / 敷地:専有面積割合による所有権の共有 / 建物:専有部分は区分所有、共用部分は専有面積割合による所有権の共有 ●販売戸数 / 未定 ●予定販売価格 / 2,700万円台～4,800万円台 ※100万円単位 ●最多価格帯 / 3,600万円台(8戸) ※100万円単位 ●管理費等 / 未定 ●専有面積 / 60.34㎡～78.98㎡ ●バルコニー面積 / 9.88㎡～14.83㎡ ●サービスバルコニー面積 / 0.79㎡～2.03㎡ ●テラス面積 / 12.53㎡～15.18㎡ ●間取り / 3LDK・4LDK ●駐車場 / 平置き駐車場46台(月額使用料:未定) ●バイク置場 / 5台(月額使用料:未定) ●自転車置場 / 二段式152台(月額使用料:未定) ●レンタサイクル置場 / 2台 ●建物竣工時期 / 平成29年6月中旬予定 ●入居時期 / 平成29年7月下旬予定 ●販売予定時期 / 平成28年6月下旬販売予定 ※表示されている価格、専有面積、バルコニー面積等の数値は、全住戸(76戸)を基礎としています。販売戸数、価格、専有面積等は本広告におきましてお知らせいたします。 ■提携ローンのご案内 ●取扱金融機関 / 三井住友信託銀行(株) ●融資資格 / ①お借入時満20歳以上65歳以下で最終返済時の年齢が満80歳以下の方 ②前年度税込年収が200万円以上の方 ③現在のお勤め先に3年以上勤務されている方(自営業の方は3年以上事業実績のある方) ④金融機関指定の団体信用生命保険に加入できる方 ⑤金融機関指定の保証会社の保証を受けられる方 ●融資限度額 / 100万円以上1億円以内(購入価格100%以内・10万円単位) ●融資期間 / 1年～35年 ●融資金利 / 金利0.675% / 変動(▲1.8%適用後の金利) ※金利は実際にお借入いただく月の金利が適用されます。 ※金利は変わることがあります。 ●保証取扱手数料・保証料 / 32,400円(消費税込)、1,000万円あたり206,110円(35年返済の場合の概算) ●事務代 hands 手数料 / 54,000円(消費税込)(提携不動産会社分) ※申込内容により希望に沿えない場合がございますのでご了承ください。 ※上記融資条件は平成28年5月24日現在のものです。



売主 **名鉄不動産** 販売提携(代理) **長谷工 アーベスト** **0120-512-076** **HPはこちら** **東京アクト** **検索**

また半田にある「知多自動車学校」は、知多半島でここだけの体験ができる自動車学校。広大な教習コースは県下最大級で、ゆったりとした敷地で快適な教習を受けられます。凍結道路などでハンドルが効かなくなることを体験できる「スキッドカー」や衝突からエアバックが開くまでを実際に体験し、シートベルトの効果を実証する「シートベルトコンビンサー」も導入され、県下トップクラスの最新鋭設備も整っています。
●お問い合わせ先 / (有)知多自動車学校
TEL.0569-21-0618



新しい伊丹「住」街区 新発売

■住居専有面積 60.60㎡ ■販売価格(税込) **2,300万円台**

JR「大阪」駅 Direct JR宝塚線「伊丹」駅より **直13分** JR「伊丹」駅
 Direct 阪急伊丹線「伊丹」駅より **直6分** 阪急「塚口」駅へ

駅前商業エリア
 潤いの住居エリア
 メイツプラン伊丹
 公共・商業エリア

「メイツプラン伊丹」モデルルームオープン!!

※掲載のイメージイラストは現地周辺の地図を元に描いたもので、外観完成予想図を合成したもので、周辺施設の形状や位置等、実際とは異なります。また、省略している道路、施設等があります。予めご了承ください。

■物件概要 ●名称/メイツプラン伊丹 ●所在地/兵庫県伊丹市北河原三丁目69番1(地番) ●交通/JR宝塚線(福知山線)「伊丹」駅徒歩13分、「北伊丹」駅徒歩16分、阪急伊丹線「伊丹」駅徒歩18分 ●地目/宅地 ●地域/地区/準工業地域 ●敷地面積/4,181.39㎡ ●建築面積/1,666.08㎡ ●延床面積/9,128.40㎡(容積対象面積:8,355.95㎡) ●建ぺい率/39.85% ●容積率/199.84% ●構造・規模/鉄筋コンクリート造 地上10階建 ●総戸数/116戸 ●建築確認番号/第H26確認建築CIAS01791号(平成27年2月17日) ●竣工予定/平成28年8月上旬 ●入居予定/平成28年8月下旬 ●駐車場/90台(平面式32台(内、来客用駐車場(福祉対応)1台)、機械式58台、月額使用料:3,000円~13,000円) ●バイク置場/30台(ミニバイク18台、バイク12台、月額使用料:ミニバイク800円・1,000円、バイク1,500円) ●自転車置場/146台(スライドラック式、月額使用料:200円) ●サイクルポート/43区画(月額使用料:800円) ●分譲後の権利形態/敷地は所有権(共有)、建物は区分所有 ●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、管理組合より管理会社に業務を委託 ●事業主(売主)/名鉄不動産株式会社 国土交通大臣免許(14)第337号(一社) 不動産協会会員(公社) 首都圏不動産公正取引協議会加盟〒530-0015 大阪市北区中崎西二丁目4番12号 TEL.06-6136-8211 株式会社長谷工コーポレーション 国土交通大臣免許(15)第68号(一社) 不動産協会会員(公社) 首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒105-8507東京都港区芝二丁目32番1号 TEL.06-6203-3288 ●販売提携(代理)/株式会社長谷工アーベスト 国土交通大臣免許(9)第3175号(一社) 不動産協会会員(公社) 近畿地区不動産公正取引協議会加盟 〒541-0047大阪市中央区淡路一丁目7番3号 TEL.06-6203-3650 ●設計・監理/株式会社長谷工コーポレーション 大阪エンジニアリング事業部施工 株式会社長谷工コーポレーション ●管理会社/名鉄コミュニティ株式会社 株式会社長谷工コーポレーション

■先着順販売概要 ●販売戸数/10戸 ●販売価格(税込)/2,388万円~4,598万円 ●最多価格帯(税込)/3,000万円台(3戸) ●間取り/1LDK+F(フリールーム)(納戸)・3LDK・4LDK ●住居専有面積/60.60㎡~88.53㎡ ●バルコニー面積/11.11㎡~21.10㎡ ●サービスバルコニー面積/5.30㎡~5.65㎡ ●ルーフバルコニー面積/29.66㎡(月額使用料900円) ●テラス面積/11.87㎡ ●専用庭面積/13.12㎡(月額使用料400円) ●管理費月額/7,030円~10,270円 ●管理準備金/引渡時一括15,000円 ●修繕積立金月額/4,850円~7,080円 ●修繕積立金/一時金引渡時一括364,000円~531,000円 ※申込時には、ご印鑑(認印可)、平成26年分・27年分の収入証明書(源泉徴収票等)、本人確認資料(運転免許証・健康保険証等)をお持ちください。

■先着順分譲につきご希望の住戸が契約済み場合がございます。予めご了承ください。

■モデルルーム使用予定住戸登録概要 ●販売戸数/2戸 ●販売価格(税込)/2,498万円(107号室:旧価格2,668万円【公示日:2015年7月】/新価格2,498万円【公示日:2016年4月】)・3,198万円 ●間取り/3LDK ●住居専有面積/64.89㎡・70.00㎡ ●専用庭面積/12.28㎡(月額使用料400円) ●テラス面積/11.11㎡ ●バルコニー面積/11.87㎡ ●管理費/月額7,530円・8,120円 ●管理準備金/引渡時一括15,000円 ●修繕積立金/月額5,190円・5,600円 ●修繕積立金一時金/引渡時一括389,000円・420,000円 ●登録期間/平成28年9月23日(金)13:00~14:00 15:00に抽選 ●抽選場所/メイツプラン伊丹現地販売センター ※モデルルーム使用期間は平成28年9月1日~9月30日となります。 ※登録時には、ご印鑑(認印可)、平成26年分・27年分の収入証明書(源泉徴収票等)、本人確認資料(運転免許証・健康保険証等)をお持ちください。



事業主(売主) **名鉄不動産** (MEITETSU Group)
 事業主(売主) **長谷工 コーポレーション** (HASEKO)
 販売提携(代理) **長谷工 アーベスト** (HASEKO)

お問い合わせは…「メイツプラン伊丹」マンションサロン
0120-116-158
 【営業時間】10:00am~6:00pm(毎週水曜・木曜日定休)
 ※携帯電話からもご利用いただけます。 **検索**

【編集後記】
 半田で見つけた
ここだけのお話

ミツカンの酢づくりの歴史や食文化について楽しく学べる体感型博物館「MIZKAN MUSEUM (MIM)」の「ゾーン5 光の庭」では、世界で一本だけのオリジナル味ぼんを作ることができます。撮影した顔写真をラベルにして、味ぼんの瓶に貼れば出来上がり。「MIM」を訪れた記念に、マイ味ぼんはいかがですか。館内ショップでは、酒かすを原料に江戸時代からの伝統製法で造られた粕酢(かすず)「三ツ判 山吹」を購入することもできます。まろやかなうま味と甘味を持つ「山吹」は、塩や砂糖を控えめにしても、じゅうぶん料理のおいしさを引き出してくれる逸品。スーパーなどではあまり販売されていない商品なので、「MIM」を訪れた際にはぜひどうぞ。 ●MIM/TEL.0569-24-5111

PRIME MEITSU

プライムメイツ知多半田 雁宿テラス

新 / 発 / 表

予告広告

※本広告を行い、販売を開始するまでは契約や予約のお申し込みおよび申し込み順位の確保等には応じられません。予めご了承ください。(販売予定時期/2016年6月下旬)

詳細はWEB上でもご覧いただけます

知多半田72

検索



KARIYADO TERRACE

テラス

駅前の輝席へ、ようこそ。

緑潤う公園と憧れの住宅街へと続く、雁宿の丘のはじまる場所。

駅前にありながら南向きの開放感あふれる暮らしは、まるで陽だまりのテラスのような心地よさ。

爽やかな光と風に包まれた上質な毎日が、いよいよ誕生します。



名鉄河和線

「知多半田」駅徒歩2分 (約160m)

名鉄不動産の新築分譲マンション

「プライムメイツ知多半田 雁宿テラス」全72邸、誕生。

モデルルーム公開中 資料請求受付中

お問い合わせ先「プライムメイツ知多半田 雁宿テラス」販売準備室

0120-072-080

営業時間 / 10:00~18:00 (土・日・祝日・祝祭日)

(売主)

名鉄不動産

(販売提携(代理))

HASCO

長谷工 アーベスト



住まいと生活の情報誌

せきれい

夏季号

通巻八十四号(二〇一六年六月発行)年四回発行/無料発行元/名鉄不動産(株)名古屋住宅事業本部/企画管理グループ/〒四五〇・〇〇〇二名古屋市中村区名駅四丁目26番25号(メイフェイス名駅ビル) ☎(052)581-1223

ホームページアドレス // mansyon1@meitetsufudosan.co.jp