

ら。ふれた。

2020年
11月号
vol.75

発行：株式会社ラプロス
発行人：代表取締役 樋口繁樹
〒810-0001
福岡市中央区天神1丁目12番1号
日之出福岡ビル5階
TEL092-737-2211
FAX092-737-2212
弊社のHPは下記URLよりご覧いただけます。
<http://www.lapros.co.jp/>

2020年7月3日から7月31日にかけて、熊本県を中心に福岡、長崎、また中部地方など日本各地で発生した集中豪雨より被災された方々に、心よりお見舞い申し上げます。コロナ禍での復興は心身ともに負担が大きいかと存じます。皆様の日常、皆様の笑顔が一日でも早く取り戻せますよう、皆で助け合いながら乗り越えていきましょう。



秋本番です



暑かった夏もようやく台風、4連休とともに去って行き、秋本番となりました。今年の夏はこのところ毎年のように襲ってくる集中豪雨と熱中症対策、過去最強クラスと言われた台風10号対策に加えて新型コロナ対策と、気疲れされた方も多くいらっしゃるかと思います。巷ではGOTOキャンペーンで乗り遅れまいと結構周りの知人もリフレッシュに近場、遠くと企画している方も多いです。(わが家は既に乗り遅れておりますが…湯布院の旅館を予約しようとしたら来年の2月まで予約が入っています、と言われました。ゲッ！)

最近では地球温暖化のせいでしょうか、豪雨、猛暑(というより酷暑)と冬の間の、過ごしやすい春と秋の季節がとても短くなったような気がします。

それでも、今年も秋分の日が近づけば自宅近くのウォーキングコースの池の周りには赤と白の彼岸花が咲き、10月になると



金木犀の花の薫りを浴びて「小さい秋見つけた」ってやつですかね～、幸せな気分になります。

鴨も海を渡ってきたのか雄雌のつがいを数組見かけるようになりました。

先日は孵化したての甲羅がまだ3センチもないほどの小さなミドリガメの赤ちゃんが、ウォーキングの時に池から草むらの方へそろりそろりと歩いていました。誰も踏まないようにと祈りつつ一周するうちに、茂みに消えていました。

当社の入っているビルの大家さんは1階エントランス周りの風除室に季節の花や飾りを施される粋な大家さんで、この原稿を書いている今は、幾つもの鉢植えの秋桜がビルを出入りする皆さんの心を和ませてくれています。



虫も花も鳥も、新型コロナって何？ってなもんで遅しく生命を営み続けているわけです。(ま～見方を変えれば、人間の身体を借りて遅しく生命を営み続けているのがウィルスなわけですけど…)テレビやネットなどで溢れている加工され切り取られた秋の情報より、自分の目で見、耳で聞き、薫を感じ、触れてみて実感できる秋を短い期間ですが満喫したいと思うこのごろです。

もちろん、食欲の秋でもあります。美味しいものを「美味しい！」と感じる心身の健康に感謝して、今日も『頂きま～す』です。GOTOトラベル乗り遅れにつき、ここはやはりGOTOイーでいきましょ！どこの店でどう使えるの？今から調べよ～っと！



代表取締役 樋口繁樹

山口の

こだわりの



～ 鍋スープ ～



長くて暑い夏がまるで嘘であったかのように少し肌寒くなってきた今日この頃。私だけでしょうか。会社に出勤する際、肌着を速乾性重視でエアリズム(ユニクロの商品)にしてスーツの上着まで羽織るか、保温性重視でヒートテック(ユニクロの商品)を着て長袖シャツを着るかについて、毎朝タンスの前で数分程考えてしまいます。暑くはないけれども寒いというほどでもない。この季節特有の悩みです。

今年もあと残すこと数カ月。この季節に話題となるのがインフルエンザの流行についてですが、今年は例年とは異なり新型コロナウイルスにも気をつけなければなりません。手洗いやうがい、三密にならない行動を心がけるなどコロナウイルスだけではなくインフルエンザの予防にも効果的に思われます。また、昔から言われていることで風邪や感染症の予防にも良いとされているのが、適度な食事・運動・睡眠での健康な体作り。今回は

この中でも食事について、これからの季節にも美味しく栄養を取れる鍋料理をご紹介しますと思います。

ご紹介といっても実は身近にスーパーなどで販売されている商品です。老舗メーカーのミツカンが出す鍋つゆシリーズ『㍻まで美味しいシリーズ』。スープの素になっており、お鍋に移して沸騰させてあとは具材を入れて煮込むだけ。手軽に作れる、コスパも良い、そして何より美味しいです。ラインナップも豊富でテレビなどで紹介されたこともある商品です。

今回この『㍻まで美味しいシリーズ』の中でも2つピックアップしてご紹介させていただきます。(これはあくまでも私個人の感想であります。)

1つ目は『キムチ鍋つゆ』。キムチ鍋は万能で白菜、キャベツ、エノキなどの野菜と豚肉などのお肉を入れると美味しく栄養も取れます。キムチといえば辛いというイメージがありますが、辛さは控えめに調整されています。キムチ鍋で特におすすめは魚介系を入れることです。鰹やエビ、イカなどを入れるとキムチの程良い辛さとマッチしてお酒もすすみます。そしてこの『㍻まで美味しいシリーズ』の定番は㍻を何で食べるかです！今回のキムチ鍋でいくと私のおすすめはトマトチーズリゾット。トマトを適当に切ってごはんと一緒に煮込んだ後にスライスチーズを上からかぶせて蓋をします。1分程して蓋を開けるとチーズの良い香りが部屋中にいきわたります。あとはお皿に入れて

「あついあつい」と言いながら食べる時間が最高です。キムチの程良い辛さで新陳代謝も上がり、内臓機能も高まるといった美味しいヘルシーの一石二鳥です。

そして2つ目は『とんこつしょうゆ鍋つゆ』。コクがありまろやかな濃厚スープが特徴の一品です。おすすめはほうれん草。あらかじめ茹でたほうれん草を鍋に移してコクのあるスープでさらに煮込みます。濃厚なスープにほうれん草を絡めて食べると「ホッカホッカでとろける食感」と思わず言ってしまうような味わいに。そして㍻はなんといっても麺。ちゃんぽん麺を入れるとその名の通りとんこつ醤油ラーメンの出来上がりといった具合です。

『㍻まで美味しいシリーズ』いかがでしたでしょうか。他にも種類は豊富にあるのでこれから寒くなる季節に一度召し上がってみてはいかがでしょうか。おうち時間の過ごし方が重要視されている昨今、おうちの中でご家族と鍋を囲んで温まることもコロナ予防のひとつになるかもしれません。



免許皆伝

MENKYOKAIDEN

その55

『リビングって?』の巻

私アラキの戸建てへの思いをつらねるこのコーナー、55回目となりました。前々々回の玄関、前々回の廊下に続き、1回空けてしまいましたが、順番としてはリビングについて書くことにします。でもあまり気が進みませんので、筆ならぬキーボードを打つのも進みません。今回は、なぜリビングをお題にすると書けないのかということを探ってみます。

そもそも、リビングって何するところなの? って考えたことがありますか? 浴室とかトイレとかは、まさに用途が限られていますね。寝室、書斎、子供部屋、キッチンなんかは、何が置いてあって何をする部屋なのかはすぐに想像できます。例えば、寝室はベッドと衣類の収納家具があって、就寝するためのプライベートな部屋だと説明できます。これと同じようにリビングを説明しようとする、『ソファセットとテレビがあつてくつろぐところ』と言えばよいのでしょうか。

では、くつろぐって、どういう意味でしょうか? ソファでお茶を飲みながら読書をしたり、家族とトランプして遊んだり、絵に描いたようなくつろぎ方をしている人って、どれくらいいるのでしょうか。テレビを観たり、ぼーっとしたりするところ? うーん、何か違うように感じます。いや、何か足りないように感じるのです。この

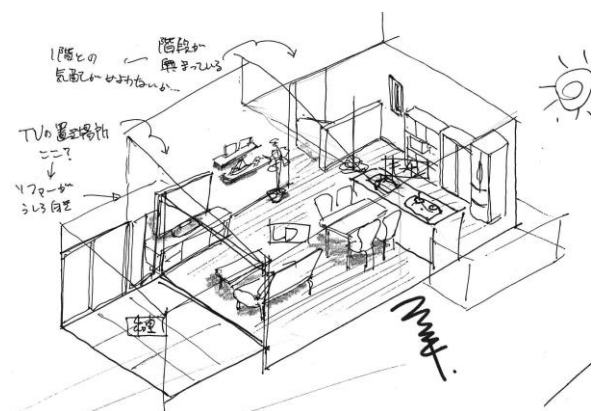
引っかけが、筆が進まない理由なのです。

ラプロスの戸建てには、建売り住宅と建築条件付き宅地(いわゆる注文住宅)の2種類があります。建売り住宅は、文字通りで、まだ見ぬお客様の生活をラプロスで想像しながら提案して建てるもので、出来上がった家を見ていただいて購入していただくものです。最近ではかつよく、「コンセプトハウス」と呼んでいます。建築条件付き宅地は、コンセプトハウスを参考にしながら、お客様の要望をヒアリングしてお好みの家を設計し注文住宅として建てるというものです。このとき、設計要望シートという1枚の紙にお客様の考えを営業マンがヒアリングして書き込み、それをアラキが読み込んでお客様の希望にあうプランをつくっていくわけです(すみません、私の手が足りずに他の者に手伝ってもらうこともあります)。

設計要望シートで始めに読むのは、家族構成とお子さんの年齢です。特にお子さんの人数と性別、何年生なのかは重要です。今だけではなく、5年後、10年後、15年後と、その家族の成長を想像していきます。その次には、家族の趣味や、どんなことに興味があるのか、どんな生活をしたいかという項目に書いていることに目が行きます。



たとえば、「男の子3人兄弟で、お父さんと子どもみんな野球をやっている」と書かれていると、泥だらけで汗臭そうな玄関と、しょっちゅう洗濯をしているお母さんの様子が浮かんできます(ジェンダーとか、言わないでください)。野球の朝練に行く子どもたちのために、朝早くから弁当の支度をします。キッチンには大きな弁当箱と水筒、大量の食材が置いてあって、お米がどんどん減っていく、、そんな家族の生活シーンを想像し、5年後10年後を妄想してプランをつくっていくわけです。



家を買う、家を建てるのは、家賃がもったいないとか、資産価値とかいうものではなく、家族で幸せに過ごすためというのが本当の理由だとアラキは思っています。家族が幸せと感じるシーンをつくるために、勝手な想像と妄想を膨らませているわけです。なんだかハズカシイことをしているようなので、リビングについて書くのはムズカシイのです。

ところで、キッチンについては絶対に書けません。アラキが厨房に立つのは、お湯割りのお湯を沸かすときくらいなので。

スポーツの秋

文：鈴木

～ ゴルフの研究 ～

私は月に3回～4回、委員会(エチケツ)研修会(シニア)他に会が2回有り、毎週ゴルフに行っている計算になりますが、その度に今日のゴルフはどこがいけなかったのか反省をしています。

サングラスをかけた教習者のマーク金井は「ゴルフは物理だ」と表現しています。私もその通りだと思っています。しかし、理屈は解りますが身体がその様に動きません。理屈通りに動く様になるには1万回位クラブを振れば何も考えずに身体は動くらしいのですが? なかなか……。その都度あーでないこーでないと言っている現状です。

まずアドレスです。一番重要だと思っていますアドレスは、その時のショットの60%～70%影響があると言われる、私もそう思っています。

ターゲット方向を決めるのにボールの前1～2mにスパットを決め、後方にも飛球線が確認できる処にもスパットを決めます。このラインに沿って両足、両膝、両肩を合わせスタンスを決めアドレスに入ります。ここまでは誰しもすることですがこれからは人それぞれ違ってくると思います。私の場合左腕を胸脇に付け左腕とシャフトが一直線になる様にし、左首下にボールをセットします。その時右手の肘は必ず地面に向ける。これを基本としています。しかしボール位置がスタンスの中央の場合(5番～8番アイアン)はこれですんなりアドレス出来ませんが、ドライバーの場合はボール位置を左足かかとにセットするようになる為、前記した左首下にボールをセットの

基本を守ろうとすれば右肩が突っ込み飛球線から左を向く様になり自然にカット打ち感覚になります。又は左腕とシャフトが一直線じゃなく逆くの字にするしかなくなります。基本を守ろうとすれば5番～8番アイアンのアドレスから右肩を少し下げる事によって基本アドレスが守られます。ドライバーとは逆に9番～ピッチング・ウェッジ以下の番手の場合は左足を右足より少し下げてオープンスタンスにしてあげれば解消します。私の場合、ウェイト配分は左6分右4分に行っています。

以上がアドレスについての発表です。基本としているスタイルは次回発表のダウンスイングに影響してきます。



ご家族・ご友人をご紹介ください!

5

商品券 万円分

ご紹介者さまにプレゼント!

※ご紹介者さまからの紹介でご成約に至った場合



弊社で現在販売中の新築戸建、プロスペリテシリーズにつきまして、ご紹介キャンペーンを実施中です! ぜひ、ご家族・ご友人の方をご紹介ください! プロスペリテシリーズの情報につきましては、下記QRコードから戸建「プロスペリテ」特設サイトでご覧いただけます。



Instagramやってます



@lapros_prosperte

編・集・後・記

久保山

福岡市が実施している『一人一花運動』の『おもてなし花壇』(スポンサー花壇制度)に2018年よりラプロスも参加しています。

この『おもてなし花壇』とは、多くの方々が訪れる天神や博多などの都心部に花いっぱい花壇をつくって、花によるまちづくりでおもてなしをしようという取り組みです。

秋が深まっていく様子が書かれた原稿を編集しながら、「うちの花壇」は今何が咲いているかな? と思い、改めて見てきました。地下鉄空港線「天神駅」12番出口付近にある弊社協賛区画の花壇には、今の季節は赤と黄色のマリーゴールドと、ピンクのペゴニアが力強く咲いています。



地下鉄空港線「天神」駅 12 番出口付近にある「うちの花壇」

他にも天神のまちには北は「那の津口」の交差点から南は地下鉄七隈線「渡辺通駅」付近までたくさんの『おもてなし花壇』があります。天神にお越しの際はまちを彩る『おもてなし花壇』にも是非注目してみてください。