

2022
SPRING

春

暮らしの通信

発行

(株) 大創建設
神奈川県中郡大磯町生沢234-1
TEL .0463-73-3902
FAX.0463-73-3922
http://www.oiso-c.co.jp



インテリアを簡単に 春に変える方法

インテリアのセンスアップには季節感が欠かせません。暮らしに春を呼び込む、模様替えのテクニックをご紹介します。

雰囲気作りの鍵になるのは「布」と「色」

手軽にイメージチェンジしたいなら、ファブリックアイテムに注目です。カーテン、ソファカバー、クッションカバー、テーブルクロスやテーブルランナーといった布製品は、取り換えやすい上、色や柄、素材で季節感を主張できます。

大がかりな模様替えは必要なし！
ちょっとしたコツや工夫で、
お部屋の雰囲気はガラリと変わります。



特に色味は大切です。春は断然きれいな色がおすす。若葉をイメージするグリーン、桜をイメージするピンクなど、自然を感じさせる色を取り入れましょう。色を選ぶ時には、明度や彩度を意識できれば上級者です。明度とは色の明るさ、彩度とは鮮やかさのこと。このトーンが近い色同士をチョイスすると、統一感がおしゃれにまとまります。



白を混ぜた明度の高い色、さらに彩度低めのパールトーンが春のおすすめ。

室内に春を運ぶ花とグリーン

チューリップ、ミモザ、ポピー……、春ならではの花を選んで楽しみましょう。大きな花器にたっぷりもよし。小ぶりの花器に少しだけ挿し、窓辺や棚などにさりげなく置くのも素敵です。バランスとメリハリを意識して飾ってください。

春を感じるインテリアで気分一新。毎日を過ごす大切な部屋だからこそ、こだわって。自分らしい彩りを加えましょう。

暮らしメモ

春はベランダが楽しい季節

外の空気が気持ちよい季節には、ベランダをお気に入り空間に変えてしまいたい。洗濯物を干すためにしか使わないなんてもったいない。プチリフォームなら、驚くほど雰囲気が変わります。

●床材を変えてイメージチェンジ
殺風景なコンクリート/ビニールシートの床は、ウッドパネルやバルコニータイルを敷くことでテイストを変えられます。いずれもホームセンターなどで安価な製品が手に入ります。劣化等が気になる方は、耐久性に優れた「X-L」の専用床材「レストステージ」、またタイルタイプの「ステージア」がおすすめです。

●ベランダガーデニング
日光の恵みあふれるスペースには、ぜひグリーンを。植物はベランダの向きや日当たりに合わせて選んでください。また、春はベランダ菜園を始めるのにちょうどいい季節。ハーブやかわいい野菜の鉢をウッドシェルフにおしゃれに並べて、目に美しく、しかも美味しいベランダガーデンを楽しんで。



2人サイズのガーデンテーブルなら、狭いスペースにも収まります。コンパクトなカフェスペースを作ってみましょう。

春の野菜を 味わおう！

新じゃが、新玉ねぎ、アスパラガス、たけのこ、セロリにスナップエンドウ……。みずみずしくて、栄養も満点の春野菜を、ぜひこの季節に食べましょう。まずは春野菜について豆知識を「ご覧ください」。

「新じゃが」と「新玉ねぎ」はどこが違う？

じゃがいもや玉ねぎは1年中食卓に上る野菜ですが、実は収穫した後に長期保存され、お店に運ばれています。本来の旬は春なのです。新じゃがは水分たっぷり、よく洗って皮ごといただきます。新玉ねぎも水分豊富、辛みがマイルドで食べやすいのが特徴です。

「春キャベツ」と「冬キャベツ」の違いは？

実はこの2つは別の品種で、生産地も収穫時期も違います。春キャベツは4〜6月頃に収穫されるもので、葉が薄く、巻きもゆるめです。甘くてみずみずしいので、サラダなどの生食にも向いています。

野菜を美味しく食べるには

葉物を生食する時は、3分ほど水につけ置きすることでシャキシャキに。ただし、カットした後に水にさらすと栄養が失われてしまうので要注意。



炒め物なら、火の通りを考えて。香味野菜→根菜→きのこ→葉物の順にフライパンに投入します。

茹でる際は、根菜なら水からじっくり火を通しましょう。葉物は沸騰してから、塩ひとつまみを加えて短時間でさっと茹で上げます。



暮らしのレシビ

しっかり食べる 春野菜サラダ

食べ応えある春の食材をサラダでたっぷり。3つのドレッシングで召し上がれ。



▼材料(4人分)

スナップエンドウ	12本
グリーンアスパラガス	8本
新じゃがいも(中)	4個
新玉ねぎ(大)	1個
クレソン	1束

▼作り方

【下準備】スナップエンドウは筋をとる。グリーンアスパラガスは根元を1センチほど切り落とし、固い皮があればピーラーでむく。

① 新じゃがいもをよく洗い、皮つきのまま水から茹でる。竹ぐしがスッと通ったら火からおろし、皮ごとひと口サイズにカット。

② スナップエンドウとグリーンアスパラガスは、それぞれ塩を加えた熱湯でさっと茹でて水にとる。熱がとれたらざるに上げ、食べやすい大きさにカット。

③ 新玉ねぎは歯ごたえが残る程度の厚さにスライス。クレソンは5センチ長に切る。

④ 大き目のボウルに①から③を入れ、お好みのドレッシングを加えてよく和える。

ドレッシング

それぞれ材料をよく混ぜ合わせる。

●アンチョビドレッシング

アンチョビフィレ(みじん切り)	4枚
んにく(すりおろし)	1かけ
オリーブオイル	大さじ5
酢	大さじ2
塩・こしょう	適量

●すりおろしにんじんのドレッシング

にんじん(すりおろし)	1本
新玉ねぎ(すりおろし)	1/4個
オリーブオイル	大さじ3
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩・こしょう	適量

●ヨーグルトドレッシング

ヨーグルト(無糖)	大さじ4
マヨネーズ	大さじ3
レモンのしぼり汁	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩・こしょう	適量

暮らしのヒント

●● 香りのある暮らしを始めよう

部屋を彩るのは、目に見えるものだけではなく

心地よい香りで空間を満たしてくれるルームフレグランス。アロマオイルやエッセンシャルオイル、お香など、様々な種類のもがあり、心理的な効果も期待できます。ハーバルやフローラル系はリラックスに、集中力を高めたい時にはシトラスがぴったり。お気に入りの香りを見つけてください。



暮らしのワンポイント

キッチン水栓のお手入れ方法

水滴は水あかのもと。普段から水ぶき、からぶきの習慣を

キッチン水栓の毎日のお手入れは水ぶきが基本。汚れを落としたり、最後に水滴が残らないようからぶきしてください。金具に水あかがついてしまった時は、スポンジに練り歯磨きを少量つけてやさしくこすりましょう。手の届きにくい細かな部分のお手入れには、使い古しのストッキングが便利です。

水栓にひっかけ、両端を持ってこすりましょう。