# 「未来家家」通信

MIRAIE (みらいえ)

「住まいの新しいカタチ」を考えよう!





(株)ホームベース〒690-0045松江市乃白町395-3

■(建)/島根県知事許可(般-5)第9657号 ■一級建築士事務所島根県知事第(1)10781号 ■(宅)/島根県知事(1)第1395号



## 現場リポート

【上棟を迎えました】



9月吉日、松江市内の新築現場で上棟作業を行いました。 晴天にも恵まれ、柱や梁が次々と組み上がっていく様子に、 現場は活気に満ちていました。

工事の前には現場監督がお清めの塩を、大工さんがお神酒を まいて工事の安全を祈願。 大工さんたちはチームワークよく、 建材を一つひとつ丁寧に組み上げていきました。











ます。建物の全体像が見え始め、いよいよ本格的な工事がスタートします。

第三者機関による住宅の検査を実施し、構造や躯体に関わる重要なチェックも実施してい







ば、"仕切りながらもすごく

## 中学生の職場体験



島大附属義務教育学校の生徒さんが「昔と今の住宅造り の違い」をテーマに職場体験に来てくれました。 大工のシンちゃんの実演を見たり動画撮影したり、 社長の説明をじっくり聞いたりと、熱心に勉強さ れていました。この業界の課題と対策を中学生は どのように感じたのでしょう。

暑い中、来てくれて有難うございました。









ース」も驚きの素敵空間に。











自分 ご 5 適 6 暮ら

## 4LDK × 31.35坪

























予約制 内覧会 受付中 周 西野小学校……約1.2km 斐川西中学校……約2.5km 直江駅……約1.6km 環 コンビニ……約650m スーパー……約750m

















家族のライフスタイルに合わせた快適な暮らしを。 変則勤務も安心の快適な住環境へ。

- ■所在地:出雲市斐川町神氷2769-12 ■種別:新築一戸建住宅 ■構造:木造2階建て ■間取り:4LDK ■建築年数:2025年6月
- ■建築面積:69.05㎡ ■延床面積:103.66㎡ (31.35坪) ■土地面積:186.77㎡ (56.49坪) ■建蔽率:60% ■容積率:200%
- ■接道状況:南側幅員7.8mの公道 ■駐車場:有(料金込み) ■沿線交通:直江駅まで約1.6km
- ■土地権利:所有権 ■地目:宅地 ■都市計画:市街化区域 ■用途地域:第一種住居地域 ■引渡し:相談 ■取引形態:売主

販売 3,98

※土地価格含む

## ご返済プラン

借入金額 **3.980**万円の場合

月 106.378円

※山陰合同銀行変動金利型住宅ローン返済シミュレーション(2025年8月1日現在) 借入期間40年1.30%変動金利型:TIBOR指標 優遇金利0.20%適用の場合金利がお借り入れ 期間を通じて変更がないものと仮定して算出しております。 あくまでも資金計画の日安としてご利用下さい。



カンちゃん:中学生の職場体験、どうでした?

シンちゃん:中学生との触れ合いなんて本当に縁がないから、

こっちが緊張したわ~。

カンちゃん:どんなことされたんですか?

シンちゃん:昔ながらのやり方で木材の加工の実演とか。

カンちゃん:他には?

シンちゃん:中学生たちの質問にいくつか答えたよ。

カンちゃん:シンちゃんの実技が生で見れるなんて貴重な経験が

できましたね。

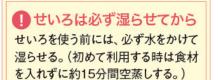
シンちゃん:この業界も若手が少なくなってきてるから、少しで

も興味持ってくれたらいいな。





肉と野菜をバランスよく、せいろを使って蒸してみよう。 野菜はお好みで変更しても。



### ▼材料(2人分)

豚ロース肉(薄切り)	10枚
豆苗	- 100g
えのき茸	- 100g
にんじん	1本
塩・こしょう	適量
酒	大さじ1
塩、ごま油、ポン酢などがお好る	みで適量

### ▼作り方

【下準備】豆苗、えのき茸は根本をカッ トしてから、10等分にほぐしておく。に んじんは5cm長のスティック状になるよう にカットし10等分に。豚ロース肉は塩・ こしょうを軽くふり、下味をつけておく。

- ●豆苗、えのき茸、にんじんの10分の 1量を1つ分として、豚ロース肉1枚で巻 く。これを10本分作る。
- ❷鍋に水(分量外)をたっぷり入れ沸騰 させる。
- ❸せいろをしっかり濡らしたら、専用紙 か葉物野菜(分量外)を敷き、●をバラ ンスよく並べ、酒をふりかける。
- 42の鍋に6をセットし、ふたをしたら 中~強火で約10分蒸す。蒸し上がった らせいろごと皿に乗せてテーブルへ。塩・ ごま油(1:1で合わせる)、ポン酢など、 お好みの調味料でいただく。

### 主食も一緒に温めて

時短を目指すなら、もう1段せいろを追 加して、主食も一緒に温めましょう。冷 凍のごはんや市販の冷凍うどんがお すすめ。10分程度で熱々です。

## 【編集後記】

食欲の秋がやってきました。秋の味覚といえばやっぱり「さんま」! ここ数年、値段が高くて「秋の高級魚」になりつつありましたが、今年はなんと 豊漁でお手頃価格!うれしい限りです。脂ののった焼きたてのさんまに、大根お ろしとすだちを添えて……想像するだけで、もうおなかが鳴って

しまいそうです。おいしいさんまを味わいながら、短い秋をしっ かり楽しみたいものです。 (記:AB)







## LIXIL住宅研究所 FC 加盟店

## フィアスホーム松江店

〒690-0045島根県松江市乃白町395-3

Tel 0852-61-8922



(株)ホームベース ■(建)/島根県知事許可(般-5)第9657号 ■一級建築士事務所島根県知事第(1)10781号 ■(宅)/島根県知事(1)第1395号