

WELL-D

快適生活情報誌 **ウェルD**

AUTUMN-2023 Vol.68

feature特集 Gift of the autumn harvest.

実りの秋の贈り物…

[木の实]

秋の楽しみ—木の实を味わう・木の实でつくる!

我が家の快適日和

Living inspection

北欧インテリアにドライガーデン。
充足感に満たされた空間とふたり時間。

Scandinavian Modern & Dry garden style ※東京都・K邸

悦楽時間の住人

第62話 ワイン醸造家
ドメースヒデ主宰 渋谷 英雄さん



フィーカの小箱

COLOR YOUR LIFE - CULTURE BOX

Staff Hot news

スタッフ通信※2023 Autumn

北欧スイーツキッチン

北欧の美味しいお菓子® ティーゲルカーカ

WELL REFORM PRESENTS

美しく・心地よく・快適な…!

暮らしのヒント!

北欧スタイルリノベーション!

[心地よく健康的に、素敵な空間づくり]

Information

ジューテックグループは2023年9月、
おかげさまで創業100周年を迎えました。

After renovation

浮いてる…先進の〈フロートトイレ〉で
ホテルライクな空間に。
お掃除ラク・照明・収納力…トイレの進化型。

Exhibition

アーツ・アンド・クラフツとデザイン
ウィリアム・モリスからフランク・ロイド・ライトまで
そごう美術館

Jutec Home

実りの秋の贈り物…

木の实

秋の楽しみ—木の実を味わう!



栗の実には貴重な食料源として、縄文時代から栽培されてきた。民話や物語にもしばしば登場し、栄養価が高いので暮らしに欠かせない存在だった。ご飯やおこわ、きんとん、羊羹などの素材として、さらにお酒やリキュール、果実加工品などに幅広く活用されている。また、マロングラッセ、モンブランなど洋菓子の人気も高い。木材は堅くて重く、耐久性に優れて腐りにくい。縄文遺跡(三内丸山)の櫓にも使用されていた。テーブル、フローリング、チェストなど家具の指物に利用され、建物の柱・土台、線路の枕木にも使われている。

KURAKA (蔵栗)

「飲む和菓子」をコンセプトに、日本酒の蔵元が手掛けた本格的な和リキュール「KURAKA 一蔵栗」シリーズ。最高級の和菓子と栗を連想させる、リッチな味わいは食後酒として贅沢な時間を届けてくれる。

●栗のリキュール 奈良・アルコール8%・720ml ¥1,990

●クリ材

栗

ブナ科



栗とキノコのフォカッチャ

栗+キノコで、秋をまるごと味わう!

●強力粉…200g ●牛乳…140ml ●てんさい糖…10g ●塩…小1/2 ●ドライイースト…4g ●甘栗…10個 ●舞茸…1/2パック ●しめじ…1/2パック ●エリンギ…1/2本 ●ローズマリー…1本 ●ニンニク…1片 ●アンチョビオイル…適量

①粉に塩・砂糖を混ぜてイースト・人肌で温めた牛乳を加える。滑らかになるまで10分程よくこねる。ボウルに丸めてラップをし、暖かいところで倍に膨らむまで一次発酵させる。

②発酵を終えたら半分にカットして丸め、約10分のベンチタイムをとる。

③台に取り、のし棒でそれぞれ16cm程度の円形に伸ばす。クッキングシートを敷いた天板にのせ、縁を1.5cmほど残して真ん中に窪みをつくり、ラップして約30分二次発酵させる。

④カットしたキノコ・ローズマリーをアンチョビオイルで和える。

⑤③にキノコをこん盛り載せ、スライスニンニクを散らし、塩・コショウ・オリーブオイルを均一にかけて、180℃のオーブンで約18分焼く。



大地に豊かな収穫をもたらし、森の恵みを与えてくれる実りの秋。その象徴といえるのが木の実の数々。木の実には秋の味覚とともに暮らしに彩りを添えてくれます。そんな魅力的な木の実の世界にちょっと目を向けてみましょう。

榧

イチイ科



常緑針葉樹の高木で、囲碁・将棋の盤材として最高級とされるカヤ。種のカタチから〈和製アーモンド〉と呼ばれることもある。アクが強いので、数日間アク抜きしてから煎るか、クルミのように土に埋めて果肉を腐らせ取り除いてから蒸して食べる。果実には油脂分が35%と多く含まれていて、ほのかな甘みと木の香りとともに、味わい豊かな榧の実油がつくれる。天ぷら好きの徳川家康が好んだと言われる。大正時代の〈大植物図鑑〉にも「最高級の植物油」と記されている。



榧の実油

希少な榧の実を搾った榧の実油は、すっきりした味わい。ビタミンEが豊富でシアドン酸という脂肪酸を含んでいるのが特徴。

●榧の実油 榧工房かやの森 高知・100ml(一番搾り) ¥2,484

銀杏

イチヨウ科



病虫害が少なく、剪定にも強く、耐火性に優れているため、日本各地の街路樹・神社・寺院などいたるところで見かけるイチヨウの木。2億8000万年前ペルム紀前期から存在し、「生きている化石」といわれる世界最古の現生樹種。秋には美しい黄葉で目を楽しませてくれるイチヨウ葉。種子の銀杏には豊富なビタミン、カリウム、フラボノイドなどが含まれ、栄養に優れたパワーフードとして秋の味覚を届けられる。ただし、過食すると銀杏中毒を引き起こす恐れもあり、食べる量はほどほどにしたい。海藻類、ゴマ・大豆などの相性も良い。

銀杏ご飯 シンプルな銀杏の味わい!

①米…1合 ●もち米…2合 ●赤米…大2 ●銀杏…40個 ●昆布(5×3cm)…1枚 ●日本酒…大1 ●薄口醤油…小2 ●塩…小1.5 ●山椒パウダー…少々

②炊飯器に研いだ米を入れ、酒・醤油・塩を加えたら、3合の目盛まで水を加える。さらに大2の水と共に赤米を加え、殻・薄皮をむいた銀杏と昆布を入れて炊く。

③炊き上がった後、お好みで山椒・胡麻をかける。



枳

ムクロジ科



枳餅

落葉広葉樹の高木で日本特産の樹種。緻密で加工がしやすく割れにくい特性で、盆や鉢類、テーブルなどに利用されている。葉にも似た果実は、デンプンやタンパクが豊富だが、非常にアクが強いので、そのままでは食べられない。アク抜き作業によって枳餅や飢饉の際の非常食として利用されてきた。

胡桃

クルミ科



クルミのリキュール Nocello (ノチェロ)

Nocello (ノチェロ)は、緑色の状態のクルミの果実を粉砕し、浸漬・蒸留させたイタリア生まれのクルミリキュール。

お菓子やカクテルなどクルミの芳香に、濃厚な秋の味わいが楽しめる。

●ウォールナット材 ●トスキ ノチェロ(くるみリキュール) イタリア・アルコール24%・750ml ¥3,198

無患子

ムクロジ科



落葉広葉樹の高木・ムクロジ。果実のなかに黒くて大きな球状の種子があり、果皮はサポニンを含んでおり、水に溶かすと泡立性があるのでサイカチ同様、石鹸代わりに利用できる。水に溶かして手づくりのシャボン玉づくりも楽しめる。堅い種子は、数珠や羽根突きに使う羽根(根元にある黒い玉)の材料になる。

ムクロジの果皮で シャボン玉づくり!



サイカチの実でも可能!

適当な容器にムクロジの果皮と少量のぬるま湯を入れて、容器の口を塞ぎシェイクして、しっかりと泡立する。 ※吹き棒は細い方が適している。 ※微量の松脂を加えると粘着力が増して、美しい光彩も見られる。

胡桃

カボチャと蓮根の胡桃和え 旬の野菜をクルミの風味で!



●カボチャ…1/3個(約300g) ●蓮根…120g ●胡桃…140g ●てんさい糖…大1 ●醤油…大1 ●有塩バター…10g

①カボチャは一口大にカットして蒸す。柔らかくなったら、温かいうちにボウルに移してバターで和える。

②蓮根は皮をむいて3mmの厚さにスライスし、水に酢を少々加えた鍋で蓮根をさっと茹で、ザルにとって冷ましておく。

③胡桃をすり鉢で粒が残る程度に搥ったら、砂糖・醤油で絡めて、最後にカボチャと蓮根を加えてよく和える。

い・ろ・ん・な
どんぐり

実りの秋を代用するどんぐり(団栗)は、ブナ科の植物になる堅果(果実)の総称で、日本国内には22種が自生している。栗もどんぐりの仲間。

堅果(けんか)
堅く木化した果皮で種子を包む

殻斗(かくと)
ほうし・はかまとも呼ばれる

コナラ
(ブナ科・コナラ属)

クヌギ
(ブナ科・コナラ属)

ミズナラ
(ブナ科・コナラ属)

ブナ
(ブナ科・ブナ属)

カシワ
(ブナ科・コナラ属)

マテバシイ
(ブナ科・マテバシイ属)

スダジイ
(ブナ科・シイ属)

シラカシ
(ブナ科・コナラ属)

アカガシ
(ブナ科・コナラ属)

アラカシ
(ブナ科・コナラ属)

ウバメガシ
(ブナ科・コナラ属)

クヌギとともに雑木林の代表樹種。材は薪・木炭の原料、またシイタケのホダ木にも使われる。古くは重要な食糧でもあったが大正時代には燃料用の薪として伐採が進んだ。

雑木林の代表樹種で、樹液を求めて、さまざまな昆虫が集まる。硬い材質は建築・家具・船舶、薪や薪炭、シイタケのホダ木などに利用され、樹皮は染料、漢方薬として使われる。縄文時代には灰汁抜きして食糧にされていた。

コナラに対して別名オオナラとも言われる。柁目模様が美しい材は、高級家具・建築材として利用され、とくに北海道産のミズナラは最高級のオークとして高く評価されている。

腐りやすくて役に立たないという意味から、〈木〉へんに〈無〉と綴られる〈榎〉ブナ。しかし森の生態系には、非常に重要な役割を担ってきた。多雪地帯の環境に適し、保水力が高い。またブナの実には山の生き物たちに豊富な食料をもたらしてくれる。

落葉樹であるが、枯れても翌春に新芽が芽吹くまで葉を残しているのが神が宿る神聖な木とされている。堅い優良材で、造船材・建材・内装材・家具材として使われ、葉は柏餅に欠かせない。

街路樹や防風・防火樹としてみられ、材は建築・木炭・薪などに利用されている。実は縄文時代から食されてきた。

公園や庭木にも多く、木炭やホダ木に利用される。実はアク抜きせずに食べられ、焙ったシイの実の芳ばしく美味しいので、祭りの夜店でもよく見かけた。全体が殻斗に包まれているが、熟すと先端は三裂し、中にある堅果を覗かせる

幹が細めの常緑広葉樹。街路樹、庭木などに多い。弾力に富む固くて重たい材は、器具や大工道具の柄、食器、木刀の材料に利用されている。

赤みを帯びた堅い材は、器具や工具、車両・船舶・機械・枕木・漆器の木地など、幅広く使われている。とくに木刀は〈柁目模様〉が美しいことで知られ、三味線の棹にも使われている。

公園や生け垣としてよく見られ、寒さにも強い。建築材としても利用される。農具・工具・餅つきなどの杵、日本酒づくりのハネ木押りの主材にも利用される。

海岸地域に多く、街路樹や生け垣、盆栽などの園芸に利用されている。材は緻密で硬く、良質な炭(備長炭)の原料としても知られている。

*商品等の金額は標準価格(税込表示)で実際の販売価格と異なる場合もあります。

1

2

実りの秋の贈り物...

[木の实]

秋の楽しみ—木の実でつくる!



Christmas wreath

木の実のクリスマスミニリース
(直径約20cm)

木の実をふんだんに使ったクリスマスのリース、小振りなので玄関だけでなく室内ドアにも利用できます。

まずリースの土台を用意して、そこにグルーガンで木の実を隙間なく配置してゆくだけ。大きいものから順に、最後に小さい木の実でバランスをみながら空いているスペースを埋めてゆく。

[使用花材]

- ブラキトン ●プラティーコーン
- ベルガム ●綿カラ ●シダーローズ
- ラタンの実 ●ヤシャブシ ●フヨウの実
- ユーカリの実 ●ミニツガ ●八角

[その他材料・道具]

- リース土台(発泡スチロール等)
- グルーガン(またはクラフト用多目的ボンンド)
- ひもと金具(吊りさげ用)



木の実を使って手づくりしてみませんか。
花材店で購入したものや公園・身近な山でひろった木の実※でも大丈夫!
秋の木の実でひとつだけの手づくりのクラフトに挑戦してみましょう。
完成したら、クリスマスや正月飾りとして活用しましょう。

[拾ってきた木の実の処理方法]

※拾った木の実には虫が潜んでいたり、汚れていたりするので処理が必要。沸騰させた鍋に木の実を入れて5分〜10分くらい煮る。水気を取ってから、陰干でしっかりと乾燥させる。
※仕舞う場合は、容器に入れて、乾燥剤・防虫剤も忘れずに。

Nuts Ornament
木の実のオーナメント

木の実を使ったオーナメントはクリスマスツリーの飾りや窓辺の装飾にもピッタリです。

[使用花材]

- トウヒ ●レッドベリー ●ミニツガ
- ヤシャブシ ●シダーローズ

[その他材料・道具]

- リボン(2種類) ●ひもと金具(吊りさげ用)
- グルーガン(またはクラフト用多目的ボンンド)

くるみ割り人形

税金の取り立てに嫌気がさした民衆が、そのうっぶんを晴らすために生み出されたという(くるみ割り人形)。王様や官僚たちの口に自分たちが普段食べている固い殻付きくるみを押し込んで、痛い思いをさせてやる...権力者への強烈な風刺が込められている。E.T.A.ホフマンの1816年の童話「くるみ割り人形とねずみの王様」は、チャイコフスキーの音楽による有名なバレエ作品「くるみ割り人形」の原作。クラシック・バレエの代表作として広く知られている。くるみ割り人形は現在でも、大きな実用的なものから、ミニチュアまでさまざまなタイプのもので出回っている。



ナッツの優れた栄養価

ナッツは栄養面においても優れた食品です。その特徴は...

- 不飽和脂肪酸が豊富
 - 生活習慣病の予防
 - 最強のアンチエイジング
 - 食物繊維による腸内環境の改善
 - 植物性タンパク質
 - ミネラル(カルシウム・マグネシウム・カリウム) & ビタミンB群
 - 悪玉コレステロールを低減 など
- ダイエットやメタボリックシンドローム、高血圧にも効果的だと言われているナッツ。ただし比較的高カロリーが高めのものが多いので、食べ過ぎには注意しましょう。また不溶性食物繊維が多いので、胃腸が弱い人は量を控えめに。



New Year's decorations

木の実の正月飾り

市販のしめ縄や水引を活用すれば、松葉と松ぼっくり、南天や木の実を使って簡単に正月飾りをつくることができます。

[使用花材]

- しめ縄(市販のもの)
- 水引(市販のもの)
- 松ぼっくり ●松の小枝
- 南天の実 ●カラマツ

[その他材料・道具]

- ひもと金具(吊りさげ用)
- グルーガン(またはクラフト用多目的ボンンド)

木の実とスパイスのナチュラルガーランド

キッチンにおすすめなのが木の実とスパイスを使ったナチュラルガーランド。メインのひもに花材をバランスを考えながらランダムに吊したり、くくり付けるだけ。

[使用花材]

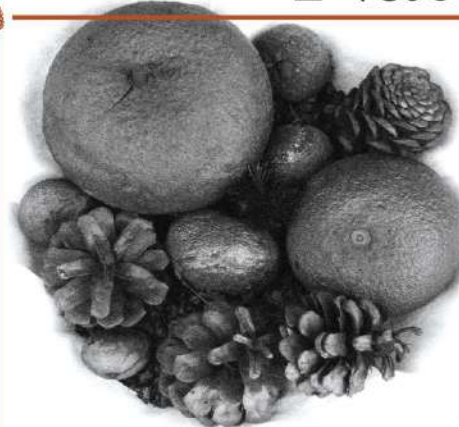
- ブラキトン
- ベルガム
- 綿
- シナモン
- ドライオレンジ
- ミニツガ
- 赤唐辛子
- ハバネロ
- 月桂樹など

[その他材料・道具]

- 赤のひも(綿または麻)



Natural Kitchen Garland



花炭 松ぼっくりの炭(花炭)をつくる!

キャンプやバーベキューの際に、手軽なアウトドアの楽しみとしておすすめなのが松ぼっくりの花炭づくりです。できた炭は消臭効果のある素敵なインテリアとして利用できます。

花炭(飾り炭)

古くから茶の湯の世界で重宝された飾り炭。クルミなど木の実、柑橘類など果実、ハスの果床など、それぞれにカタチと表情が魅力。

[用意するもの] ●使用した空き缶

- 焚火台(アウトドアストーブ)等

[つくり方] できるだけ隙間がないようにぎっしりと詰める。空き缶の口をアルミホイルと針金等で固定。密封缶の場合は、空気が通る小さな穴数ヶ所を開けておく。煙が出るまで火にかける。煙が出なくなったら火を止める。完全に冷め切ってから、開けて炭を取り出す。

特集コラム

ブナの実と熊

森の生態系にとっても重要な役割を担っているブナ。大量の落ち葉が自然の絨毯となって、微生物を育み、豊かな水の恵みをもたらしてくれる。さらに秋に実ったブナはさまざまな動物たちの貴重な食糧源。そんなブナは5〜7年のサイクルで結実の豊凶を繰り返す。そこにはブナの周到な生き残り作戦が隠されている。毎年同じように実をつけるのではなく、数年に一度、大量の実を落とすことで、動物や虫たちに食べられずに生き残った種子に発芽のチャンスが到来する。ブナが豊作の年は動物の個体数も増え、凶作の年は逆に生まれてくる子供の数も少ない。ブナが動物たちの個体数増減にも影響している。この秋はブナの実が不作だと言われている。足りない食料を人里に求めて下りてくる熊が多くなるかもしれない。注意が必要だろう。



クイズコーナー

→答えは、
④ページの下を
ご覧ください。

Q1

ナッツは木の実の種子で食品の(種実類)に分類されます。では次のなかでナッツではないものは?

- A.クルミ
- B.アーモンド
- C.ピーナッツ
- D.ココナッツ

ヒント! ナッツは、種実類(食用の種子のなかで穀類・豆類以外)に分類。

Q2

イチョウについて間違っているのはどれでしょう?

- A.中生代に繁栄したイチョウ類の植物で唯一現存しているのがイチョウ。
- B.東京都のシンボルマークはイチョウを模ったもの。
- C.日本一の大イチョウは、ビッグイエローと呼ばれている、幹回り22m・高さ約31m。
- D.水分が多く、樹皮が厚いイチョウは、その防火性から江戸時代に数多く植えられた。

Q3

ナッツが使われているドイツの代表的なクリスマスのケーキは?

- A.シュトーレン
- B.バネトーネ
- C.ユーレカー
- D.バブロバ

ヒント! 主に使用するナッツは、クルミとアーモンドなど。

我が家の快適日和

Living inspection

北欧のインテリアに馴染むレイス・ボールセンの照明たち。
1階全面の蓄熱式温水床暖房で冬は足元もぽかぽか。



ダイニング側にも収納スペースを設けたオープンキッチンは、一緒に料理が楽しめる広々とした空間。



建物の外観に調和した趣のあるドライガーデン。



植栽：(株) Mana's Garden、外構：(株) 夢空館

北欧インテリアにドライガーデン。 充足感に満たされた空間とふたり時間。

ドライガーデンに抱かれたシルクチタンホワイトとパールブルーのツートーンカラーの外観。
白と淡いグレーを基調とした室内に、オーク材の北欧モダンインテリアが調和し、
オーセンティックなバースペースで、ふたりの時間がゆっくり過ぎてゆく。

北欧インテリアが誘う シンプルで心地よい空間。

結婚を機に住宅の購入を考えたKさんご夫妻。いろいろと調べて、比較検討するなかで、Instagramの北欧インテリアの素敵な家が目に留まり、一目惚れしたという奥さま。性能面においても高気密・高断熱で蓄熱式温水床暖房など、とても充実の内容で、設備それぞれの選択肢が広く、価格面にも満足。さらにアドバイスの的確で、おふたりの北欧インテリアにフィットする空間が実現した。おふたりのセレクトによる照明や家具との調和も素晴らしい。さらにエクステリアは、外観にしっかりと馴染むドライガーデンが心地よい彩りを加えている。

家事の負担を和らげる 動線とさまざまな工夫。

暮らしやすさの工夫も随所に見られる。ご夫妻のご希望を詰め込んだオープンキッチンは、収納力に優れ、食洗器もビルトインされて使いやすく、ご夫婦で料理を楽しむことができる素敵な空間。直射日光を避けるよう工夫された開放感にあふれるリビング。ガス乾燥機の乾太くんを備えたランドリーコーナーなど、必要な設備、水まわりやクローゼットなどの家事動線への配慮もされている。また主寝室は将来、子ども部屋が必要になった際のことを考慮に入れたプラン変更など、暮らしやすさと将来を見据えた対応もうれしい。

暮らしが深まる 充実空間のつくり方。

住まいづくりは充実していたというご夫妻。ライフスタイルを反映した暮らしの満足度は高い。特筆すべきは、LDKに面した本格的なバースペース。お酒好きのご主人のこだわりであり、来客のもてなしやホームパーティーでも大活躍。カウンターやグラスホルダーなどの設備も充実し、自宅に居ながらにバータイムを満喫できる。さらに書斎やワークスペースなどプライベートに配慮した個室も設けられ、おふたりの充実した暮らしが垣間見えてくる。

Staff Voice

ご結婚を機にお住まいの計画をされたK様。それぞれに趣味スペースを備え、家具や照明などインテリアのセンスを活かして、全体的にはクール&エレガントな雰囲気意識して空間づくりを考えました。おふたりのニーズにお応えでき、とても嬉しく感じております。



鷲澤 心
Washizawa Shin

House Data

- 敷地面積／170.14㎡(51.46坪)
- 延床面積／118.85㎡(35.95坪)
- 1階面積／59.06㎡(17.86坪)
- 2階面積／59.79㎡(18.08坪)
- 構造／2×4工法・2×8屋根構造

●お問い合わせ／ジューテックホーム(株) 0120-206-244



キッチンからリビングへと続く開放空間。



白い外壁に映える玄関ドアと北欧照明。



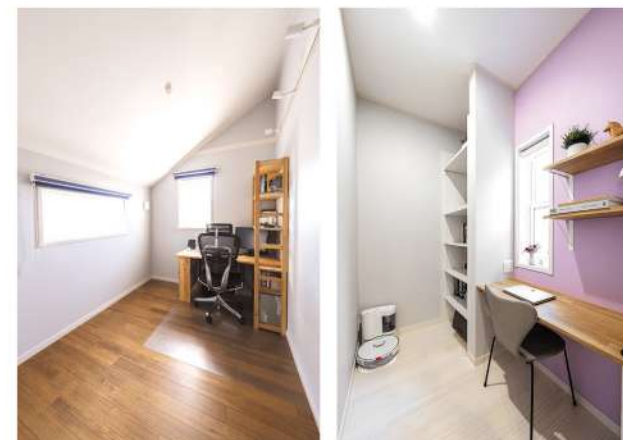
シューズクローゼットと収納が併設された玄関。



リビング脇に設けられたバースペース。



キッチンからも出入りできる本格的なバースペース。お酒や設備も充実。



寝室に隣接したご主人の書斎(左)と1階キッチン脇の奥さまのワークスペース(右)。



ブルータイルが美しいランドリールームを備えた2階洗面室。



悦楽時間の住人

第62話

人がいて、そこに住まいがある。仕事と余暇、そしてこだわりのライフスタイル。そんな暮らしの情景を訪ねる——悦楽時間への旅。

降り注ぐ陽射しと月の満ち欠け、葡萄の声を訊いて ビオディナミに根ざした味わい深いワインづくり。

ワイン醸造家
ドメヌヒデ主宰 渋谷 英雄さん

富士を望む南アルプスの東麓で、感性豊かに自然に根ざしたワインづくりに取り組んでいるブティックワイナリー・ドメヌヒデ。気鋭のワイン醸造家・渋谷英雄さんの独自の視点と柔軟な発想、丁寧な手法によって誕生したワインは、その人柄も相まって、多くの愛好者に支持されている。その大きな特長は、日差しや雨風などの気象環境はもちろん、月の満ち欠けなどの天文現象も考慮された栽培手法。葡萄の潜在能力を最大限に引き出すワイン造りにある。ワイナリーをつくるにあたって、全国各地の土壌を調べ歩いたという渋谷さん。最終的にたどり着いたのが、東に富士山を望み、西に南アルプスの山々が控えるこの地。水捌けの良い荒れた大地〈御勅使川扇状地〉は、冷涼で乾燥した〈ハケ岳おろし〉が雲を飛ばし、日本有数の日照時間に恵まれた場所、まさにワインの葡萄づくりに打って付けだった。ここでマスカットベリーエーを中心に多彩なワインを送り出してきたドメヌヒデ。そのワイン造りのモットーは、葡萄の声を聞き、決して頑張らせ過ぎないこと。丁寧な剪定や

真冬の寒さ対策、ワインの仕込みから管理ひとつひとつに気を配る——頑張るのはつくり手である私たちだという渋谷さん。時間とともに樽の中でゆっくりと醸成されてゆく——ワインを感じながら、葡萄と醸造家のハーモニーから深みのある味わいが生み出される。

渋谷さんは醸造家としてきわめて異色の経歴の持ち主。航空地図の製作会社の営業職を経て、沖縄・慶良間空港の飛行場長として管制業務に携わる。沖縄での暮らしをきっかけにして、日本初のダイビング専門学校設立に関わる。その際、さまざまな学生との交流のなかで、愛情だけに頼るコミュニケーションの難しさを痛感し、心理学のアプローチから理解を深めたいと、臨床心理学を学ぶ。その後は臨床心理士として、学生・社会人のカウンセラーとして活動を続けていた。そんな折に東日本大震災を体験。これまでの人生を振り返り、何かカタチに残るものをつくりたいという思いに駆られ、それが大好きなワインづくりへの挑戦を後押しする。こうして50歳を機に醸造家としての人生を歩

み始める。勝沼のワイナリーで醸造技術を学ぶ、まさにゼロからのスタートだった。多岐にわたる知識の習得、失敗を恐れないチャレンジ精神、さらにこれまでの仕事で培った的確な分析力や固定観念に縛られない探究心にも支えられ、2015年についに既存のワイナリーとは一線を画す、ドメヌヒデが始動する。

渋谷さんのワインづくりの原点にあるのは、ピュアな輝きを放つマスカットベリーエーの桃花色の原液。南アルプスの畑で、この日本固有の葡萄から、できる限り自然に根ざした独自のワイン造りをしたいという思いへとつながる。その熱い思いから誕生した個性豊かな多彩なラインナップは魅力的だ。干した葡萄を使った日本における草分け〈ホシワイン〉。日本でまだ希少価値の高いヴィーガンワイン、京都の老舗〈嘉祥窯〉のワインのために造られた壺で醸造されたオレンジワイン、醸造後の葡萄の搾りかすに水を加えて再発酵させた爽やかな〈ピケット〉も注目されている。さらにワインのネーミングもユニークで、



農カフェ〈月晴れる〉
山梨県南アルプス市中野316
TEL.090-7219-6183
OPEN:土・日11:00~15:00 (L.O.14:30)
中部横断自動車道・
南アルプスICより15分
https://www.instagram.com/tsuki_hareru/

エチケット(ワインラベル)をアーティストや写真家の作品発表の場として、その活動をサポートするアートラベルシリーズなど、異業種を巻き込んだ試みで、ワインがより魅力的な装いになった。その味わい深いワインは国内外から注目されている。真摯な取り組みと遊び心でワイン造りを楽しむ。それが味わいに深みを与えているのかも知れない。

自然のサイクルに溶け込むゆるやかな暮らしを体感できる農カフェ〈月晴れる〉が今年6月にオープンした。日本の原風景のような棚田の景観がひろがる素敵な場所で、ワインと地元の米粉・フルーツを使った蒸しパンをゆったりと味わえる。まさに発酵でつながる日本ならではの究極のマリアージュ。そこから見えてくるのは、農業と食、さらに豊かな自然へとつながる未来の風景…。恵まれたこの環境のなか、今後どんな魅力あふれるワインが生み出されるのか楽しみにしたい。それぞれのボトルに込められたストーリー、その物語に想いを馳せながら、秋の月夜にじっくりとワインを味わうのもまた乙なものだ。

渋谷 英雄 Hideo Shibutani

東京都生まれ、大阪府育ち。沖縄・慶良間空港で航空管制官として勤務し、24歳で空港長に就任。沖縄での暮らしをきっかけに、海洋に興味をもち、日本初のダイビング専門学校を設立。さまざまな学生との関わりから、心やその思考に興味を持ち、東京大学大学院で心理学を学ぶ。その後、スポーツ心理学の臨床心理士として活動。2015年、ブティックワイナリー〈ドメヌヒデ〉を開業。今年6月に農カフェ〈月晴れる〉をオープン。米粉を使った蒸しパンなどで地域創生にも積極的に取り組んでいる。
株式会社ショーブル代表取締役。
●DWWA(デキャンター・ワールド・ワイン・アワード)シルバー受賞 他

■公式サイト
www.domainehide.com



●ピュアなワイン造りの原点でもある収穫したマスカットベリーエーの美しい桃花色。



●陽射しが降り注ぐ南アルプスの畑。葡萄とワインは月齢に合わせた収穫・醸造が造りの基本。



●それぞれの樽で味や香りも変わる。樽のオーナー制度も採用。



●ワインの試飲イベント(東京・代々木)。ラビュータ、サーージュVV他、多彩なワインたち。

フィーカの小箱

COLOR YOUR LIFE - CULTURE BOX

お家で過ごす時間をより充実させてくれる
上質な音楽・本・映画をご紹介します。
今回は、渋谷英雄さんにセレクトいただきました。

MUSIC

Melody Fair * The Bee Gees

映画はイギリスのスクールに通う少年と少女の甘い恋の物語。「若葉の頃」「イン・ザ・モーニング」「メロディ・フェア」などビー・ジーズのヒット曲が収録された70年代珠玉の作品。サウンドトラック盤は日本で大ヒット。当時の初恋のときめきが、心地よいサウンドとともに思い出されるという渋谷さん。



小さな恋のメロディ(オリジナル・サウンドトラック) ビー・ジーズ
●Universal Music 2002年(1970年サントラ盤)

BOOK

自然派ワインを求めて—日本ワインの文化学 * 福田 育弘

日本において多くのワイン愛好家や作り手が魅了される自然派ワイン。そもそも自然派とはなにか、なぜ人びとは魅了されるのか。日本ワインの歴史から、自然派ワインへの流れなど、日本ワインを文化的に考察。ひと世代前のナチュラリストとの違いにワインを通じて気づかされる。今トレンドの一冊です。



自然派ワインを求めて—日本ワインの文化学
●福田 育弘(著)
●教育評論社・2023年

MOVIE

A Drop of the Grapevine * Yukiko Mishima

よるこんだ涙くるしんだ涙 すべて味わいになる—北海道・空知。父が遺した小麦畑と葡萄の樹のそばで、兄のアオはワインをつくり、ひとまわり年の離れた弟のロクは、小麦を育てている。アオは“黒いダイヤ”と呼ばれる葡萄“ピノ・ノワール”の醸造に励んでいるが、なかなか理想のワインはできない。そんなある日、キャンピングカーに乗ったひとりの旅人が、突然ふたりの目の前に現れた。エリカと名乗る不思議な輝きを放つ彼女は、アオとロクの静かな生活に新しい風を吹き込んでいく……。日本ワインに親しみを持っていただける渋谷さんおすすめの映画。



ぶどうのなみだ
●監督・脚本／三島有紀子
●キャスト／大泉洋、安藤裕子、染谷将太、田口トモロヲほか
●2014年・日本・117分

Staff Hot News

ジューテックホームのスタッフが衣食住・旬の情報をお届け!

スタッフの紹介・おすすめの情報をお届けするコーナー。
今回の登場は、技術部 矢野 涼介さん

Yano Ryosuke



プロフィール

- 趣味：釣り(海・川)、カメラの写真撮影
- 好きなもの：晩酌、犬
- 仕事のモットー：
お客様の思いを第一に、
きっちりとコミュニケーションで正直な対応、
満足とともにしっかりとお届けしたい。



●建具の点検風景。いつもお客様にご満足いただけるように心掛けています。



●休日には時間が許す限り釣りに出掛けている。さて今日の釣果は…?



●夕焼けの写真。一眼レフカメラで写真を撮るのが趣味という矢野さん。対象は人物や風景!

ジューテックホームの職人さんの紹介で入社してまだ半年。そのクオリティの高い住まいづくりに共感を覚え、さらに自らも向上できる環境を求めて転職を決意した矢野さん。ようやく新しい職場にも慣れ、これまでにリフォームで培った多くの経験を活かしながら、新築住宅の施工業務に取り組んでいる。在来工法に加えて、ツーバイ施工のノウハウ習得にも動みながら、日々そのスキルアップに努めている。仕事においてとくに大切にしていることは、まずお客様の思いを第一に考え、きっちりとコミュニケーションと正直な対応。そしてお客様にご安心いただくために、通常は見えない施工部分にこそ、的確かつ丁寧に取り組むこと。お客様の一生に一度の大切な買い物、満足とともにしっかりとお届けしたい。

にしっかりと届けたいという思いだ。知識や経験を深めつつ、仕事のキャパシティを高めてゆきたい——住まいづくりに飽くなき情熱を傾けている。

日頃から幸せなお客さまの暮らしを拝見する度にそんな温かい家庭を築きたいと思う矢野さん。思い叶って、今年の夏に独身ライフから脱却し、新婚生活をスタートさせた。釣りが趣味で、これまでは休日にひとり小田原の海や丹沢湖へ出掛けて、魚との駆け引きを楽しんできた。これからは釣りだけではなく、夫婦共通の趣味であるカメラを携えて一緒に過ごす。切り撮る景色はそれぞれに違っても、同じ時間を共有する。そんなさりげない日常も大切にしたいという。ひとりの時間と一緒に過ごす時間——夫婦の暮らしにはそのバランスも大切な。

仕事において当面の目標として掲げているのが施工管理技士の資格取得。そしていずれはジューテックホームの先頭に立って活躍したいという矢野さん。自らの結婚生活から得られる(家庭人)という新たな視野も活かしながら、暮らしに根ざした住まいづくりに取り組んでくれることだろう。今年、新たな職場と家庭の双方を手に入れて、公私に充実の日々。そんな期待のニューフェイスのこれからの住まいづくりに、どうぞご期待ください。

北欧スイーツキッチン

北欧のおいしいお菓子 ⑥0 ティーゲルカーカ



※オレンジの風味が効いた美味しいワウンドケーキです。

スウェーデン語でディーゲルとは『虎』の意味。チョコレートとのマール模様からそう呼ばれています。ケーキの中にどんな模様ができているのか…カットする時も楽しみのひとつですね。

材 料

17×8×8cm/ワウンド型

- | | | | |
|-----------------|-----|------------|------|
| ・有塩バター | 70g | ・薄力粉 | 100g |
| ・てんさい糖 | 50g | ・ベーキングパウダー | 小1 |
| ・卵 | 1個 | ・チョコレート | 20g |
| ・オレンジピール(みじん切り) | 25g | ・ココア | 大1 |
| ・オレンジの絞り汁 | 30g | ・生クリーム | 35g |
| | | ・バニラエッセンス | 少々 |

作り方

- ①室温に戻したバターにてんさい糖を加え、白くふわとなるまで泡立てる。
- ②卵をほぐし、2回に分けて①に加えて混ぜる。オレンジピールとオレンジの絞り汁、バニラエッセンスを順に加え、その都度よく混ぜる。
- ③チョコレートを湯煎にかけて溶かしたら、ココアをふるい入れて混ぜておく。
- ④②の1/3を別のボウルに取り、③を加えてよく混ぜてからムラがないよう混ぜてチョコレート生地を作っておく。
- ⑤紙を敷いたワウンド型に、②の1/3を流し込み、④のチョコレート生地の1/3をランダムにすくってのせて、また②の1/3を流し込む…を交互に繰り返して型に流す。最後に竹串を型の底まで刺して、マール模様に線を描くようにぐるぐると混ぜる。
- ⑥170℃のオーブンで約30分焼く。(7分経ったところで、一度オーブンを開いて、縦にナイフで切り込みを入れる)

焼き上がった型から外し、網に取り出して冷ます。

※お菓子教室IOCO

WELL REFORM PRESENTS

北欧スタイルリノベーション! [心地よく健康的に、素敵な空間づくり]

マンション編

ジューテックホーム施工事例

美しく・心地よく・快適な…! 暮らしのヒント!

無垢木のフローリング+木製ドア+上質な照明
心地よい北欧インテリアの空間づくり

コンクリートに囲まれて閉塞的になりがちなマンション空間ですが、内装の工夫次第で戸建感覚の心地よい空間づくりが可能です。ポイントは無垢木のフローリングと木製ドア、そして上質な北欧照明。マンション空間に、木をふんだんに取り入れることで、開放感と心地よさが生まれます。天然木無垢のパインを使ったスタディーコーナーは子供の学習用として、またテレワーク用の仕事スペースとしてもおすすめです。只今、北欧スタイルリノベーションキャンペーン実施中! マンションリフォームも、北欧スタイルの住まいづくりで経験・実績豊富な私たちにお任せください。

住まいの 科学!

「木の空間」で健康に暮らす!

太古から人は自然の中で暮らしてきました。「木」が五感に生理的・心理的な影響を与えていることは、さまざまな分野の研究者によって、あきらかにされています。たとえば…

- リラックス効果(脈拍の乱れの減少・血圧の低下)
- 木視効果・触感・木の香りによる(ストレスホルモンの減少)
- 学習能力・作業効率の向上
- 調湿作用によるカビやダニの予防、喘息・アレルギーの緩和

そのリラックス効果や安眠効果は、健康寿命にも大きく影響すると言われています。コンクリートのづくりマンションだからこそ、「木」の魅力を積極的に取り入れた空間づくりが大切です。

4ページ
クイズの解答

Q1 正解→C(ピーナッツ)
豆を意味する(pea)、木の実を意味する(nut)を合わせた(peanut)ピーナッツは、食品分類の種類ではなくマメ科植物の豆類になる。

Q2 正解→B(Tokyoの頭文字)
イチヨウではなく、アルファベットのT(Tokyoの頭文字)を模したものの、ちなみに東京都の木はイチヨウ。

Q3 正解→A(シュートレーン)
パネーネはイタリア、クグロフはオーストリアまたはフランス、パブロフはニュージーランドのお菓子です。



無垢木の
フローリング

木製造作家具

木製ドア

北欧
照明



北欧スタイル リノベーションキャンペーン!

対象地域/東京・神奈川 ※その他の地域はお尋ねください。
お見積もり無料!

●お問い合わせ・ご質問・ご相談はお気軽に。 ☎0120-206-244
ツーバイシックスにしよう!

Information お役立ち情報

ジュテックグループは2023年9月、
おかげさまで創業100周年を迎えました。

100th
ANNIVERSARY



ジュテックグループは、住宅関連事業で一世にわたり、社会の発展や住宅の進歩とともに歩んで参りました。ジュテックホーム株式会社は、これからも皆さまに安心して快適な暮らしをお届けするために、さらなる品質とサービスの向上を目指し、ご満足いただける住まいづくりに努めて参ります。これからのジュテックホームの住まいづくりにご注目ください。秋以降に、さまざまなキャンペーンも予定しております。どうぞご期待ください。

●ジュテックホーム(株)フリーコール 0120-206-244まで

R! After renovation 住まいの魅力再生!

**K邸
トイレ**

ジュテックホームのリフォーム&リノベーションチーム
(WELL REFORM)で美しく・心地よく・使いやすい住まいへ
ステップアップしませんか。



Before After
浮いてる…先進の
〈フロートトイレ〉でホテルライクな空間に。
お掃除ラク・照明・収納力…トイレの進化型。

リフォーム後の感想

トイレが古くなったので交換したいと、相談したところ、フロートトイレを進められました。まずはその印象的な外観にビックリ! さらに実際に使ってみると、お掃除が簡単で、収納スペースも広がり、照明効果もあってトイレ空間が明るく快適に生まれ変わりました。トイレを新しくしたい方に、フロートトイレを、ぜひおすすめします。

ゼロエネルギーで、
暮らそう。

re70

PRINTED WITH
SOY INK

この情報誌は、古紙配合率70%再生紙を使用し、
環境にやさしい植物性大豆インキで印刷しています。

快適生活情報誌WELL-DO Vol.68 2023AUTUMN(秋号)
2023年9月15日発行(年4回発行) ※本誌の写真および記事の無断転載はお断りします。

ZEH
builder
ZEH288-00976-C

Exhibition おすすめ展覧会情報

アーツ・アンド・クラフツとデザイン ウィリアム・モリスからフランク・ロイド・ライトまで

19世紀後半にイギリスで興ったアーツ・アンド・クラフツ運動は、産業革命以降急速に失われつつあった手仕事による制作活動を取り戻すこと、さらには、生活と芸術の一体化することを目指しました。中心人物となったウィリアム・モリス(1834-1896)の思想と実践は、同時代の作家に広く受け入れられ、イギリス全体、そして世界各地へと広まります。アメリカでは、建築家フランク・ロイド・ライト(1867-1959)らも参加し、運動は新たな展開を見せました。手仕事の復興を目指したアーツ・アンド・クラフツ運動は、美術や工芸、建築だけにとどまらず、産業や人々の生活文化にも影響を与え、その思想は現代の日本にも息づいています。本展では、各地の歴史や文化を反映し発展したアーツ・アンド・クラフツ運動の歩みを、テキスタイルや壁紙・家具・金工など、約170点の作品を通じてご紹介いたします。



ウィリアム・モリス《格子垣》1864年
Photo © Brain Trust Inc.

2023年9月16日[土]~11月5日[日]
そごう美術館(横浜駅東口・そごう横浜店6階)
神奈川県横浜市西区高島2-18-1

●開館時間/10:00~20:00
※最終入場時間 19:30

●休館日/会期中無休

●観覧料/一般 1,200円、大学・高校生 1,000円
中学生以下 無料

※障がい者手帳各種をお持ちの方、およびご同伴者1名は無料で観覧できます。
※9月18日(月・祝)は65歳以上入館無料。入館の際に、年齢が確認できるものを要提示。

●アクセス

- ・横浜駅東口から徒歩5分。
- ・首都高速道路横浜線東神奈川ランプから5分。

●お問い合わせ/TEL 045-465-5515

●展覧会HP <https://www.sogo-seibu.jp/common/museum/>

※展覧会の中止や延期、一部内容が変更になる場合がございます。
※最新情報は、そごう横浜店・そごう美術館ホームページをご確認ください→

抽選で5組10名様にチケットをプレゼントいたします。
※詳しくはお尋ねください。



鉄骨造+木造8階建てのジュテックグループ本社ビル



猛暑に突然のゲリラ雷雨…厳し過ぎた夏の疲れをゆっくりと癒しつつ、快適な秋の陽気はお出掛けしたい気分も高まります。秋へと移りゆくモデルハウスでは、住まいのおトクな情報をご用意して、皆さまのお越しをお待ちしております。お出かけの際はお気軽にお立ち寄りください。

お住まいに関する
ご相談・ご質問はお気軽に



0120-206-244
ツバイシックスにしよう!



ジュテックホーム株式会社

(一級建築士事務所・宅地建物取引業)

〒224-0035 横浜市中区新栄町4-1 Phone 045-595-3222

<https://www.jutec-home.jp/>

