

住宅系フリーペーパー

ちょっと耳より.com

ウイルスの基礎知識



2008年9月創刊

Photo by fushino

気密性
C値0.2

健康一番の家

住宅完成見学会

2020. 5/9(sat)10(sun)

会 場 萩市川島195
時 間 10:00~17:00

【予約制で安心】ゆっくりと違いを体感して下さい

家の基本性能にこだわり、1ランク上の快適な住み心地を実現した「健康一番の家」。
お施主様のご厚意により、完成したお宅を大公開します。
新型コロナウイルス感染症対策のため、1時間1組様の予約制と致します。どうぞお気軽にご予約下さい。

季節の体感見学会「春」

2020.4/1(wed) - 6/21(sun)

会 場 萩市椿東401-10
(健康一番の家モデルハウス)
時 間 10:00~17:00

「春」の体感3つのポイント

- ① 花粉・黄砂・PM2.5までシャットアウト
- ② カビ・ダニを寄せ付けない”カラッ”と空間
- ③ 気にしない・気にならない騒音問題

来場者特典

健康一番の家 モデルハウス
宿泊無料券プレゼント!



お問合せ先 ☎ 0838-25-9484
<https://ichijou-ken.com/>



健康一番の家 誕生ストーリー

昭和61年創業。
木造在来工法で快適な住まいづくりを目指してきました。

そして平成16年。

外断熱・二重通気工法と出会い、
これこそが住宅の根源的価値である
「住み心地」「住む人の健康」「家の耐久性(資産価値)」
を実現してくれるものであると確信。
山口県初の『体感モデルハウス』を建築。

そこには家づくりに対する思い
住む人を護るという思い
温もりが多く詰まっていました。
住む人を健康で幸せにする家づくり。

それが職人の技術と最先端技術を
組み合わせたハイブリット住宅
「健康一番の家」

そして、「健康一番の家」はさらなる進化をしていきます。

私達が自信をもって
この家をおすすめる理由もそこにあります。
常に進化し続けるのです。

有限会社 一乗建設
代表取締役 今福啓喜

発行

有限会社 一乗建設
山口県萩市大字椿東401-10
TEL 0838-25-9484

新型コロナウイルスって
いったい何者？



新型コロナウイルスの基礎知識
世界的に感染拡大し、私たちの生活を一変させている新型コロナウイルス感染症。今やその名前を聞かない日はありません。そもそも原因となる新型コロナウイルス（SARS-CoV-2）っていったい何者なんでしょうか？
まず、コロナウイルスには多くの種類があり、ヒトに感染するのは7種類です。うち4種類は、かぜなどの軽い病気を引き起こし、残りの3種類はより深刻な症状をもたらします。SARS（重症急性呼吸器症候群）、MERS（中東呼吸器症候群）、そして今回の新型コロナウイルスです。
SARSはコウモリを自然宿主としたウイルス、MERSはヒトコブラクダに風邪症状を引き起こすウイルスと言われます。新

型はSARSのウイルスに似ているのでコウモリ由来と言われますが、まだ明確にはわかっていません。主に飛沫によって感染が広がります。咳・くしゃみ・会話などで付着した飛沫は、4〜48時間ほど感染力を持ち続けます。（プラスチックやステンレスではなく72時間（も）ギリシャ語で王冠を「CORONA」と言い、球体で表面に突起が付いた形が王冠に似ていることからこの名前が付いています。一人ひとりが感染予防を心掛け、正しい行動が大切になりますね。一日も早く終息することを祈ります。

これ一本で解決！？



住まいの簡単メンテナンス

開きにくくなった建具は、コレで解決！
住まいのメンテナンスシリーズ。今回はドライバー一本で出来る建具の調整方法をお届け致します。
室内のドアが斜めに傾いてきてフロアをこすりそうになっていたり、ドア枠とぴったり納まらなくなってきたりしませんか？
木材を主な材料とする室内建具は、湿度変化により伸縮する特性をもっています。そのため室内の温度・湿度の変化によって発生するもので自然現象といえます。特に梅雨の時期などには、木材の伸縮が起きやすくてドアの開閉の際に床や枠をこする現象が見られます。
近年の建材建具では、このような症状を改



この部分をドライバーで調整。

善する為、調整機能があらかじめ備わっています。
建具種類やメーカーによって若干の違いはありますが、基本的にはドライバー一本で調整出来てしまいますので是非トライしてみてくださいね。



カツオと豆もやしの
韓国風和えもの

材料（2人分）

カツオ(刺身用)	1さく(150g)	コチュジャン	小さじ2
豆もやし	1袋(200g)	しょうゆ	小さじ2
小ネギ	2本分	酢	小さじ1/2
		ごま油	大さじ1/2
		砂糖	小さじ1
		おろしにんにく	少々

調味料

作り方

- ①小ネギは小口切り、豆もやしはひげ根をとりさっと茹でて水気を切り、冷ましておく。
- ②カツオは7mm〜8mmの厚さに食べやすく切る。
- ③ボウルに調味料を混ぜ合わせ、キッチンペーパーで水気をおさえた豆もやしとカツオを加えてよく和える。器に盛り、小ネギをかけて完成。

※カツオのたたきを使っても風味が少し違ってGOOD!

おつまみにもぴったり

高たんぱく・低脂肪で、吸収率の良い鉄分が多く含まれるカツオ。とくに今が旬の初カツオはさっぱりしていて、コチュジャンとごま油との相性ばっちり◎
ビタミンB群やミネラルも多く、栄養価の高いカツオを美味しく食べて、免疫力UPしましょう♪