

住まいのお役立ち情報

ちょっと耳より.com



ichijouの挑戦！
はぎマルシェ初出店

DIYチャレンジ！
DIY木材の選び方

2025
9・10
FREE

2008年9月創刊

健康一番の家モデルハウス

季節の 体感見学会 秋

2025 10/4 SAT - 11/23 SUN

会場 萩市椿東401-10

時間 10:00～17:00



🏠 季節の体感見学会とは？

一乗建設が誇る高性能住宅『健康一番の家』の性能を季節ごとの特徴に合わせて詳しく紹介し、ご来場下さったお客様に一般的な住宅との大きな違いを体感して頂くための予約制オープンハウスです。

🏠 「秋」の体感3つのポイント

- ①【湿度60%】は主婦の強い味方
- ② 虫・花粉をシャットアウト
- ③ ひんやりとした綺麗な床下

秋にしかわからないポイントを実際にモデルハウスで体感してみてください。ご予約はこちらからどうぞ。

HP <https://ichijou-ken.com/>



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

INFORMATION

着物ウィークin萩



開催日時 2025年10月1日(水)～11月15日(土)

開催場所 萩城下町界隈の各施設、
萩・明倫学舎ほか市内各施設

お問合せ 萩市観光協会

電話0838-25-1750

萩の古い町並みに似合う着物を着て、まち歩きを楽しもう！

江戸時代のまちなみを今もとどめる風情漂うまち・萩。その町並みに似合う“着物”を着て、まち歩きを楽しんでいただくイベントです。

期間中は、お食事・お買い物での割引などの特典や、フォト撮影＆写真プレゼントなど色々な特典があります。また、着物に似合う和小物づくり体験などができる「和の学び舎」や「着物フォトコンテスト」など、萩ならではの“着物体験”ができます。

着物レンタル(有料)がありますので、お気軽に着物でまち歩きをお楽しみください！

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

木材どれを選ぶ???

DIYチャレンジ! DIY木材の選び方



「DIY木材の選び方」
DIYを始めよう!と思ってホームセンターへ行くと、たくさん並んだ木材に圧倒されてしまうことはありませんか?
木材には種類があり、それぞれ特徴や適した使い方があります。
【2×4材】
規格サイズで扱いやすく、棚や仕切りなど幅広く使える万能材です。
【SPF材（スプルース・パイン・ファール）】
同じく手に入りやすい。主に北米産の木材は軽く加工が簡単で価格も手頃。室内用の家具や小物づくりに向いています。
【集成材】
小さな板を組み合わせたもので、割れや反りが少なく強度も安定。テーブルやカウンターなどにもよく使われます。

木材を選ぶときは、反りやねじれがないか、節が多すぎないかを確認しましょう。
木材は種類によって仕上がりや耐久性が変わります。用途に合わせて選ぶことで、作品がより美しく長持ちするの、まずは扱いやすい2×4材やSPF材から挑戦してみましょう。
木種・木目・大きさ等に拘りがある場合はホームセンターではなく、プロ御用達の【池永商事】さんに相談するのが◎一般の方への木材販売、製材加工、配達も行っております。一乗建設のフリーペーパーを見た伝えて頂くよりスムーズにお買いただけます。

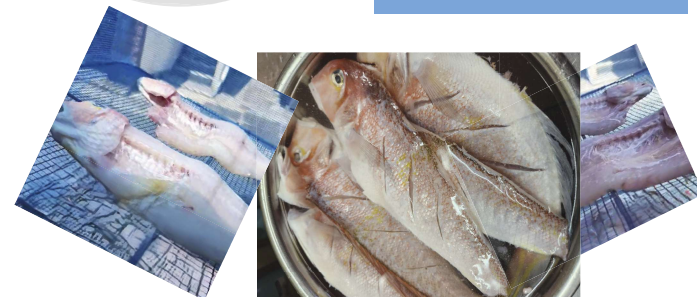
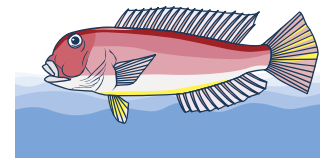


「はぎマルシェ初出店」
毎月第3土曜日、萩市の中央公園で開催されているオレンジテントが目印の【はぎマルシェ】。8月16日、一乗建設初出店。手づくりランプシェードの販売・ゴム掛け曼荼羅（まんだら）のワークショップを行いました。
8月は通常時間とは違い、夕方からの開始。日が暮れると、海外のナイトマーケットにいるかの様な雰囲気でもとてもワクワク。知り合いや、お施主様も沢山遊びに来て頂きとても楽しい一日となりました。中には弊社インスタグラムを見て来てくれたお客様もやって来て良かった（笑）
【はぎマルシェ】コンセプトは、生産者と消費者が繋がる場所、地産地消の推進。萩産の美味しい食材の購入や、その食材を生かしたご飯を食べることが出来ます。

かしたご飯を食べることが出来ます。
普段の買い物では会うことができない生産者と、直接会話して食材の良さを活かした食べ方を教えてもらうこともできます。食の安全性への需要が高まる中、地元で顔の見える生産者によって生産された食材は、安心して食べることができると感じました。
今、建築業界でも木材の地産地消が推進され、市内の工務店・木材製造事業者等が集まり【やまぐち林産・建築連携推進事業】として動き出しています。今回マルシェに参加させて頂いた経験で阿武萩産木材の地産地消に活かし、木造建築の素晴らしさをより広めていきたいと感じました。実行委員会の皆様、出店関係者の皆様、ご来場の皆様、ありがとうございました。



豆知識



料理 アマダイの干物

萩産の**アマダイを開いて立て塩につけて干物**にしました。仕入れ状況にもよりますが、塩焼きも提供しています。

旨 アマダイ(甘鯛、尼鯛)

アマダイは、スズキ目アマダイ科 アマダイ属に分類される魚の総称です。おもにインド太平洋の大陸棚を中心に生息する底生肉食魚です。日本では南日本近海で5種が見られ、このうちアカアマダイ、シロアマダイ、キアマダイの3種が重要な食用種となっています。漢字で書くと「甘鯛」または「尼鯛」ですが、タイ科ではなく、いわゆる「あやかり鯛」の一つだそうです。日本での地方名はオキツダイ（静岡）、グジ（京都・舞鶴・大阪）、クズナ（大阪・福岡・壱岐）、コビリ、コビル（山陰地方）、スナゴ（愛媛）等があります。日本では高級食材として扱われ、底引き網、延縄、釣り等で漁獲されています。中国からの輸入も多いそうです。身は白身で、脂肪分が少なく淡白ですが柔らかく水っぽい為日本では刺身にはあまり利用せず、水分を飛ばして風味をつける焼き魚や干物等の料理法が一般的です。また鱗も食べることができ、鱗を落とさずに焼く鱗焼きという調理法もあり、鱗に高温の油をかけることで鱗が逆立ち、パリパリとした食感を楽しむこともできます。他にもムニエル、ポワレ、照り焼き、酒蒸し、粕漬、味噌漬等様々な料理で食べられています。



監修 寿司一清