八尾のまちの弁護士のつぶやき

八尾で地域に根ざした活動をされている阿吽法律事務所の弁護士、
髙木先生によるコラムを掲載させていただくことになりました!!

横綱の品格

阿吽法律事務所の髙木です。

横綱白鵬の品格が問題にされるようになって久しいものがあります。品格が求められる理由として、大相撲は国技であり、単なるスポーツでなく神事としての要素もある、特に横綱は２場所連続優勝又はそれに準ずる成績を上げた品格・力量抜群の力士として横綱審議委員会に推薦されたものであるといった点が上げられています。

大相撲春場所において、白鵬は４場所ぶり３６回目の優勝を果たしましたが、だめ押しの件や千秋楽の日馬富士戦での立会の件などが物議を醸し、また品格を問題とされる事態となりました。表彰式で行われて優勝力士インタビューの際に白鵬を非難するヤジが飛び、白鵬が涙ぐむという事件も起こりました。

思い起こせば横綱朝青龍も現役時代度々品格が問題とされ、結局引退に追い込まれることになりました。当時は朝青龍＝ヒール、白鵬＝ベビーフェイスといった図式ではなかったかと思うのですが、現在では白鵬が朝青龍以上に品格を問題とされているように思われます。その一因としては、白鵬が朝青龍以上の、もっと言えば歴代の全力士以上の成績を残していることとそれに比類しての日本人力士の不甲斐なさもあるのでしょう。

ところで、相撲の起源とされる説の一つに野見宿禰と当麻蹴速の御前試合があります。結果は野見宿禰が当麻蹴速を蹴殺してしまったのですが、野見宿禰のあまりの強さに感銘した天皇が野見宿禰を召し抱えることになったそうです。この起源からすれば相撲はやはり究極の格闘技であり、品格を求めるべきではないのかもしれません（野見宿禰は人格者だったと言われていますが…）。

つらつらと書いているうちに白鵬に品格をつけさせる簡単な方法を思いつきました。岡所長に弟子入りすることこれが一番です。

阿吽（あうん）法律事務所
弁護士　髙 木 陽 一
http://www.aun-law.com
八尾市東本町3-9-19
リバティ八尾612号
TEL 072-990-5007
FAX 072-990-5008

プロフィール

昭和36年生まれ。
大阪市立大学法学部卒業。
大阪地裁、那覇地家裁裁判官（判事補）を経て、平成19年西天満に阿吽法律事務所を開設。
平成20年阿吽法律事務所を八尾に移転。

あとがき

もう、桜が咲きそうな季節になってきました。
日本人はこのサクラの開花が待ち遠しいんですね。
確かに満開の桜の下にはえもいわれぬ雰囲気があります。
私は桜の樹の下では、落ち着くような落ち着かないような不思議な気分になります。
それでお酒を飲んでしまうんですかね？

やはり、桜の開花は楽しみです。
バリバリだぜぃ！！　　オカ

（有）丹陽社 一級建築士事務所
代表取締役　岡　巌

プロフィール

大阪市天王寺区に生まれる。
近畿大学理工学部 建築学科卒業。
小さいときは、おもちゃの刀を振り回すワルガキだったが、成長した今、お花とお酒を愛する穏やかな人物です・・・？？
大学のゼミの先生の関連する建築会社にて設計と施工を学び97年独立。

一級建築士／一級建築施工管理士
CASBEE戸建評価員／大阪府建築士会会員
高安ルーツの能 実行委員会
NPO法人 なにわ文化芸術芸能推進協議会（通称：カエパス）
剣道参段／一般社団法人錬信会 無双直伝英信流居合道錬士七段

板倉造りの家
咲庵 show'un

咲庵show'un 板倉造り 無垢の家
有限会社　丹 陽 社　一級建築士事務所
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町5丁目4-17-904 上本町アルティスクエア9F
TEL 06-6764-1956　FAX 06-6764-1957　Email show1un@tanyosha.co.jp
http://www.tanyosha.co.jp

facebook も
定期的に更新中！

咲庵通信 show'un leaflet

2016
04
vol.114

もくじ

丹陽社所長 オカのコラム
左官壁の仕上げ

インテリアの豆知識
春らしい快適空間づくり

マダムキミコの幸せレシピ
パスタのスパイス揚げとスパイシーチキン

八尾のまちの弁護士のつぶやき
横綱の品格

Message

天候不順が続いていますが、
春は確実にやってきています。

もう、桜の開花も近いようです。

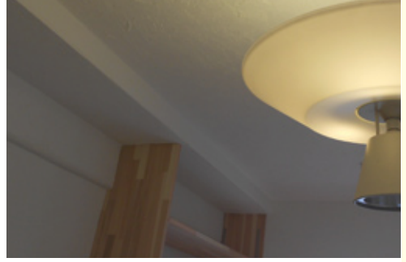
パワフルに活動していきたいものです。

oka

丹陽社
所長 オカの
コラム

場所に応じて
壁の仕上げを変えるのがポイント

左官壁の仕上げ



最近、昔ながらの木造住宅の見直しや自然素材の普及につれて、室内の壁材もクロスばりに替わられていた左官壁も多くなってきました。

土壁は杉無垢材とおなじで、調湿作用があります。
自然素材で囲まれた部屋にいると、落ち着いて気持ちがよく感じるのは、石油系の化学物質が無いからでもありますが、湿度を調節して快適な環境を造りだしてくれるからなのです。

私たちは、クロスの代わりに土佐和紙を使っていたのですが、最近はヨーロッパ漆喰をもっぱら使っています。
現代のインテリアの感覚では、まったくの「和」より少々「洋」のテイストがあるほうが受け入れやすいようですね。

光明池N邸 内装 漆喰仕上げ

西宮O邸 内装 漆喰仕上げ

左官壁には仕上げ材料によって**土壁、大津壁、漆喰壁、モルタル壁、樹脂系壁、珪藻土壁**などがあります。

土壁の壁の色は、すべて各地で産出する土の自然な色です。
白土、黄土、浅黄土、鼠土、錆土などです。
また、赤い壁や黒い壁は顔料や墨を入れて上層階級の家や料亭、郭など特殊な建物に使われました。

使用場所や色による塗壁の格式については格調の高い書院造りには白漆喰、町家の客間や居間には土壁、廊下や炊事、化粧室廻りは、明るくて丈夫な漆喰や大津壁。料亭や旅館などには情緒を楽しむため色土壁。数寄屋や茶室には聚楽土壁。などとおのずから工法、材料、色などが定められていました。

このようにして、街並みのたたずまいや建物の性格や権威、室内の雰囲気も表現されていました。

この頃はあまりそういうことも考慮されず気分に任せて仕様を決められることも多いようですね。

静かな座敷に薄っぺらい新建材の塗壁がぬられていたり、また反対に廊下や階段室のような人の通りが多いいところに土壁が塗られていて破損しやすかったりしています。また、洋風化された現代の一般的なすまいでは昔ながらの様式ではマッチしません。

塗壁の材料の特質をよく知って、室内の雰囲気にあう仕上げをしなければなりません。

心掛けたいものです。

西宮O邸 内装 漆喰の左官の様子

丹陽社のホームページをリニューアルしました!

2015年11月12日にホームページをリニューアルしました。ブログもホームページにて更新しています。是非ご覧ください！
http://www.tanyosha.co.jp

facebookページも更新中♪

丹陽社のfacebookページも随時更新しています。工事のこと、丹陽社のこと、リアルタイムで更新中です。暇なときにでものぞいてみてください(^^)
https://www.facebook.com/tanyoshapage

4月のイベントのお知らせ

ついに完成しました！

和歌山九度山 板倉の家 完成見学会

今回は、和歌山県九度山で建築中の板倉の家の完成見学会を開催します。

日時 4月17日(日) 13:00〜16:00
場所 和歌山県九度山付近

要予約
参加費
無料

暮らしの豆知識

部屋の区切りをアレンジして気分を新たに♪

春らしい快適空間づくり

新緑のまぶしい春。寒い冬に活躍したカーペットや暖房器具をしまうのにあわせて、部屋をリフレッシュしませんか。今回は、開放感を活かしたまま部屋を区切る、3つのアレンジアイデアを提案します。

収納家具で部屋を飾って区切る！

ひとつめのアレンジは、壁にぴったりつけて配置することの多い棚などの収納家具で部屋を区切るアイデア。たとえば**両側からアクセスできる飾り棚**なら、窓から入る光を遮ることなく、**区切ったスペース同士をゆるやかにつなぎ、適度な距離感**を生み出せます。また背の低いサイドボードを使えば、空間を圧迫せずに部屋を区切って動線を変えることで雰囲気を一新できます。

リビングなどの広い空間に存在感のある飾り棚をプラスすれば、便利な収納スペースとしても活躍します。グリーンなどをセンスよく配置して春らしさを楽しんでください。

布やロールカーテンで軽やかに部屋を区切る！

ふたつめは、布やロールカーテンで部屋を区切るアイデアです。
パステルカラーなどの明るい色や、透け感のある涼やかな素材を選ぶことで春らしさを演出するなど、がらりと部屋の雰囲気を変えることができます。

アクリルやスチールで素材感を楽しもう。

最後に、自由に動かして区切ることができる**自立タイプのパーテーション**は、来客時などシーンにあわせて**臨機応変に部屋を区切ることができ**ます。アクリル板やスチールなど、部屋のアクセントになるさまざまな素材を簡単に取り入れることができるのもポイント！

美味しいのにカンタン！

マダムキミコの幸せレシピ

パスタのスパイス揚げとスパイスチキン

材料(2人分)

①パスタのスパイス揚げ

スパゲッティ(1.5〜1.6ミリ)	10本
バター	小さじ1
サラダ油	大さじ1
塩・コショウ	適量
コンソメパウダー	適量

②スパイスチキン

手羽先	6本
酒	大さじ1
塩・コショウ	適量
ガーリックパウダー	適量
小麦粉・片栗粉	各大さじ1〜2
サラダ油	適量

作り方

①-1. フライパンにバター・サラダ油を入れ、弱火にしてバターが溶けたらスパゲッティを半分に折って入れる。

①-2. まんべんなく火が通るように菜箸で転がしながら炒め揚げにする。

①-3. 薄いきつね色になったら火を止め、余熱で炒める。

①-4. 全体がきつね色になったら皿に上げ、塩・コショウ・コンソメパウダーを振って味をつけ、キッチンペーパーの上に移し余分な油を落とす。

①-5. ガラスのコップに(キッチンペーパーをちょっこと敷いて)入れて完成♪

②-1. 手羽先の皮両面にフォークで穴をあけ、裏側の骨にそって軽く切込みをいれておく。

②-2. (②-1)をポリ袋に入れ、酒・塩・コショウ(強めに)を振り、よく揉み込んで30分以上冷蔵庫に入れておく。

②-3. ボウルに小麦粉・片栗粉・塩・コショウ・ガーリックパウダーを混ぜておく。

②-4. キッチンペーパーで(②-2)の水分をとり(②-3)をまぶしておく。

②-5. (①-1)のフライパンにサラダ油を深さ5mm位に足し入れ、170℃に熱し手羽先の表を下にして入れる。

②-6. 中火で5分くらい揚げ、裏返して5分くらいじっくり揚げて完成。

マダムキミコのワンポイントアドバイス

マダムキミコ
伊丹在住のナゾの主婦
(実は、私たちのお客さんです。)

スパゲッティは細い方が早くカリッと揚がります。大きなフライパンがあればそのまま折らずに揚げて下さい。味付けはカレー粉・クレージーソルト・ガーリックパウダー又は砂糖といろいろ楽しめます。手羽先の下味もしょうゆ・カレー粉・塩・などなど楽しむことができます。

同窓会の打ち合わせで居酒屋さん行きました。知らない世界にびっくりポン！楽しくて『家で作ってみよう♪』といろんな料理を頼んでしまいました。
今わが家は『居酒屋おきみ』ウフッ(^^♪