# 今月のインテリア ～ストールをインテリアに～

衣類の整理をしていたら、使っていないストールがたくさん。もったいないのでインテリアに使ってみましょう。

**■タペストリーのように**

きれいな柄のストールはタペストリーのように壁に掛けて使ってみましょう。絵を飾っているようで、楽しくなりますよ。枚数がある方は、お店屋さんで売っているように何枚かを並べてタペストリー棒にかけてみましょう。その場合、同じ系統の色同士を並べるとグラデーションのようになってきれいです。

**■食卓に敷いてみる**

ストールはある程度長さがあるので、食卓の中央に敷いて、テーブルランナーとして飾ってみましょう。季節によって色あいを変えて楽しめます。ふいのお客様の時にも便利。食卓の上が華やかになります。

**■ソファーにアクセントを**

リビングのソファーは白やベージュ、ブラウンなど、落ち着いた色が多いので、ソファの背もたれにアクセントカラーとして、ストールをかけてみましょう。無造作にかけても、きっちりカバーのようにかけても。ソファーの片方の端に背もたれから座席にかけて、縦にかけるのも素敵ですね。

**■窓にカーテンとして**

ストールの片方にいくつかループをつけて、つっぱり棒に通すと小窓のカーテンになります。透け感のあるストールなど素敵です。

# 今どきのリフォーム事情 ～ 憧れの書斎作り ～

本好きの人には夢の書斎。小さなスペースでも自分の書斎ができるとうれしいですよね。計画を立ててみませんか？

**◆空いた部屋を利用する**

リフォームの場合、新たに部屋を増築することも可能ですが、子供たちが巣立った後の部屋が空いていませんか？使われていない和室や客間などがあれば、そこも書斎にできます。机と本棚を運び込むだけでも、書斎風に変わります。本格的に書斎にするなら、部屋を間仕切りして、３畳～５畳の空間を作ると個室になるので、書斎として落ち着いた空間を作ることができます。その際、壁紙は茶色や黒などの落ち着いた色合いがおすすめです。和室の場合は畳をフローリングに変えたり、照明を変えて、洋間に変えるのがおすすめです。

**◆リビングの一角につくる**

空いた部屋がない場合には、リビングの一角に書斎スペースを作りましょう。本棚と一体になった机を入れて、空間を仕切るだけでも書斎風に変わります。

**◆椅子にはこだわる**

書斎のスペースができたら、こだわりの椅子を探しましょう。おすすめはハーマンミラー社のアーロンチェアです。人体工学に基づいて作られたイスなので、長時間座っていても疲れにくくなっています。座面がメッシュになっているので、夏場は蒸れにくく、腰痛が改善されたなどの声も多く聞くので、書斎におすすめの椅子です。ちょっと高い椅子ですが、１２年の保証が付いているので、長い目で見るとコストパフォーマンスにも優れています。

# たのしいこどもLife

## 一緒にカレー作り

お休みの日に、ゆっくりと親子で一緒にカレー作りに挑戦してみませんか？

**◆材料から考える**

まず、カレーを作るにはどんな材料が必要か一緒にメモをとって考えてみましょう。いつもは出来上がったカレーを食べるだけですが、きっと食事に対する観点が変わってくるでしょう。

**◆買い物に行こう**

メモの用意ができたら、一緒に買い物に行ってみましょう。親はサポートするだけで、自分で選んでかごに入れて、自分でお金を払うのもいい経験ですね。

**◆いよいよカレー作り**

さあ、お家に帰ってきたら、いよいよカレー作りです。野菜を切るのも子供の役目。危なっかしいですが、正しい包丁の持ち方を教えて、一緒に切ってみましょう。ご飯を炊くことも忘れずに。お米を研ぐのもとてもいい経験になりますよ。

**◆カレールーを入れよう**

初めてカレーを作る子供達は、カレールーを入れることを知らない子も大勢います。チョコレートのようなカレールー。「これを入れたらカレーになるよ。」と、魔法をかけるように入れて、トロンとする様子を見せてあげましょう。

**◆あつあつを召し上がれ**

グツグツ煮えたら出来上がり！ 子供も自分で作ったカレーはとっても美味しいはず！「きょうは〇〇ちゃんが作ってくれたの。」とみんなに報告して「おいしい、おいしい。」と家族で食べましょう。きっと子供の記憶に残る一日になるはずです。

みんな！ごはんにするよ★

# 玉ねぎリングバーグ

**材　料【4人分】**

- ・玉ねぎ　1コ
- ・ポン酢　適量
- ・サラダ油　適量

Ⓐ
- ・たまご　1コ
- ・あいびき肉　200g
- ・パン粉　ひとつかみ
- ・牛乳　大1
- ・しょうゆ　小1/2
- ・酒　小1
- ・塩こしょう　少々
- ・ナツメグ　少々

① 玉ねぎは2cm厚さの輪切りにし、リングを8コ取っておいて、残りはみじん切りにする。

② Ⓐと、①の玉ねぎのみじん切りをボウルで混ぜ合わせてよくこね、取っておいた玉ねぎリングの中にタネをつめる。

③ 油をひき熱したフライパンで、フタをしてじっくり中火で両面焼く。お皿に盛ったらポン酢をかけて出来上がり。