

# 今日のインテリア ~ タッセルを飾ろう ~

素敵なタッセルをインテリアに取り入れてみましょう。一つ飾るだけで、豪華で華やかな雰囲気になりますよ。

## ■タッセルとは

先が房状になった飾りで、日本ではカーテンをまとめる時に使うイメージです。しかし、フランスではタッセルはバスマントリーと呼ばれ、16世紀頃から発達し、一流のバスマントリー職人になるには7年もかかるほど繊細で伝統的な芸術品でした。

## ■ドアノブにつけて

タッセルをドアノブにつけてみましょう。紐がある場合はそのまま吊るし、紐がない場合は細いリボンなどをバンドやグルーガンでタッセルにとめて吊るします。タッセルの上に大きなリボンや造花のバラなどをつけても素敵です。押す側のドアにつけるとドアを開けた時に挟まるので、必ず引く側につけます。

## ■壁飾りに

大きめのタッセルを壁に掛けてみましょう。ドライフラワーや、造花をつけて壁に飾ると素敵です。タッセルは中東ではお守りの意味があるので、家族を守ってくれるラッキーアイテムになります。

シンプルなカーテンやドア、壁を、小さくても豪華なタッセルをプラスすることにより、華やかな雰囲気になります。ぜひアレンジして飾ってみてくださいね。



# 今どきのリフォーム事情

~ システムバスにする ~

タイルのお風呂だと、冬は寒かったり、お手入れが大変だったりします。そんな悩みを解決するシステムバスにリフォームしませんか？

## ◆システムバスは暖かい？

タイルでできたお風呂に比べると、システムバスは暖かくなります。床、天井、壁、浴槽に保温材が入っているので、お風呂の暖かさを逃がしません。家の中の死亡原因の一位は、ヒートショックです。ヒートショックはお風呂や脱衣所の温度が低い中で、熱いお湯に入ることによって起きます。システムバスにして、お部屋とお風呂の温度差を少なくすることで、事故を防げます。

## ◆お手入れ簡単

システムバスは一枚一枚のパネルの継ぎ目が少ないのでお手入れしやすくなります。最近の浴槽は、人造大理石やFRP（繊維強化プラスチック）が使われています。表面が固くて強いので、柔らかいスポンジで簡単に汚れを落とせます。

## ◆サイズが小さくなる？

システムバスにすると、今のお風呂の場所の中に設置するので、少し小さくなる場合があります。また保温材が入っている分、室内は小さくなります。サイズは事前にショールームで確認しましょう。



## ◆できるだけ大きくする

広げれるスペースがある場合は、リフォームにより、大きくできます。そういったスペースがない場合でも、サイズオーダーをして、可能な限り大きいシステムバスを設置することもできます。その他、窓のスペースを利用して、大きい浴槽を設置できるシステムバスもあります。工務店や、リフォーム業者へご相談ください。

# たのしいこどもLife

## 図鑑を見よう

2歳をすぎるとおしゃべりも上手になり、「なぜ？」「これは何？」と質問することが多くなります。いろいろなものを吸収しようとしている時期に、詳しく載っている図鑑を見せてあげましょう。

## ◆幼児期にこそ図鑑を

図鑑は小学生になってから、と大人のご概念で思い込みがちですが、実は入学前の幼児期、さらに2〜3歳からでも図鑑を見せてあげると子供はとても興味を持って見ます。

## ◆いろんな種類を揃えよう

動物や魚、植物、車、乗り物、食べ物など、いろんな種類の図鑑を揃えてみましょう。最初はパラパラとめくるだけでも大丈夫です。そのうち、興味のある物を手取るようになります。「好きこそもの上手なれ」ということわざのように、興味を持ったものをもっと知りたいと思うようになり、世界が広がります。



## ◆すぐに手に取れるところに

図鑑を買ったら本棚の上の方にしまい込まずに、すぐに手に取れる場所、子供の手が届く場所に収納しましょう。テレビで見たものをすぐに調べたり、図鑑を手にとって「調べる」という習慣を身につけると大きくなってとても役立ちます。

## ◆好奇心を育てる

何でも知りたい時期に手に取れるところに図鑑があったら、さらに興味を持って調べる事ができますね。子供の「なぜ？」「どうして？」をもう一歩踏み込んだ形で図鑑を手に取りながら教えてあげてください。子供の好奇心が自然に育ちます。もしかしたら将来ノーベル賞を受賞する大人になるかも知れませんよ。

# 11071107サモサ

みんな！ごはんにするよ★

## 材料【4人分】

・じゃがいも	2コ	・にんにく	1片
・春巻きの皮	8枚	・塩こしょう	少々
・あいびき肉	200g	⑧・カレーパウダー	小2
・枝豆	30g	・オリーブオイル	小1
(茹で済みの豆のみ)		・揚げ油	適量
・ホールコーン	30g		



①

じゃがいもは洗って皮ごとラップをしてから600Wの電子レンジで約2分ほどチン。柔らかくなった熱いうちに皮をむいてフォークでつぶす。

②

フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを中火にかけ、香りが出たら⑧を加え炒め、⑧で味を整える。

③

①と②の粗熱が取れたら混ぜ合わせる。春巻きの皮を長方形にカットしたら端に具材を乗せ三角に折っていく。油で揚げてできあがり。

