

今日のインテリア ~ 低反発 ウレタンカーペット ~

踏み心地がふわっとして、とても気持ちいいと評判の低反発ウレタンカーペット。さて、どんな特徴があるのでしょうか？

■低反発って？

低反発はもともとNASAの技術として開発され、宇宙飛行士を打ち上げ時の衝撃から守るために作られました。圧力により変形し、ゆっくりと復元するのが特徴です。

■沈み込む快感が心地いい

低反発のカーペットを踏むと、ふわとしたクッション感で、足の形に沈み込みます。足がカーペットから離れるとじんわりと戻ります。踏んだ時の沈み込む感じがとても心地よく、新しいカーペットとして人気です。

■お子様の転倒防止に

衝撃を吸収してくれるので、小さなお子様が転んでも安心です。リビングなどの広いス

ペースに敷くと安心です。

■防音効果も

ウレタンは遮音性があるので、マンションなどで階下に音が響くのを防止してくれます。お子様が飛び回っても安心です。

■寝転んでも大丈夫

包み込むような柔らかさなので、ごろんと寝転んでも体が痛くなりません。

■キッチンマットにも

長い間立つキッチンマットにもおすすめ。膝への負担も軽減され、快適です。



今どきのリフォーム事情

～ 建替え？リフォーム？～

建替えるのか、リフォームするのどちらがよいのでしょうか？
まずは基本的なことを知っておきましょう！

◆リフォームと建替えの違いは？

リフォームは住宅の基礎部分は残して、間取りを変えたり、水回りを新しくすることをいいます。一方の建替えは基礎部分から壊して新しく建てることをいいます。長年住んでいるお家をリフォームするのか、建替えるかはよく出てくる問題です。

もちろん建替えると、新しく間取りをつくるので、お部屋は自由に考えられますが費用はそれなりに高くなります。また、既存の家を壊す処分費用が多くかかる場合があります。建物の種類や条件にもよりますが、一坪3万から6万くらいはかかる上、登記や、別の住居を借りる費用もかかるので気を付けましょう。

近年ではリフォームが人気です。しかし、間取り等は自由に変更できない場合や、特に階段の位置の変更は費用がかかるので注意が必要です。

◆減築する？

リフォームする時にも、減築を希望される方も増えてきています。お部屋が多くあると掃除や管理が大変です。また、広い分だけ多くの物を保管してしまったりするので、なるべく必要最低限の居住スペースに絞っていくこともできます。

◆建替えられない土地

建築基準法や条例の改正により、建替えられない土地や、建替えたとしてもいまより小さくなったり、道路から離れて建てる必要がある場合もあります。建て替えを検討するなら一度、市町村に確認をしてみてください。リフォームの場合でも、規模が大きくなれば、建築確認申請が必要な場合もあります。その際にも問い合わせが必要です。



たのしいこどもLife



子育てを楽しもう

毎日の子育て。気づいてみたら、イライラがつのって怒ってばかり…。そんな毎日をごしていませんか？ 小さなことも過ぎてしまえばいい思い出です。楽しんで子育てしましょう。

◆型にはめない

第一子の場合、親も初めての子育てで戸惑うことも多いと思います。ちゃんと育てないといけない、という責任や義務感から「この子はこうあるべき」と決めつけて、その型にはまらないとイライラしたり、怒ったり、妥協ができなくなってしまふことが多いです。でも子供は十人十色。その子その子で性格や行動が違って当たり前です。こうあるべき、という型にはめずに「こうなることもあるよね」と、おおらかな気持ちになってみましょう。

◆体験は宝物

子供は何でも体験することによってどんどん成長します。「どうせ覚えていないから」とすっ

とゲームばかりで育てると協調性のない、思考力の狭い子供になります。キャンプやお芋堀り、キャッチボールやお菓子作りなど、一つずつ体験することによって、人間関係や社会性が身につきます。少しずつ、「体験」という宝物を積み重ねていきましょう。

◆一緒に楽しもう

「早くしなさい」「ちゃんとしなさい」と上から目線で怒るよりも、子供と一緒に楽しんでください。「こんなことができるんだね」「すごいね」「楽しいね」と同じ目線で話をしてみましょう。親と一緒に作った、一緒に遊んだ体験が、将来、温かい芽となって心に残ります。子供が大人になった時に、ポツと温かい思い出が蘇ってくる、そんな子育てをしたいですね。

オニオンリング「エッグ」

みんな！
ごはんにするよ★

材料【4人分】

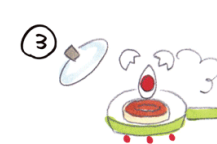
・玉ねぎの輪切り	4コ	A	・ひき肉	100g
・卵	4コ		・パン粉	大2
・オリーブオイル	大1		・マヨネーズ	大1
・小麦粉	少々		・こしょう	少々
・パセリパウダー	少々			



①を混ぜ合わせよくこね、ミートボールサイズに丸める。



玉ねぎの輪切りの内側に小麦粉をまぶし、オリーブオイルを熱したフライパンに置く。①を玉ねぎの中に置き、その上からコップの底を押し付け穴を作る。



卵を割り入れ、弱めの中火で焼き、ウラ面に焼き目が付いたら酒を加えてフタをして火を通す。パセリパウダーを振って出来上がり。