



こんなに早く梅雨入りするとは想定外でしたね(^o^)(家に帰ってテレビをつけたらいきなり梅雨入り宣言のニュース。例年より8日早いそうですが、えっ?それだけ?って感じ!それもびっくり(*_*) 昨年より早いと言えば、木楽々工房展示場には今年もツバメのお家が建設中。気が付けばすでに上棟は終わって内装工事中 もうすぐ完成のようです(^_-)-☆ ツバメさんにも木楽々の良さが分かるんですね~(*_~*) 今年は何匹のあかちゃんが生まれるのかな?まさに子育て世代にお勧めの木楽々の住まいです(^_-)-☆



社長の休日

日曜日のことです。仕事で南三陸町に行ったとき、お昼ご飯を食べようとお店を探してキョロキョロしていると、大きなリュックを背負った若い外国人が車に向かって親指を立てました。ヒッチハイクです。好奇心旺盛な妻が乗せてあげましょう!と言い出し車を止めると嬉しそうに走ってきた彼の名はフィリップ。チェコからヒッチハイクで一年かけて日本に来たそうです。通った国の数は17か国!2回の飛行機と4回の船もヒッチハイクで乗ってきたと言うのにはビックリです(*_*) 目的は?と聞くと シルクロードを歩いて人の親切を本にしたい! 英語は得意ではないですが おそらくそんな事のようなです(^o^ 最終目的地は北海道 稚内!これから気仙沼に行き、今日中に釜石に行きたいというフィリップに復興市場でお寿司をご馳走した際、偶然 相席になった帰る方向が同じだという写真のご夫婦に彼を託して別れました。夕食の時 彼の話になって 彼から聞いた



マイナス40度の極寒の地での野宿とか、中国が一番大変だったとか、もっともっと聞きたかったな~!泊めてお風呂に入れて洗濯をしてあげればよかった...、国際交流協会理事なのに...と妻がずっと後悔をしていました!~(*_~*) 「今度、親指を立てているわか~い外国人を見かけたらお手伝いしましょうね!」と妻は張り切っています(*_~*)



盛りだくさんコーナー

きゃ~♡か~わいい!

カルガモちゃんの親子

木楽々工房の会社の近くでカルガモの親子を発見!もう!か~わいくて思わずシャッターを押してしまいましたカルガモの親子は草むらで遊んだあと池の方へ帰っていきました(*_~*)



ステンドの紹介です
プリティーふくろうさんと
ジブリから
魔女の宅急便



子供部屋には人気のトトロと猫バス

祝完成!そして見学会

本吉郡南三陸町 M様邸

この度、施主様のご厚意により完成見学会が行なわれました。先月号で見学会してほしいな~!って言ったなら(@_@)!言ってみるものですね(^_-)-☆ 実現しました~(☆^v^)

来場いただいた皆様ありがとうございました
少しですが 写真でご覧いただけます(^_-)-☆

AirPass
エアパスの家



もっともっとお見せしたいところですが
残念(T_T)今回はここまで!

ホットな現場から

祝上棟!

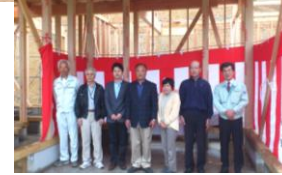
奥州市水沢区 S様邸



5月19日、地鎮祭を好天の下行いました。
現在、基礎工事進行中です。
完成が楽しみです(^_-)-☆

祝上棟! 一関市弥栄 S様邸

4月に地鎮祭、5月は上棟式を行いました。
前日からの雨も上がり、上棟式も無事終了!
地鎮祭には、ママのおなかの中にいた赤ちゃん。
上棟式に参加したかったのかな~?
予定日を待ちきれずに誕生しました(^o^)
ご家族も増えてWのお祝いですね(^_-)-☆
本当におめでとうございますx!!



祝地鎮祭!

奥州市水沢区 K様邸



5月29日、地鎮祭を行いました。
真夏日となったこの日、皆さん暑そうです。
現在、地盤改良中。すぐに基礎工事に入ります。
良いお天気が続くといいですね(^_-)-☆

おすすめBOOK 『子供も楽しい!釣りに入門』

加藤 康一 著 (山と溪谷社)

息子の一人がどういう訳か釣りが好きで、小さなころは、ザリガニやメダカを釣ってきたのが、今やアユやニジマスを釣ってきて、さばいて食卓に出すようになりました。

そうなる少し尊敬の念も湧いてきて、釣りの世界をのぞいてみたくなりました。この本は息子が当初読んでいた釣りの本の中の一冊。入門だけあって、釣りの基礎知識から、魚のこと、魚のさばき方まで写真満載でわかりやすい内容です。いつか、私の釣った魚を食卓にだす日を夢に見て!!



今月のセレクト 「手作りマーマレードジャム」

手作りのよさの一つは自分好みにできること。
マーマレードジャムはパンにつけるだけでなく、ヨーグルトに入れたり、カップケーキに入れて焼いても美味しく、活躍の場の多いジャムです。オレンジのさわやかな香りとほろ苦さがわが家では、人気です。
紅茶に入れてもおいしいですよ。

材料 ・甘夏(夏みかん) 適量
・砂糖 実と皮の総量に対して60%程度(お好みで)

作り方

- ① 実と皮を取り除く。
皮は、白いわたをそぎとり、スライスする。
- ② スライスした皮をゆで、その皮と実と砂糖を弱火で好みの固さになるまで煮詰めたら出来上がり。



[発行] 木楽々工房 編集部
岩手県一関市藤沢町砂子田字境田15番地2
展示場 ☎0197-56-6980 本社 ☎0191-63-3160
Eメール tamazawa@kirara-airpass.com
☆お便りお待ちしております☆ **H26年6月発行**