

# ありがとう通信

Vol.118

株式会社 エデザイン

〒671-1102 兵庫県姫路市広畑区蒲田3丁目120

TEL 079-239-9001 FAX 079-239-9050

<http://www.takumi-design.co.jp/>

このニュースレターは、過去にお仕事させて頂いたり、  
もしくはお問い合わせ頂いた方など、【大切な方】にのみ  
お贈りさせて頂いております。



## 会長プロフィール

おかだ たもつ  
岡田 保

### 資格

建築家・インテリアプランナー・福祉住環境コーディネーター

### 経歴

55年間に渡り住宅及び店舗・ビルの設計施工に携わる。  
ちなみに今年81歳

### 趣味

読書・健康と体力維持のためにジム通い

### 家族

妻と二人暮らし  
息子1人と娘2人は  
エデザインに在籍中

『20,000人の笑顔  
集めます  
プロジェクト!』

2023年2月現在  
12,731/20,000  
の笑顔頂きました!!

## 会長のコラム たくみの道…

### 第一一八話

### 自分はどんな人間?

稲盛和夫氏の教えの中で「結論は『魂』を磨き高めて、美しく豊かな人間性を作っていくことです。」とされています。

辞典では「魂」一人間の体に宿っていて、精神作用を司ると考えられるもの。

「人間性」一人間の本性、人間らしさ、姿、人間としての在り方、「本性」生まれつきの性質（性格・気質・人となり）

人間性の中に、人間力・人格・品格・品性（利他の心、道徳心）なども入ってくるでしょうから、これは四六時中人間を磨き創ってゆくことを続けてゆくことになり、これはもう大変な努力と修行をすること。と私は思います。

氏は自らを厳しく律して努力を続けて、ついに魂を「真我」の域まで到達されたものと思います。「真我」一度調べてみてください。

それに引き替え我が身を振り返ってみますと、禅僧や修行僧ではないので申少し緩やかに精進しようとすぐに逃げを作ってしまう。

今まで自分なりに自己啓発を心掛け「今の自分よりもっと上の人間になりたい」「短所・欠点を少しでも直したい」と自己啓発の本を読んだり、講演を聞いたり、セミナーに参加したりしてはみましたがどれも中途半端なようで、「よし、やったぞ」と納得できる成果も弱く感じられました。たいして身についていないことがよく分かります。感情は相変わらず直情型で「あ、またやってしまった。」と、後悔ばかりです。克己心が弱く言い訳を付けて負けてしまうことがあります。人の批判もしますし、まだまだ未熟な人間なのです。

どの程度自分のモノになっているか分かりません。やり切る覚悟が弱かったのでしょうか。はたしてどの程度の覚悟を持って自分に厳しくできているだろうか?

「生き方」を復習するなかで、全編を通じて私の考え方は大方で合っていました。その深さや広さが桁違いで自分の甘さを痛烈に指摘され叱られている気持ちでした。結局のところ氏の結論である「心を磨き、高めて豊かな人間性をつくっていくこと」に行き着くのです。

この修行を一生続けることが私の「生き方」の答えだと思っています。修行は少し厳しいので「精進」とします。

それにしても年齢80を過ぎてこの程度の人間です。なんともはや……………。

次号は、私が見る「自分」を吐露します。



社長プロフィール  
 おかだ てつや  
**岡田 哲也**

【資格】  
 2級建築士  
 宅地建物取引士  
 2級施工管理技士  
 既存住宅状況調査技術者  
 一般耐震技術認定者

【経歴】  
 大学卒業後、大阪の店舗の  
 設計施工を行う会社で約10  
 年修行後、姫路に戻り、  
 エデザインに入社。  
 【趣味】子育て(笑)  
 【家族】私(51歳)  
 妻(?歳)  
 息子(20歳)  
 娘(高3)

# 「よー考えてはるわー！」



ウチの奥さんは、小学校の  
 給食のおばちゃんです^^

私の小学時代の楽しみは、  
 1位 給食(笑)  
 2位 体育(笑)  
 3位 家庭科(笑)

3位の家庭科は別にして、  
 1位と2位は小学校時代の  
 あるあるですね~(^o^)

ちなみに、小学校1~2年生  
 の時には給食の朝食いが

流行って、いつも鳥羽くんと  
 1位を争っていました(笑)

「きなこパン」や「冷凍みか  
 かん」が出るとテンションMAX

子供好きのウチの奥さんは  
 食器を返しに来た子どもた  
 ちからいただく「美味しかつ  
 たー！」の一言のために頑  
 張っています！

ところで献立が姫路市のホ  
 ムページに載っているのをご  
 存知ですか？メニューだけじゃ  
 なくて素材・アレルギー表示・栄  
 養摂取量まで表示されてい  
 ます。

栄養がいき届いた、地産地  
 消にも配慮し、塩分の取り  
 すぎにも気を使った毎日違  
 う献立を誰が考えているの

かと思ひ調べてみると、**管  
 理栄養士**の資格を持つ**栄養  
 教諭**等により考えられると  
 のことでした。誰?(-\_-)  
 とにかく、そういう資格を  
 持っている人が考えている  
 みたいです(笑)

味も最高に美味しい上に、  
 1食がたったの¥270円！

本当に頭が下がります…

たまに給食のレシピを覚え  
 て帰って家で披露してくれる  
 晩御飯はとっても美味しい  
 ですよ^^

**栄養教諭さん**みたいな優秀  
 な縁の下の力持ちが日本を  
 支えている！！なんて思ひ  
 ました。おしまい^^ 岡田 Jr.



プロフィール  
 こうの しんいちろう  
**河野 伸一郎**

資格  
 一般耐震技術認定者

経歴  
 (株) エデザイン  
 入社8年目

趣味  
 自宅の改修

家族  
 私 (51歳)  
 妻 (51歳)  
 長女 (社会人3年目)  
 長男 (高3)  
 次男 (中2)

## 「これは、魔法です！」の巻

『河野さん、足引っ掛けて落ちんといてよー!!』

もちろんそのつもり…(。・。・)

狭い天井点検口から小屋裏に入りこみ、梁から梁へと足元に注意しながら、大工の小林さんと事前打ち合わせをしたのが1日目の事でした。

お客様から小屋裏収納を作ってほしいと聞いて計画案や図面を作成してから1年後、電気配線があちこち行き交う狭い空間に計画した通り部屋が作れるだろうか若干の不安を抱きつつ作業スタート。

さっそく電気屋さんが『この配線はこれ以上、動かんで。』

次の瞬間には障害になっていた柱を動かし、配線を捌いて、柱も元通り、まるで魔法です!

2日目は小林さんに現場を託し、私は別現場に…戻ってきた3日目の朝に天井を覗き込むと『床が出来てるー!!』1日目とはまるで違うスタスタ歩ける状況に『スゲー』とか言う私を横目に涼しい顔で上り口の階段を作り始めるスーパー大工の小林さん。少し冷静になって下に降りた私は施主さんに『工事は順調に進んでますので』と言ったのでした(^\_^)





# 住まいのかわら版

Vol.51  
2023年2月号

<発行>  
㈱工デザイン  
姫路市広畑区蒲田3-120  
TEL.079-239-9001  
FAX.079-239-9050

## キレイな浴室で快適なバスタイムを♪

清潔な浴室は気持ちが良いですね。でも一気に掃除するのは大変。少しずつ、お手入れしてみませんか？

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちよつと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「浴室の掃除」です。  
毎日使う浴室の掃除のポイントをご紹介します。

### 中性洗剤と塩素系漂白剤を汚れによって使い分ける

床や壁、浴槽、排水口の通常の掃除は、中性洗剤とスポンジで優しく落とします。排水口のヘアキャッチャー、排水トラップ、浴槽の追い焚き口やそのカバーも中性洗剤と歯ブラシなどできれいにしましょう。

頑固なカビは、塩素系漂白剤を塗布し、キッチンペーパーやラップを貼り付け30分程おくと落ちやすくなります。パッキンやドアの下のくぼみなどは、たれずに密着するジェル状の漂白剤がおすすめ。カビ掃除の際にゴシゴシこすると、素材に傷がつき、汚れやカビが入り込みやすくなるので避けましょう。また、塩素系漂白剤は、金属部分に付くと変色や腐食の恐れが



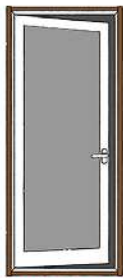
塩素系漂白剤はゴム手袋やメガネ、マスクなどをしてご使用を。

あり、酸性のものと混ぜると危険なので、ご注意ください。  
浴室を使用後、吸水スポンジやスクイーズで水気を取ると掃除の負担が軽くなります。

### 気になるところの汚れを解消しましょう！

浴槽の青っぽい汚れは「銅石鹸」といい、給湯器や風呂釜の配管に使われている銅が水に触れることで溶けだ

した銅イオンと石けん、皮脂などが結合したものです。軽い汚れは中性洗剤で、頑固なものはクリームクレンザーをスポンジに適量つけ、優しく磨き、水で落とす、これを4〜5回繰り返して、少しずつ汚れを落とします。もらいさびの赤茶色の汚れもクリームクレンザーで落とします。



水気の拭き取りはドアまわりも！パッキンやレールにカビや、カルキなどアルカリ性の汚れが蓄積するとやっかいですよ。

追い焚き配管内の掃除は、浴槽の追い焚き口のカバーを外し、追い焚き口の上から5〜10センチ程度にぬるま湯をはり、専用の洗剤か、酸素系漂

### 頭の体操 間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！



ます。泡沫ユニットや散水板も同様に。シャワールの穴は針を差して目詰まりを取りましょう。

浴槽の上縁にある排水栓の押しボタンも盲点では？ガムテープを貼り、一度ボタンを押し込んでから引き上げて外します。押しボタンのヌメリやゴミを取り除き、浴槽についた突起部はシャワーでお湯をかけながら上下に繰り返して動かして流し、最後に押しボタンを装着しましょう。



洗剤やクリームクレンザーは浴室専用のものや、住宅用なら説明書きで、浴室に使えることを確認してから使しましょう。



今話題のHOTなニュースをご紹介します！

## ヘルシージャンクフードとは？

ジャンクフードと聞くと、高カロリーで栄養はあまり期待できない印象ですが、最近、「ヘルシージャンク」、つまり、手軽に食べられ、カロリーも控えめ。しかも栄養もあるものが見られます。たとえば、カップ麺に高タンパク、低糖質タイプが登場。ビタミン、ミネラルなど30種以上の栄養素を取り入れたカレーや麺類も人気。また、ポテトチップスも、カロリーを半分に抑え、プラズマ乳酸菌を加えたタイプもあるとか。ほかに、大豆や野菜など、植物由来の食材「プラントベース」で作ったものもヘルシージャンクフードと言われています。たとえば大豆ミートを使った唐揚げやチキンナゲット、玄米粉を使ったクッキー、豆乳など大豆加工食品を使ったケーキなど。身近な「ヘルシージャンクフード」をスーパーなどで見つけてみるのも良いですね。



## 新素材「カボック」とは？

SDGs が叫ばれ、洋服などの素材も幅が広がっていますね。そんななか、「カボック繊維」という素材が注目を集めています。カボックとは、東南アジア等に自生する樹木。観葉植物でも親しまれるなど、身近な植物です。その実からコットンが取れ、綿の1/8という軽さながら、撥水性に優れ、汗などの水分を吸収して発熱する機能があるので、防寒着の中綿としても最適。シート状にすることで、使い勝手が良く、着ぶくれしづらい、手洗いができるといったメリットがあるそうです。また、繊維がやわらかく、着心地が良いので、アウターとしてはもちろん、ひざかけや掛け布団にも採用されているそうです。さらに、農業や化学肥料を使わずとも自生し、木を伐採しなくても収穫できることから、環境に優しいところも魅力です。ちなみに、種子からはカボック油が取れ、石けんや塗料の材料、潤滑油として活かせる可能性があり、搾りかすは飼料や肥料にもなる、まさにサステイナブルな植物です。

## いろんなカメラが人気

カメラが、今、おもしろい進化をしています。たとえば、ハーフサイズカメラは、フィルムカメラの1コマを半分にし、2枚分の写真を記録。横向きで、縦半分の写真が2枚撮影できます。お得感があり、家族や友達と、2枚で連動した写真を撮るなどして楽しめます。また、手のひらサイズのトイカメラも人気。見た目がかわいらしく、小さいので携帯に便利。デジカメで、液晶モニターのないタイプは、後でパソコンなどを介して確認しないとどんな写真が撮れているかわからないのが逆にワクワク感があると話題です。デジカメとフォトプリンターが一体になったカメラは、シール状の専用シートがセットできるタイプが人気。シャッターを押したらその専用シートに印刷された写真が出てきて、思い出をスクラップできます。



経理 川添美保

## 「川添家のゆるゆる日記」 ”ユキ ユキパニック”



1月24日 25日は姫路でも雪が積もりましたね。無事に過ごせましたか？  
主人は24日夜中に雪が降る中タイヤにチェーンを巻いて25日朝 車で出勤して行きました。偉いです。しかし、渋滞して動かない車中から電話が入り「1Km進むのに30分かかる。いま、歩いているおじいさんに抜かれた(笑)」そうです。エデザインは社長から「無理して出勤しなくても良いです。」と連絡が入り、私は休みを決め込ん見ました。小さな会社ですが、結構進んでいます。おかげで、16年ぶりに雪だるま作りを楽しめました。身長40cm位の雪だるまを5つ作って満足していたら、家の庭が広い友達から身長150cmの雪だるまの写真が送られてきました。さすがスケールが違うわ(笑) 後日、ヤクルトレディーさんは「史上最高数の雪だるまを見ました(笑)」と話してくれました。みんな雪だるまを作ったんだ！楽しかったね。



編集長 北本美佳

## ～ 今日もごきげんさん ～



よく親子で図書館に行っては各々気に入った本を借りて読んでいます。私は江戸市井ものが好きで、ムスメはもっぱら「おしりたんてい」「かいけつゾロリ」をよく借りています。シリーズなので本の数も豊富で楽しそうにあれこれ選んでいるようです。ただ今回は「ちびまるこちゃんの料理本」も借りてきました。その中にあった『カレーうどん』と『ナポリタン』を作りたいとのこと。よしっ！せっかくだから寒い日に温かいものを作ろう！ということではじめての料理はカレーうどんに決定しました。

うすあげを切っては幅がまばらでワハハ、片栗粉をこぼしてはワハハ、カレー粉の匂いを嗅いでほうええと言って笑って、ドタバタとしながら楽しくカレーうどんが完成しました。次はナポリタンを作る予定です！！ さぁどんなワハハが待っているかな♪♪