

2013
AUTUMN

秋

明日家デザイン工房発

暮らしの通信

発行 明日家デザイン工房
茨城県水戸市千波町1487-1
TEL. (029) 291-3900
FAX. (029) 291-3901
<http://asuka-studio.co.jp>
E-mail.info@asuka-studio.co.jp

おしゃれにみせる
テクニック

家具とあわせてラグをコーディネートするときのコツは、家具のサイズとのバランスを合わせること。例えばソファなら、サイズをソファの横幅へ少し大き目にすると綺

ラグは、そのお部屋で何をするのか、どんな人が利用するのかなどによって使い分けます。たとえば裸足でラグに触れる機会の多い寝室には、足触りがよく保温性のあるものを選ぶといいでしょう。広めのLDKならば、リビングとして使用するエリアとダイニングテーブルの周りでラグを変えることで、空間に変化を持たせることができます。ダイニングでは子供が寝転がったり、ソファに座った時に足先が触れるところを考え、柔らかくくつろげる素材を選びましょう。

お部屋の全面に敷きつめるのが基本で、リユースでも大掛かりな模様替えが必要を集めているのが、コンパクトな敷物「ラグ」です。およそ3畳未満と気軽に取り入れられるサイズのものを中心に、素材も色も豊富に展開されています。

お部屋や利用シーンに合わせた選び方

お部屋の全面に敷きつめるのが基本で、リユースでも大掛かりな模様替えが必要を集めているのが、コンパクトな敷物「ラグ」です。およそ3畳未満と気軽に取り入れられるサイズのものを中心に、素材も色も豊富に展開されています。



足元をおしゃれに
心地よく

ラグでお部屋に彩りを

今年も様々な色、柄、素材のユニークなラグがたくさん登場しています。パッと敷くだけでお部屋の雰囲気を変えてくれる便利なラグを、さっそく取り入れてみましょう。

麗におさまります。ラグの上にさらりと別のラグを敷く「重ね敷き」は上級者向けテクニック。大胆に重ねて色の濃淡、柄の違いなどで遊びましょう。

▼家具と組み合わせて
ソファの横幅と同じか少し大きいくらいがちょうどよいサイズです。



▼重ね敷き
ユニークな色や素材のラグをベーシックなラグに重ねて。



この秋は 小さな丸いラグに注目

ラグは、床面の素材をみせながら、バランスよく部分的に配置しましょう。床を覆い尽くすような敷き方をするとい見た目が窮屈になってしまふからです。お部屋を広く見せる効果があるのは、床面をバランスよく見せるサイズのラグです。

人気のコンパクトな丸いラグは、周囲の空間を引き締め、お部屋のアクセントとして大活躍します。スツールやローテーブルといった小ぶりな家具と組み合わせて配置するのが、小さなラグをおしゃれに見せるコツです。

たとえばソファを置くスペースがどれ程狭いコーナーなどにラグを敷き、かわいい茶卓と組み合わせれば、その場が座布団スタイルの「チ・リビング」に早変わりします。床座の場合は、周囲に背の高い家具などを置かず、植物も背丈の短めのものを選びましょう。床座の生活とラグは相性ばっちりです。

お部屋を広くみせる
ラグのサイズは?

暮らしメモ



ほっこり、あつたか焼きたて！

実りの秋、食欲の秋の到来です！穀物の豊かな味わいを手作りパンで楽しみませんか。

パン作りは難しい？一次発酵、二次発酵、形成、ベントタイム…、本を開けば確かに難しい言葉が並んでいます。でも、やってみれば実はそんなに敷居の高いものではありません。パン作りの基本的な流れは、こねる→膨らませる→形を作る→さらにつぶらませる→焼く、といったもの。これを基本に、様々なバリエーションがあるので。注意したいのは、分量と手順をきちんと守ること。落ち着いて、ていねいに進めましょう。



オリーブオイルを使って 簡単！ふわふわフォカッチャ



6 200°Cのオーブンで約20分焼いてできあがり！焼き立てを切り分けて召し上がり。

材料
(4人分)

強力粉	500g	ドライイースト	15g
塩	10g	水	300cc
砂糖	10g	オリーブ(瓶詰め)	適量
オリーブオイル	25g	ローズマリー	適量



5 生地の表面にオリーブオイル(分量外)をさっと塗り、好みでオリーブ、ローズマリーをトッピング。



1 台に強力粉(分量外)をふり、麺棒を使って生地を平たくします。サイズはオーブンの天板の大きさに合わせる。生地を天板に敷きラップをかけ、30°Cで約30分発酵させる。



2 ①を台の上に移し、手のひらを押しつけるようにしてよくこねる。生地を丸めたときに表面がざらついていなければOK。



3 ②の生地を丸め、オリーブオイル(分量外)を塗ったボウルに移す。ボウルにラップをかけ、生地が2倍にふくらむまで30°Cで約1時間発酵させる。



4 ボールに強力粉、塩、砂糖の順にふり入れ、少量の水(分量内)で溶いたドライイースト、残りの水を加えます。手でよくませ合わせ、生地がまとまたらオリーブオイルを入れてさらによこねる。



暮らしのレシピ

おやつにパンプディング



いつもの食パンやフランスパンが素敵なおやつに早変わり。お好みのフルーツを入れたり、ココアを加えたり、バリエーションもアイデア次第いろいろ！

▼材料(4人分)

食パン	2～3枚
(または同量のフランスパン)	
卵	4個
牛乳	500cc
グラニュー糖	大さじ4
バニラエッセンス	適量
バター	適量
粉砂糖	お好みで適量
はちみつ	お好みで適量
シナモンシュガー	お好みで適量
【バリエーション】	
バナナ	1本
ココアパウダー	大さじ1

▼作り方

下準備：オーブンは200°Cに温めておく。耐熱容器にバターを塗っておく。パンは食べやすい大きさに切り分けておく。

- ボウルに卵を割り入れ、砂糖、牛乳、バニラエッセンスの順に加えよく混ぜる。その後、裏ごしする。
- 耐熱容器にパンを並べて①を注ぎ、パンにしみこむまで15～30分程おく。
※パンが容器からあふれ出るよう並べると、表面がこんがり、カリカリした食感に仕上がります。
- ③オーブンに②を入れ、25分を目安に焼き上げる。表面が焦げすぎてしまう、アルミ箔をかぶせて調整する。仕上げに粉砂糖、はちみつ、シナモンシュガーなどをかけてテーブルへ。

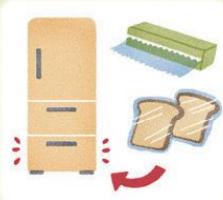
もうひと手間のバリエーション・アイデア
バナナパンプディング▶②でパンを並べるとき、スライスしたバナナをパンと交互に重ねて。
ココアパンプディング▶①で卵液を作る時に、ココアパウダーも加えてよく混ぜる。

暮らしのヒント

パンを美味しく長持ちさせる保存方法

1週間以上の保存は個別にラップして冷凍庫が正解

パンは乾燥しやすくカビの生えやすい食品。一度で食べきれないときは常温保存は避け、冷蔵庫で保管しましょう。保存期間が3日を超えるときは冷凍するのが美味しさをキープするコツです。最初から小分けして、食べる分だけ自然解凍して下さい。冷凍といえども、保存期間は1週間以内を目安に。



暮らしのワンポイント

きれいを保つラグのお手入れ方法
基本はこまめな掃除機かけ。水ぶきでさらに美しく

ラグの汚れのほとんどはホコリなので、こまめに掃除機をかけることで清潔に保てます。毛足に逆らって掃除機をかけると効果的。お掃除のときはラグの下も忘れない。また、月に1～2回は水拭きをすることで、いつもでも美しい毛足が維持できます。シミができてしまったときは、早めに吸水性のよい乾いた布でたたくようにして拭き取りましょう。