

2014
SPRING

春

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



カップは小さなアレンジにぴったり。こんなもり活けると可愛らしくまとまります。テーブルの上に飾れば食事やお茶の時間がぐっと華やかになります。



アレンジのアイデア

マグカップやグラスなどの食器、化粧品や調味料の空き瓶も、水さえ張れればどれも花器に早変わりします。身近にある小さな器を見まわしてみれば、意外なものが使えるかも知れません。

花に囲まれた暮らしは素敵だけれど、自分でセンスよく飾るのは難しい、そうお考えの方が多いのではないでしょうか。そこで今回は、簡単にできてお部屋のセンスアップ効果も抜群の「プチ・アレンジメント」をご紹介します。

専門知識や豪華な品器はありません。特別な日のための派手なアレンジメントではなく、違った趣の「普段使い」のさりげないお花です。ポイントは、可愛らしく小ぶりにまとめる事、あえて大きめにしないこと。さつそくチャレンジしてみましょう。



アレンジのアイデア

並べて変化を楽しむ



キッチンカウンターや本棚、窓枠など、幅のある場所なら横一列に。アイビーなどの葉物を巻いたり、花器どうしをつなぐように活けてみても素敵です。

の花を活けてみれば、また違った味わいが楽しめます。



うららかな花の季節がやってきました。ひと手間でできる手軽なフラワーアレンジメントで、毎日の暮らしに彩りを添えてみませんか。



セロテープを器に直接貼って仕切りを作れば、剣山やオアシスの代わりになります。



まず手中で形を整えて、気に入った形ができたら輪ゴムで束ね、最後に茎の長さをそろえます。

広口の器に綺麗に飾る「コツ」

カップのような広口の器を使う場合、花がばらけてしまい上手にまとまらないかもしれません。そんな時はあらかじめ輪ゴムで束ねたり、セロテープで仕切りを作ったりといったテクニックが使えます。

枝分かれしている花は色々な長さに切り分け、器に合わせて使い分けましょう。低い器なら思いきって短かく数センチにしてしまいます。

ここでは、実際に活ける時の注意点やテクニックをご紹介します。

プチ・アレンジメント実践テクニック

花の切り分け

暮らしメモ

ライフサイクルで考える リビングのスタイル

わが家の「今」にあわせた
ベストなリビングの形とは

二人の空間を大切にする カップルのリビング



大きな空間を活かしたリビングは、いつもお互いの存在を感じられるコミュニケーションの場。広々としたリビングは友人を招いてのパーティーにもぴったり。



頭のいい子を育てる、 学習スペースのあるリビング



子どものいる家庭から成績アップの秘訣としてよく聞かれるのがリビングの学習スペース。学習机はほかの家具と馴染みのいいシンプル・コンパクトなものを。



熟年夫婦のための、 書斎とサロンのあるリビング



書斎やPCスペース、趣味の集まりに活かせるブチサロンのあるリビング。間仕切りには家具調のパーティションや両面収納、棚飾りなどが活躍します。



結婚、子育て、老後と、大きな人生の流れの中で、家族の形はたえず変化し続けています。例えば核家族ならば夫婦一人からはじまり、子育てを行い、やがて子どもが巣立つ、また夫婦二人の暮らしへと戻ります。そんな人生の舞台となる家、とりわけリビングは、家族のコミュニケーションのメインステージです。

リビングは、自分たちの今の暮らしに合わせて、ちょうどいい形に変えるなら使いましょう。例えばカップ

ルが若いうちは、広々としたオープン

なリビングでふたりの生活を楽しんで。子どもができたら、キッチンか

ら目の届く場所に、幼年期ならばブ

レイースペース、学齢期ならば勉強スペースをとり、子どもを中心のリビング

作りを。シニア世代には、夫婦それ

ぞ独立した空間を持つるリビング

が人気です。いつまでも仲良く暮

らすためのコツは、お互いの空間を

尊重することのようです。

大掛かりなりフォームをしなくて

も、家具の配置やパーティションの追

加で、がらりと空間は変化します。

ぜひおためしください。



暮らしのレシピ

春野菜とハーブたっぷり 豚のグリル



キッチンの魚焼きグリルを使って、こんがりとお肉を焼いてみましょう。ハーブや玉ねぎで下味をつけて、付け合せにはたっぷりの春野菜を。

▼材料(4人分)

豚ロース肉(とんかつ用) 4枚

【マリネ液】

白ワイン 大さじ2

ローズマリー 1~2枝

タイム 1~2枝

玉ねぎスライス 中1/4個

にんにくスライス 1かけ

オリーブオイル 大さじ1

塩・こしょう 適量

【つけあわせ】

クレソン 2束

ルッコラ 2束

マッシュルーム 4個

ベビーリーフ 1袋

【ドレッシング】

オリーブオイル 大さじ1~2

さとう 小さじ1

塩・こしょう 適量

白ワインビネガー 大さじ3

▼作り方

① 豚肉は筋を切り、マリネ液といっしょにビニール袋へ。袋ごと揉むようにまぜたら、そのまま常温で30分~1時間程度おく。

② ドレッシングの材料はあらかじめまぜておく。クレソンとルッコラはざく切りに、マッシュルームは薄切りにする。

③ グリルを1~2分ほど予熱しておく。1の豚肉を並べ、こがさないよう中火で約5分、裏を返して更に5分ほど焼く。

④ ボウルにつけあわせの野菜類をすべて入れ、ドレッシングである。

⑤ 豚肉が焼きあがったら食べやすい大きさに切って盛りつけて、つけあわせのサラダを添えて召し上がり。

暮らしのヒント

春を楽しむアウトドアリビング

第二のリビングとして、庭やバルコニーをもっと楽しもう

リビングと隣接して庭や広めのバルコニーがあるなら、リビングの延長としてもっと活用してみませんか。パーティや軽い運動、リラックスタイムに、さまざまな使い方のできる空間です。ガーデンテーブルやチェアをセットして、日差しが気になるなら日よけシェードやパラソルを。開放的なリビングのある暮らしをはじめましょう。



暮らしのワンポイント

文化を知って食事をもっと楽しもう

豊かな自然の恵みを、美味しく、楽しく食べて健康に

ユネスコ無形文化遺産に登録されて話題になった和食ですが、単なる料理のことではなく、日本に根付いた「食文化」を指すそうです。自然の幸を活かしたバランスよく健康的な食事、季節の表現なども含めて和食文化というのです。体によい新鮮な旬の食材を使った見た目にも楽しい食事作り。和食だけでなく、毎日の献立すべてに取り入れられる考え方です。