

2014  
AUTUMN

秋

明日家デザイン工房発

# 暮らしの通信

発行  
(株) 明日家スタジオ

茨城県水戸市千波町1487-1  
Tel : 029-291-3900  
Fax : 029-291-3901  
E-mail : info@asuka-studio.co.jp  
http://asuka-studio.co.jp



きつちりと角を合わせずに、少しずらして無造作に置くだけでおしゃれに見えるのが木の箱のいいところ。まったくのバラバラではなく、色・形など、どこかに少しだけ統一感を持たせておくのが「無造作風」をおしゃれにまとめます。ナチュラルな木の素材は観葉植物との相性もばっちり。鉢植えは床に直接置かずに、ぜひ箱と一緒に持たせておくのが「無造作風」をとあわせて飾つてみて。

## ゆるく 無造作に置いてみる

自然のぬくもりを感じる木の箱を、インテリアに活かしてみましょう。たかが箱とあなどってはいけません。収納に、壁の飾りに大活躍する便利なアイテムです。木の箱は、いろいろなところで入手できます。おしゃれで使い勝手がよいことから最近人気のワイン箱は、酒屋さんやスーパーで譲ってもらえることも。お買い物ついでにお店の方に声をかけてみてください。また、雑貨屋さんや百円ショップには、手軽なサイズの木箱がそろっていますのでぜひ探してみてください。

## 大胆に重ねて、ユニークな 空間を楽しもう

大きめの箱をいくつか積み重ねれば、たっぷり収納できるオリジナルの棚のできあがり。サイズの違う箱を不規則に配置したり、あえて隙間を作つたりすることでほかにないユニークな形が生まれます。このとき、補強金具などで裏面をしっかりと固定しておけば安心です。また、木工用ボンドなどで箱と箱の接地面を固定して



しまうのもいいでしょう。高さがある場合には、あまり高いところに重いものを収納しないように。さらに市販の転倒防止金具を使えば安心です。



箱の形に合わせて、  
金折れ、T字金具などで補強して。



フックはシンプルで小ぶりなもの選んだほうがきれいにまとまります。箱の厚みに合わせ選んでください。



## 小さな木箱で壁を彩る 飾り棚を作つてみよう

小ぶりな底の浅い木箱があつたら、壁にかけるタイプの飾り棚にしてみましょう。キッズならスライス、洗面所なら化粧品のラック、リビングや玄関ならば小物の飾りにぴったりです。

# インテリアを面白くする 箱の使い方



自分だけの  
オリジナル収納

収納によし、飾ってもしの便利な木の箱。お部屋のアクセントとして、上手にとりいれる方法をご紹介します。

暮らしメモ

# 食欲の秋！いろんな食材を燻製にしてみよう キッチンでできるお手軽燻製レッスン

初心者は中華鍋から  
燻製器がなくてもOK

## 実は簡単！3ステップ 燻製の基本的な作り方をマスターしよう

用意するもの

### ▼下味をつけるために

塩、砂糖、スパイス（ブラックペッパー、ローリエ、ナツメグ、セージなど）、  
香味野菜（玉ねぎ、ねぎなど）

### ▼燻煙に使うもの

中華鍋、鍋のフタ、焼き網、アルミホイル、砂糖、市販のスモークチップ

### 1 味付け 塩やスパイスで味を付ける。

ビニールの袋に食材と塩（大さじ1）、砂糖（小さじ1/2）、さらにお好みでスパイス、香味野菜などを加えてよく揉み込み、冷蔵庫でねかせる。軽く味を付けるだけなら1時間程度でOKです。

### 2 水分の強い食材は風にあてて乾かす。

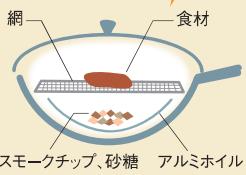
味付けが終わったら、キッチンペーパーで食材をふき、風通しのよい日陰で表面がサラっとするまで乾燥させます。食材にもよりますが、1~5時間程度が目安です。

※気温が20度以上ある季節は、冷蔵庫で乾燥させます。網またはキッチンペーパーを敷いたバットの上でラップをかけずにおいてください。



### 3 燻す 中華鍋と網を使って薰煙する。

中華鍋にアルミホイルを敷き、スモークチップ（1つかみ）、砂糖（小さじ1）を入れ、網をセットします。強火にかけ煙がではじめたら食材を置き、フタをして弱火に。食材にもよりますが、10~30分が目安です。このとき、必ず換気扇の下で行って下さい。また、燻煙中は火から離れないよう注意してください。



脂がのった秋の鮭、ホタテなど  
の海産物チーズにソーセージ、  
かまぼこなどの加工品、ゆでた  
まご…。動物性たんぱく質で  
できた食材なら、たいていのも  
のがおいしい燻製になることを  
ご存知ですか。でも、燻製と  
いえば専用の道具を用意して  
屋外で…、となかなか準備や  
手順が大変なものとお思いの  
方も多いかもしれません。  
そこで、自宅のキッチンででき  
る簡単燻製の作り方をご紹介

します。用意するのは中華  
鍋、焼き網、アルミホイルなど、  
どの家庭にもあるものばかり  
です。また、燻製用のチップ  
は、スーパーやホームセンターな  
どで様々な香りのものが簡単  
に手に入ります。

燻製の基本的な流れは、味付  
け→乾燥→燻煙（燻すこと）。  
長期保存を目的にした本格  
的な燻製となると、味付けに  
2~3週間、その後塩抜きし  
て乾燥を行いますが、家庭で  
風味を楽しむためならば1日  
あれば十分です。さうそくは  
じめてみましょう。



### 暮らしのレシピ

#### 魚の燻製を使ったレシピ2種



魚の燻製を手軽に楽しめるレシピ2種をご紹介します。カリカリに焼いたバゲットは燻製と相性最高です。燻製魚はマリネにしてもおいしくいただけます。

#### 燻製魚のサンドイッチ

##### ▼材料(1人分)

バゲット……15cm レタス……1枚  
燻製魚(サバ、タイなど) きゅうり……1/2本  
……適量 バター……小さじ1  
チーズ……適量 マスタード……小さじ1

##### ▼下準備

野菜はよく洗って水分をとる。きゅうりはスライスする。バターは室温に戻しマス

タードとあわせて混ぜておく。

##### ▼作り方

①バゲットは横から切り込みを入れ半分にスライスし、表面がカリとするまでトースターで焼く。

②①にマスタードとバターを塗り、レタス、燻製魚、チーズ、きゅうりを挟む。

**POINT** オニオンスライス、トマトも相性のよい具材です。

#### 燻製魚のマリネ

##### ▼材料(2人分)

燻製魚(サバ、タイなど) 玉ねぎ……1/2個  
……適量 パジルなど……適量  
トマト……適量

##### ▼マリネ液

白ワインビネガー……大さじ3  
オリーブオイル……大さじ2  
レモン汁……大さじ2  
塩、コショウ……適量

##### ▼下準備

魚の燻製、トマトは一口大に切っておく。玉ねぎはスライスする。マリネ液の材料をボールであわせておく。

##### ▼作り方

①容器に燻製、トマト、玉ねぎを入れてよく混ぜる。そのまま冷蔵庫で30分ほど漬け込む。

②パジルなど香りのよい野菜を添えてできあがり。

### 暮らしのヒント

#### •はじめての燻製作りにおすすめの食材

チーズ、ソーセージなど、下準備のいらない食材なら簡単です

味が最初からついていて、もともと水分の少ないチーズやソーセージなどの加工食品は初心者向けの食材です。軽く燻すだけで風味を楽しむことができます。また、スーパーでよく見かける「魚の一晩干し」もおすすめ。乾かすところまで準備できているので、買ってたらそのまま燻してOKです。



### 暮らしのワンポイント

扉の断熱でいつも快適な室内を

うちの玄関、夏は暑くて冬は寒い。それは扉が原因かも？

室内の温度を保ち、快適な空間を作ってくれるのが断熱素材ですが、「壁や窓には使っているけれど、玄関や扉まではまだ…」というお宅が多いようです。すまいの扉は快適な環境作りの大重要なポイント。ここから熱が逃げてしまうと、せっかくの壁断熱も効果が薄れてしまうのです。省エネルギーで快適な室内のために、これからは扉の断熱にも注目です。