



S	M	T	W	T	F	S
			9			1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

国産木材の風合い・美しさを生かした空間を提案

内装 建材

DAIKEN
日本の樹シリーズ
杉や栗、栃など、日本人に馴染み
深い樹木を生かした建材

DAIKENは、室内をトータルコーディネートできる「日本の樹シリーズ」を新発売しました。古くから家具や生活用具などに利用され、日本人に馴染み深い3つの樹種、杉・栗・栃を、室内ドアや収納、階段の表面化粧材として採用。床材には、さら



に3樹種の銀杏・鬼胡桃・沢胡桃を加えた6種のバリエーションを用意しました。ドア、収納、床材、階段、格子間仕切までシリーズ化しているため、住まいの空間をお好みのデザインにトータルでコーディネートできます。

室内ドアは、開閉音を抑える消音ラッチや、安全に配慮した木口など、住まいやすさを追及した仕様です。

床材は、DAIKEN独自のWPC加工(木材組織にプラスチックを注入・充填し、硬化させる加工技術)により、木が本来もつ木肌感を表現する美しい透明感と、傷に強く汚れにくい機能性を実現しています。水濡れにも強いため水まわりに使用でき、またホットカーペットや床暖房にも対応しています。

本シリーズは、国産木材の有効活用を目的に林野庁が推進する「木づかい運動」



の登録商品です。「木づかい運動」とは、京都議定書で定められたCO₂排出量削減を達成するため、林野庁が2005年から取り組み開始した国民運動です。国産木材の積極的な利用を通じて、山村の活性化や森林の整備によるCO₂吸収量拡大を目的としています。「日本の樹シリーズ」は、国産木材の積極活用によって国内林産業の活性化および温暖化防止に貢献する点を評価され、登録が認められました。



“鯉節入り豚味噌”

この肉味噌はタップリの鯉節を混ぜ込んだ旨味と風味が特徴です。かなり濃い味付けをして火をしっかりと通しているため保存食として、またそばろ弁当としても使えます。炒め物の旨味として、レタスにご飯と一緒に巻き込んで等色々楽しんで下さい。今回は、豚バラ肉を叩いて粗挽きを使っていますので肉の食感も食べ応え充分です。

作り方

- 1 鯉節だけ乾煎りしてボウルに空け、冷めたら手で粉々にしておく。
- 2 全ての材料を鍋に入れ、よく混ぜ加熱する。
- 3 汁気がなくなって来たら少量の水溶性片栗粉でほんの少しのトロミを添える。
- 4 再びしっかりと加熱して火を止める。
- 5 ①の粉鯉を入れて混ぜたら出来上がり。
- 6 仕上げに水溶性片栗粉を少々加えると、ポロポロしなくて食べやすい。

★写真は細目のうどんを茹でて豚味噌に合わせてある。

多賀正子の今月のごちそうさまレシピ
第70回



材料(作りやすい分量)

- 豚バラ肉(包丁で粗く刻んだ挽肉)…約500g
- 鯉節…20g
- 砂糖…カップ1/2
- 醤油…カップ1/2
- 泡盛(なければ日本酒)…カップ1/2
- 生姜の微塵切り…50g
- 赤味噌…大さじ2
- みりん…大さじ2
- 水溶性片栗粉…少々