

お届けしましたみな様へ

もう12月。今年も残りわずかとなりました。

この師走のそわそわしている時、我が家の子どもたちは「クリスマスツリーを作!!」と大張り切りで、2人でカを合わせそれはもう楽しいそへに飾り付けをしてくれましたよ♪


この時期「いい子にしないよ、サンタさん来ないよ!!」と
言くと、ひら、と言いつとをきいてくれるので、母は大助かりです(笑)

今年のオーゴシ建設は、社長交替という大きな節目を
迎え、スタッフ一同、気持ちも新たにスタートしました。
ありのていこに、T・Kさんのご縁もたていただき、忙しく
過ぎさせていたいただきました。

お声掛けいただきにお答さま、そして、職人のみなさん
どうもありがとうございました!!

来年もみなさんが、笑顔あふれる1年になりまように...

よいお年を、お迎えください!!

株式会社オーゴシ建設
設計・監理 平岡 桃恵、

Gomame の Tubuyaki

木を植える人



東西を山に囲まれた長岡は、少し市街地を外れると森や林の豊かな自然があります。森の恵みである春の山菜取り、秋のキノコ採りや木の実拾い。青葉の山を歩くだけでも、リフレッシュしたような爽やかな気分にも浸ることができますね。

とは言え、森の中ではアブやブヨ、蜂、時にはヘビなどという有難くない生き物や、漆かぶれなどに遭遇することもあり、山の苦手な方もおられます。それでも山林の自然から、私たちは大きな楽しみや癒しを得ているのではないのでしょうか。

森林のなりたち

日本には 2,500 万ヘクタールの森林があるそうです。数字ではピンときませんが、国土面積の 7 割近くが森林と言われればその広大さがイメージしやすいかもしれませんね。

森林には木材の生産のために人の手で植えて育てられた人工林と、自然の環境の中で発芽育った天然林があります。森林面積の 5 割を占める天然林はブナやナラなどの広葉樹が主で、森の恵みの多くは天然林から、といえるかもしれません。

森林面積の 4 割の人工林は建築材として有用な杉や松などの針葉樹がほとんどで、植林して 30~50 年で伐採し、再度植林されます。このサイクルでここ 30 年、人工林は減っていませんが、林業の衰退で山の荒廃が問題になっているそうです。

木を植えた人たち

「木を植えた男」は絵本の名作としてつとに知られています。ジャン・ジオノというフランスの作家の小説が原作ですが、貧しい村の荒地に黙々とどんぐりを植え続け、やがて緑の森が蘇った時、豊かになった村人に、名誉や称賛も報酬も求めなかった男の物語。



実在の人物に、「ジョニー・アップルシード」がいます。本名はジョン・チャップマン。アメリカでは誰もが知るほどの伝説の人物のようですね。西部開拓時代、裸足に麻袋をコート代わりに着、壊れた鉄製の鍋をかぶるといふ異様な風体で、各地にリンゴの木を植えてまわったと伝えられています。リンゴは育ちやすく実は美味で栄養豊富。保存もきき、未開の地を目指す人々には貴重な食糧になったのでしょう。

日本では、太平洋側から日本海を桜の並木で結ぶ夢の実現に、2000 本の桜を植えた旧国鉄バスの車掌さんがいました。若くして難病で亡くなりましたが、今でも志が受け継がれているそうです。他にも各地に木を植えた無名の人たちがいて、治水治山に美しい景観に、貢献していると思われます。

次代のためのボランティア

森林は地球温暖化防止の救世主、切り札と言われていきます。森造りや維持にボランティアで植林に参加することができますし、そこまでは、と思う方は税金の控除もある「緑の募金」や「鎮守の森のプロジェクト」に応募はいかがでしょうか。

ほっと・ぽっと

2018.12 No. 141



Merry Christmas

今年も一年ありがとうございました！！

早いもので今年も残りわずかとなりました。毎号ほっとぽっとをご愛読頂きまして、誠にありがとうございます。

皆様にとって今年一年はどんな年だったでしょうか。

今年のオーゴシ建設は創業60周年を迎え、そして社長交替...と、とても大きな変化の年でしたが、これからも「お客様の立場にたって！」という信念のもとで、仕事を続けていくことには変わりはありません！

来年も、より多くの方に「困った時はオーゴシ建設！」と言っていただけるよう、迅速・丁寧・確実な仕事を常に心がけ、スタッフ一同頑張りたいと思います。

皆様にとって、来年も素晴らしい一年でありますように...

(株)オーゴシ建設 スタッフ一同

～自然と暮らす木の家～

(株)オーゴシ建設



フリーダイヤル 0120-0054-15

長岡市東蔵王 3-1-38

TEL (0258) 24-6695 FAX (0258) 24-6812

info@o-goshi.co.jp http://www.o-goshi.co.jp

木を訪ねる ～長岡の木たち～

三条市下田 国道 289 号線沿いのブナの森



10 月の半ば過ぎ、工事中の「国道 289 号八十里越事業体感バス」に乗ってきました。

新潟県三条市下田と福島県只見を結ぶこの道路建設工事は、積雪のための工事期間の短かさや、深い山中と険しい急峻の難工事の連続で、なんと昭和 61 年(1986 年)着工以来、完成はいつになるか不明という息の長い事業です。

工事車両用に整備された国道 289 号線は落石などの危険のため一般の車は通行できません。一般人が唯一足を踏み入れられるのは、県や国土省が後援する観光マイクロバスのみとのことです。

このあたりはブナの木が多く、すでに葉が黄葉していました。ブナは白い木の肌が美しく、「森の女王」の異名の通り森全体が明るく感じられます。

木材としてはあまり価値が無く、昔は薪炭の原料や建材のほか、地元の製紙会社へパルプ用として盛んに切り出されたそうです。原生林のままであれば、ブナの自然林で有名な秋田・青森の白神山地に匹敵するようなブナの大森林として観光地になったかもしれないと地元のガイドさんの言葉でした。

ブナの実(山動物たちの食糧ともなり、この山地にはクマのほかニホンザルも多く生息しているそうです。8 月に訪れた時には、道路沿いにサルの親子数匹が姿を見せてくれました。

新国道完成までにはまだ年数が掛かりそうですが、完成すれば旧道となり、廃道になるか処遇はまだ決まっていないとのことでした。

今月のスタッフイチ押し！！

オーゴシスタッフが毎月交代でイチ押しのお店やモノを紹介します♪

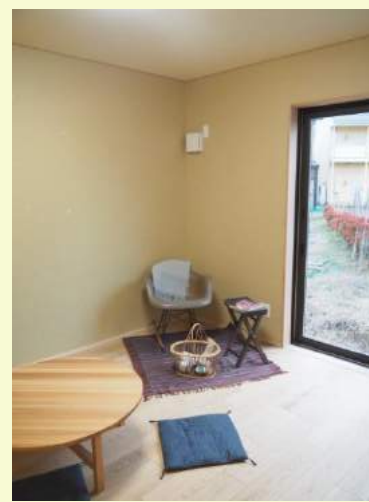
私のイチ押しは『DAZN(ダズン)』です！
DAZNとは、いろいろなスポーツ中継を見ることができる映像サービスです。
私が見たいスポーツ中継といえば、サッカーの Jリーグ(ただしアルビレックス新潟の試合に限る)、バスケットボールの Bリーグ(新潟アルビレックス BB の試合を中心に)、それと F1 なのですが...
サッカーのアルビは、現在 J2 で地上波での放送はほとんど無し。
バスケットボールのアルビも、BS 放送でたま〜に放送有り。
F1 は、数年前から BS での有料放送となってしまいました。
ということで、地上波や BS で見たいのに見られないというもどかしい状態だったのですが、DAZN で解決！すべて見られるようになりました(パソコンでもスマホでも、接続機器を使えばテレビでも見られます)。
しかもドコモユーザーなら月額料金が通常 1,750 円→980 円で見られます。オススメです(阿部憲介)。



住まいの アルバム ~2018年編~

今年も素敵なお住まいができました！
お客様とオーゴシ建設のこだわりが、
たくさん詰まっています♪
一部ですが、ちょこっとご紹介します。

4月 新潟市 H様邸 お引渡し
4月 長岡市 K様邸 お引渡し
11月 長岡市 N様邸 お引渡し
11月 長岡市 S様邸 お引渡し
11月 長岡市 O様邸 お引渡し
三条市 Y様邸 施工中



ただいま工事中!!!

N様邸新築工事(長岡市)

11月吉日、N様邸をお引渡ししました。
解体工事を含めて約7ヶ月間の長丁場でしたが、無事に終わりました。N様、これからもよろしくお願いします！



O様邸新築工事(長岡市)

先日の完成見学会にはたくさんのご来場ありがとうございました。
自然素材のぬくもりと、温熱性能の高さを体感していただけたかと思います。



S様邸新築工事(長岡市)

11月吉日、S様邸をお引渡ししました。
シンプルなかにもこだわりの詰まったS様らしい建物になりました。



Y様邸新築工事(三条市)

11月吉日、Y様邸上棟しました。
なかなか天候が読みづらい時期ですが、晴天の中作業を進めることができました。



今月のオススメ旬レシピ ~ブリ大根~



和食の定番「ブリ大根」。寒い冬に脂ののったブリとみずみずしく甘みが増している冬大根。この2つを合わせたブリ大根は、互いに栄養を補いバランスのとれた一皿なのです。ブリには脂質が多くコラーゲンも多いのですが大根のビタミンCと一緒に摂取することで、コラーゲン生成の活性化も期待できます。

《ブリの目利き・保存》

魚は頭が左にくるように置かれるので、上側の身の方がふっくらとしています。切り身にした時に左側に背側の青い皮があるものを選びましょう。後は、鮮度の良いものを。(血合いがくっきりみえる、身にハリがあって盛り上がっている、etc...)

スピードぶり大根 こんにゃく入り♪



■材料(2人分)

ブリ(切り身) 2切れ(150g)
大根..... 350g
板こんにゃく 適量
生姜..... 適量
★煮汁
水..... カップ1
しょうゆ..... 大さじ1+1/2
酒..... 大さじ1
砂糖..... 大さじ1

■作り方

1. ブリを1口大に切り塩をふり、15分ほどおく。出てきた水分をキッチンペーパーでしっかり拭く。ザルの上に切り身を置いて熱湯を回しかける。
2. 大根は皮をむき、1cm厚の半月形に切り、耐熱皿に入れ水大さじ1をふってラップをして600wで6分くらいチン。柔らかくなったらザルにあげて水気をきる。
3. こんにゃくは手でちぎって下ゆでをしておく。
4. しょうがは千切りに。
5. 鍋に煮汁の材料を合わせて煮立ったら、ブリとしょうがを入れる。アクをすくい取り、こんにゃく、大根、を加える。落としぶたをして時々煮汁をかけながら中火で15分間煮る。

ブリのような魚とこんにゃくを煮込むとセラミドが魚にしみ込み、魚がふっくらするそうです。