

特集

暑い日に食べたい
南国レシピ

まりモノ風

マリモコミュニティからの季節便り

27

2014
夏号

@mansion life.

「都会の中のリゾートを意識」

女優・料亭若女将 鈴木希依子さん

拝見！世界のマンションライフ

スマートな人々が暮らす

学園都市・パークレー

3 @mansion life.

女優・料亭若女将 鈴木希依子さん

6 特集

暑い日に食べたい
南国レシピ

10 お住まい拝見 東京都八王子市

12 マンション便り 青森県八戸市

13 拝見！ 世界のマンションライフ

アメリカ バークレー

14 まりもノ風ひろば・プレゼント

15 マネー風水

16 季節のお手入れ情報 「そろそろ、ですよ！」

『まりもノ風』で掲載している寄稿文や取材、インタビュなどでの発言の内容は必ずしも株式会社マリモコミュニティの見解を反映しているものではないかもしれません。本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断複製、転写、転載を禁じます。

Cover Products

日本発のグッドデザイン

Hiroshi Yamasaki

山崎 宏 [1970-]



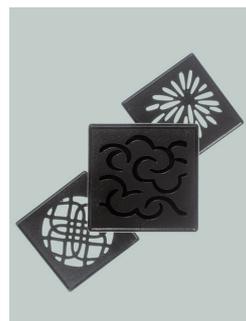
1970年神戸生まれ。91年大阪市立デザイン教育研究所卒業後、コクヨ株式会社入社。商品デザインを担当後、2000年に独立。05年ヤマサキデザインワークス設立。ステーションナリ、インテリア小物など「少し新しい」日用品を提案し続けている。
www.ymsk-design.com

D
esigner

W
ork

Kuwanaimono
Kayariki

くわな鑄物 蚊やり器 [2013]



製造は三重県の「マルデ鑄器」。素材は鉄鑄物で、アクリル焼付塗装仕上げ。直径約110mmの一般的な蚊取り線香に対応。6種類あるフタのパターンはデザイナーのスワミヤ氏が担当。164×164×43mm 各¥4,000 (税抜)
/ヤマサキデザインワークス
www.ymsk-design.com

「かつての日本」の日常風景を
今風によりみえらせるモダンなデザイン

三重県の桑名地域でつくられている「くわな鑄物 蚊やり器」。桑名の鑄物は江戸時代に鉄砲の製造をしていたことが起源といわれています。また、三重県は着物の図柄になる伊勢型紙が育まれた地域。デザイナーの山崎宏さんは「これはこういうモノ」とあきらめずに、少し新しいシンプルなデザインの日用品を手がけています。この作品も、日用品である蚊やり器に三重県の歴史的背景を織り込んで表現しています。着物の図案のようなフタのグラフィックは、デザイナーのスワミヤさんが担当しました。

かつて夏を連想させる代表的な存在だった蚊取り線香も、現在では見かける機会も少なくなりました。理由のひとつは、住まいの変化。蚊やり器は現在の住まいにはフィットしにくくなっています。「くわな鑄物 蚊やり器」は、さまざまなテイストのインテリアに合う、スクエアでシンプルなデザイン。山崎氏の、合理的で美しいデザインがここでも生かされています。

今では見かけなくなった日本の夏の原風景。蚊やり器のデザインがスタイリッシュになることで、現代の住まいによみがえります。

② mansion life.

マンションでステキな暮らしを 楽しんでいきます

東京湾の夜景が最高のインテリア

女優・料亭若女将 鈴木希依子さん



Profile

Kieko Suzuki

千葉県出身。女優、料亭若女将。南カリフォルニア大学入学後、ハリウッドの演劇学校を修了。『岸和田少年愚連隊カオルちゃん最強伝説』ヒロイン役でスクリーンデビュー。テレビや映画舞台で活躍するほか、実家である木更津老舗料亭5代目若女将も務める。鈴木さんが出演する竹内 力主演『バトル・オブ・ヒロミくん！ The High School SAMURAI BOY』（RIKIプロジェクト）のDVDが好評発売中。



リビングの雰囲気は 都会の中の リゾートを意識して

今回たずねたのは、マンションの高層階にある一室。窓から見えるレインボーブリッジは、まさに絶景。都会のリゾートと呼ぶにふさわしい、ベイエリアの景色が広がっています。

*

3LDKのマンション、リビングの窓から広がる美しい東京湾景に、思わず見とれてしまう…。そんな素敵なお部屋に住んでいるのは、女優として活躍中の鈴木希依子さん。「この部屋を見た瞬間、とにかく素晴らしい眺めに感激しました。それに窓を開けたときに、入ってきた空気が気持ちよかったです。それでこの部屋を気に入りました」この部屋には女性3人でルームシェアをして暮らしているそう。となると心配なのはセキュリティ。

「このマンションはオートロックなのはもちろん、管理

もしつかりしています。1階のエントランスにも担当の方がいてくれるので、とっても安心なんです」

1階にはスーパードもあり、料理が好きで自炊する機会が多いという鈴木さんには最高の住環境。

「料理は、ルームメイトそれぞれ自由に作っています。日によつては3人で何品か作ったりすることもある。先日、ルームメイトの誕生日のときには、ケーキを焼きました。もう一人のルームメイトは、ちらし寿司をケーキ型にして盛り付けていましたよ」

共用スペースであるリビングは、まるでリゾートにいるかのような「非日常」を演出。「キッチン周りの生活感がある部分と、リビングの非日常感を分けて、メリハリをつけています。テーブルの上にはあまり物は置かず、カフェやレストランにいるようなくつ



ナスのサッパリ仕立て

料亭では季節を意識した料理を提供しているそう。「夏野菜の代表格ナスの冷菜。シャンパンにもスパークリングの日本酒にもとても合いますよ」。

【材料】

ナス 1本
シソ、ミョウガ 各適量
A マヨネーズ 大さじ1と1/2
B ポン酢 大さじ1

【作り方】

- ①ナスの皮を縞模様になるようにピーラーで剥き、輪切りにする。
- ②①を水にさらしてアクを抜く。ペーパーなどで水分を拭き取り、フライパンで両面に焼き色をつける。
- ③Aを混ぜ合わせたソースをかけ、千切りにしたシソとミョウガを添える。

老舗料亭若女将
鈴木希依子さん直伝



- ①鈴木さん個人で使用している部屋は、白を基調にスッキリとしたインテリアに。「統一感を出したかったので、家具も白をセレクトしました。ラグやシーツなど、とろとろに大好きなローズ色を配置しています」。
- ②ベッドサイドにはアロマのディフューザーを置いて香りを楽しんでいます。「お気に入りには、ローズ系の甘い香り。これから夏本番なので、さっぱりとしたレモングラスや殺菌作用のあるアロマも取り入れたいですね」。
- ③くつろぎと団らんの場となるリビングのライトは、あたたかみのある色にすべて統一しています。「青白く冷たい感じのするライトを外し、ふんわりとぬくもりのある電球色のライトに変えました」。



リビングに置かれた白いテーブルとイスは、前の住人が使っていたものをそのまま使用。「リゾートっぽいさわやかな白とシンプルなデザインが、部屋の雰囲気にもピッタリで気に入っています」。



女性3人で暮らしているにもシューズボックスにも靴が収まり切らなくて大変。「そこで玄関にブロックで見せる収納を手作りしました。みんなヒールが高い靴を履くので、ボックスにしまふよりこっちの方が収納しやすいんです」。

ろい気分です。いられるように整理しています。何よりも最高なのは、窓から見えるこの景色。昼間も素敵ですが、夜は格別。夜景がひとつのインテリアといった感じで見惚れますよ」

鈴木さんが使う個室は、白を基調とし、大好きだというローズ色をちりばめた、清楚でかわいらしい雰囲気。

「あまりゴテゴテとしているインテリアが好きではないので、部屋の中も白で統一。シンブルに暮らすことを大事にしています。仕事柄どうしても洋服は増えるんですが、ウォークインクローゼットに隙間なく収めています。あとベッドの下など一見見えないところに収納スペースを作っています。物が散らからないように工夫しています」

「香りもローズ系が一番好きですね。でも同じローズ系でも、いろんな香りがあるんですよ。朝はしゃきつとできるようなすつきり系の香りを使い、夜は寝る前にリラククスできる甘い香りを楽しんでいます」

じつは鈴木さんのご実家は、木更津にある老舗料亭。海外で生活経験もあるバイリンガルな彼女は、英語での対応もお手のものです。

「2年前から若女将として家業を手伝うようになりました。インバウンド（外国人旅行者を日本へ誘致すること）も強化しているので、海外のお客様向けに英語でメニューを作ったり、商談をしたり、英語で接客させていただいています」

「一見、そう見えるかもしれませんが、女優と女将、全然違うことをやっているように思えるのですが…？」

「一見、そう見えるかもしれませんが、女優で培った話し方のノウハウが役立っていたりもしますし。身についたものはいろんな機会に活かせるものなんだなあと実感しています。今はふり幅のある仕事ができる、楽しいですね。仕事の疲れは、窓から夜景が見えるお風呂に入ると、アロマで癒されながら眠れば、スッキリ取れますから」



ハワイ

ハワイ タイ メキシコ インド

あつという間に完成！
スパイシーエビ料理

「一年中暑いハワイでは、調理にあまり時間をかけません。手軽に作って、ワイワイ食べるのがハワイアンスタイル。ハワイには多くの地ビールがあり、食事と一緒に楽しんでいます。ビールによく合う『ガーリック・シュリンプ』で、楽園気分を味わってください」

Profile



ハワイ・アイランド料理研究家
藤沢セリカさん

ハワイやカリフォルニア、タヒチなどのレストランで経験を積む。家庭で楽しむハワイ料理を提唱し、日本人向けのアレンジに定評がある。東京都渋谷でココナッツ専門店「ココプラウン」主宰。『おうちでハワイアンごはん60』（宝島社）など著書多数。www.aloha-deli.com

暑い日に食べたい

南国
レシピ

暑いからと、毎日サツパリしたものではありません。そこで、各国料理のプロが南国発のスタミナレシピを指南。しっかり食べて、暑い夏を乗り切りましょう。



ピリ辛風味がビールにぴったり

ガーリック・シュリンプ

材料2人分

エビ 10～12尾
酒 大さじ1
卵白 1/2個
片栗粉 大さじ2
にんにく（みじん切り） 2かけ
しょうが（みじん切り） 1かけ
豆板醤 小さじ1
水 100cc
中華だし 小さじ4
砂糖 小さじ2
塩 少々
しょうゆ 小さじ1
ねぎ（みじん切り） 1/2本
キャベツの千切り 適量
揚げ油 適量
サラダ油 大さじ1

作り方

- ①エビは殻の背中に切り目を入れ、ワタを取り出す。塩少々（分量外）を振りかけ、酒・卵白・片栗粉で揉み10分ほど置く。フライパンに揚げ油を熱し、色が変わる程度に軽く揚げ取り出す。
- ②フライパンにサラダ油、にんにく、しょうがを入れて中火にかける。香りが立ってきたら豆板醤を加えて炒め、Aをすべて入れて沸騰させる。
- ③②に①とねぎを入れて炒め、ソースを絡める。
- ④皿にキャベツの千切りを敷き、上に③のをせる。



Point

エビは揚げすぎないように注意。再度調味料と一緒に火にかけるので、身が固くなってしまいます。

ハワイ気分を盛り上げる
コーディネートアイテム



カラフルなハワイアंकロスは、端切れをたたんで皿の下に敷くだけでも南国気分がアップ。輸入食材店などで手に入るドリンクやパイナップルなどの南国フルーツを並べてトロピカルな印象に。

半熟の黄身を混ぜてマイルドに

ガパオごはん 目玉焼き添え

材料2人分

卵 2個
 にんにく 1かけ
 赤唐辛子 2本
 豚コマ 250g
 ナンプラー 大さじ1
 A オイスターソース 大さじ1
 しょうゆ 大さじ1
 砂糖 大さじ1
 バジル(葉だけ摘んで) 1/2カップ
 サラダ油 大さじ4
 ごはん 適量

作り方

- ①フライパンをあたため、サラダ油大さじ2を入れ、ひっくり返さず半熟の目玉焼きを作る。
- ②にんにくは皮をむいて、半分に切って芯をとる。赤唐辛子は辛さを抑えるために種をとる。
- ③フライパンにサラダ油大さじ2とにんにく、赤唐辛子を入れ、香りが出るまで弱火で炒める。豚コマを加え、中火にしてさらに炒める。火が通ったらAを加え、最後にバジルを加えて火を止める。
- ④お皿にごはんを盛りつけ、③をかけて目玉焼きをのせる。黄身を崩し混ぜながら食べる。



Point

卵は辛さをマイルドにするソース代わりなので、半熟に仕上げてください。多めの油で片面だけを揚げ焼きに。



夏バテ予防に 酸味&辛味で食欲アップ

「タイの人々が暑さに負けないのは、食事ですっかり栄養がとれているから。辛くて酸っぱいタイ料理は、暑さによる食欲減退を防いでくれます。さらに、レモングラスやコブミカンの葉など、胃や腸の動きをよくするハーブをたっぷり料理に使用しています。日本はタイと同様、高温多湿の国。じっとり暑くて食欲がないと思うときこそ、タイ料理がおすすめです」

Profile



タイ料理研究家
鈴木 都さん

タイ・バンコクに5年間在住。タイ王室専属の料理研究家Wandeeyoung氏に師事。タイ文部省認定Wandeeyoung Culinary School Certificate取得。宮廷料理のほか、幅広いジャンルを教えるタイ料理教室「カフィアライム」を主宰。近著に『本場仕込みのタイごはん』(グラフィック社)がある。



タイ気分を盛り上げる
コーディネートアイテム



コースターやカトラリーには竹や木、貝などの自然素材を使ったものがおすすめです。メインとなるカラーもナチュラルな雰囲気にとまるよう、ブラウンやグリーン、オレンジをチョイスして。



爽やかな辛さがくせになる

ワカモーレ (右)

材料2人分

トマト 1/2個
ピーマン 1個
玉ねぎ 1/4個
にんにく 1/2かけ
コリアンダー(香菜) 大さじ1/2
ハラペーニョ 大さじ1/2
※なければ青唐辛子や赤唐辛子で代用可能
塩 小さじ1/4
アボカド 1個

作り方

- ①アボカド以外の材料をすべてみじん切りにして、ボウルに入れて混ぜる。少し時間をおいて味をなじませるとマイルドになる。
- ②別のボウルにアボカドの果肉を入れフォークなどで潰し、なめらかになるまで混ぜる。
- ③水気を切った①を加え、混ぜる。



Point

①の工程でできあがったものが「サルサ・メヒカーナ」。そのまま焼いた肉やサラダにかけても美味しい。

じつはごはんにもよく合います！

チリ・コン・カルネ (左)

材料2人分

にんにく(みじん切り) 1/2かけ
玉ねぎ(みじん切り) 1/2個
合挽き肉(または牛挽肉) 100g
チリパウダー 大さじ1/2
トマト缶(カット) 1/2缶(200g)
ケチャップ 大さじ1/2
ウスターソース 大さじ1/2
キドニービーンズ(水煮) 100g
塩・こしょう 適量
オリーブオイル 大さじ1/2

作り方

- ①厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくを入れて香りが出たら玉ねぎを加えて炒める。玉ねぎがしんなりしたら合挽き肉、チリパウダーを加え、肉の色が変わるまで炒める。
- ②トマト缶、ケチャップ、ウスターソースを加え、ひと煮立ちさせる。水気を切ったキドニービーンズを加え、さらに煮込む。
- ③ときどきかき混ぜながら5～10分ほど煮込み、トマトから出る水分を飛ばす。ほどよく煮詰まったら塩・こしょうで味を調える。
※キドニービーンズは赤いインゲン豆。水煮になった缶詰がスーパーなどで入手可能



メキシコ気分を
盛り上げる
コーディネートアイテム

メキシコといえば鮮やかな織物が有名です。テーブルのセンターに敷くと、華やかな印象に。原色を使ったカラフルな色柄のテラコッタ食器や小物も、楽しげなラテンの雰囲気盛り上げてくれます。



旬の夏野菜が たっぷり食べられる

「唐辛子だけでなく、トマトやピーマンなども中南米原産の夏野菜です。これらの野菜は原産地の気候と同じ季節に食べるのがいちばん美味しいんです。メキシコ料理はスパイスやハーブ、そして野菜をたくさん食べられるのも魅力。旬の夏野菜で栄養をしっかりとり、夏バテを防ぎましょう」

Profile



ラテン料理研究家
奥井奈都美さん

15年前に中南米の地に足を踏み入れて以来、ラテン好きな生活を送る。独身時代はバックパッカーで約1年かけて中南米8か国を放浪。現在は、ラテンレシピを研究するかわら、横浜市内でラテン料理教室を主催している。http://quericolatina.jimdo.com



インド

汗をかいて
体の熱を放出する

「インドでは、食卓に毎日カレーが並びます。一年中暑いインドでは、辛いものを食べて汗をかくことで、体内に溜まった熱を外に出す必要があるからです。また、各家庭では好みのスパイスをブレンドして、オリジナルのカレーを作っています。自宅でカレーを楽しむ際も、市販のカレー粉にスパイスを追加してオリジナルのカレー作りに挑戦してみてください」

Profile



インド家庭料理研究家
ブーティゆきさん

「ブーティ」はサンスクリット語で「幸運・幸福・成功・富・能力」を意味するニックネーム。年2～3回訪印し、現地の料理研究家やシェフ、料理教室などから学んでいる。自宅にてインド料理教室「鎌倉シュリマティ」を主宰。
<http://kamakurashrimati.com>



インド気分を
盛り上げる
コーディネートアイテム

インドの伝統的なパターンやモチーフのクロスをアクセントに。ゴールドやシルバーのアイテムがあると、エキゾチックな雰囲気に仕上がります。インド料理店で見かけるステンレスの食器は、家庭ではあまり使われないそう。



カレー粉で手軽につくれる！

バターチキンカレー

材料2人分

米（といてざるに上げておく） 2合

A カレー粉 小さじ1
すりおろしにんにく 小さじ1
塩 小さじ1

B 鶏むね肉（一口大に切る）
500g

レモン汁 大さじ1
サラダ油 小さじ2
カレー粉 小さじ1

C バター 大さじ2
たまねぎペースト（市販） 80g
おろしにんにく 小さじ2
おろししょうが 小さじ2
ブラックペッパー（粉末） 小さじ1/4
カレー粉 大さじ1
レッドチリペッパー
（なければ一味唐辛子） 小さじ1/4
塩 小さじ1

カットトマト缶 1缶

生クリーム（脂肪分36%以上のもの） 200cc

作り方

- 炊飯器に米を入れ、表示通りに水を入れる。
- ①にAを加え、20分浸水させてから普通に炊飯する。
- ボウルにBを入れ、手早く混ぜてからラップをして冷蔵庫で10～20分寝かせて味をなじませる。
- 深めのフライパンにCを入れて軽く炒める。
- バターが溶けたところでトマト缶を加え、焦げつかないように混ぜながら中火でしっかりと水分を飛ばす。
- ③を加え、鶏肉に火が通るまでしっかりと炒める。
- 生クリームを加え、混ぜながら2～3分煮込む。
- 味をみて塩気が足りなければ塩（分量外）を加える。
- 器に盛り、好みでみじん切りしたコリアンダー（香菜）と千切りしょうが（各分量外）を飾る。



Point

しっかりと黄色い色をつけるため、カレー粉を加えてから浸水させる。カレー粉を少量にしてあるので、カレーの風味は控えめに仕上がります。

快適マンション生活を堪能中

「お住まい拝見」

ポレスター八王子 K様邸

「まだ子供が小さいので、すぐ保育園へ迎えに行ける立地がマンション探しのポイントでした」と語るKさんご夫婦。

八王子駅の周辺でいくつかモデルルームを見学しても、なかなか購入しようという話に至らなかったそう。ところが「ポレスター八王子」を見学し、すぐにご主人が水回りの快適さとバルコニーの広さを気に入りました。奥様も次第に「ここを逃したくない」と思うようになり、キャンセルが出たところを急いで契約することになった。

「私はすぐに欲しくなってしまうのですが、奥さんはいろいろ検証してから購入する慎重派。買い物タイプが違うんです。それでバランスがとれているのかもしれないですね。インテリアも、すべて2人で話し合って決めています。家具は濃い目の色に統一するよ

う決めました。好みが一緒なので、採めることはありませぬ。細かい部分は、奥さんにまかせています」

入居時に3LDKを2LDKの間取りに変更。広々としたリビングダイニングなので、娘さんのはのびのびと遊ぶことができます。キッチン吊戸棚をはずしたことで、料理をしても子供の様子がよく見えるそう。

住み始めて半年。いまだ家具の配置が定まらず、何度か動かしているのだとか。「遊びに来た友人もくつろげるようなインテリアが理想です。なかなかうまくいかず、試行錯誤をしているところです。まだまだ欲しい家具もあるので、これから少しずつ話し合いながら揃えていきたいですね」と奥様。Kさんご夫婦の家づくりは、ゆつかりと時間をかけて進められています。

子供がのびのび遊べる ゆったりリビング



このマンションを担当しています

楽しい生活を 送っていただけるよう 明るい笑顔を大切に

長谷川 成

ポレスター八王子管理員

伊藤大介

フロント

「管理員の仕事で、居住者の皆さまにいちばん期待されているのは清掃だと思います」と、語る管理員の長谷川。「ポレスター八王子」には、水庭と呼ばれる水が張られたスペースがあり、ここに落ち葉が溜まらないよう心がけているそう。白く美しいマンションを維持するため、隅々まで掃除を実施しています。

「管理員はマンションの顔。長谷川の明るい挨拶で、居住者の皆さまと良好な人間関係が築けています。業務に関しても、まめに報告してくれるので安心です」とフロントの伊藤も長谷川の働きぶりに太鼓判を押します。伊藤が考えるマンション管理会社として大切なこととは？



左から伊藤大介、長谷川 成



ポレスター八王子
東京都八王子市万町13-4
9階建 全31戸 平成25年10月竣工
事業主/株式会社マリモ



スイッチ周りや壁には、猫や人物のシルエットが。遊びに来た子供たちが、ゲーム感覚で探せるようにとの奥様のアイデアです。



リビングの収納は布団が入る奥行きのものに変更。手前半分は使いやすいようオープン収納にしました。突っ張り棒を利用した奥様手作りの壁面収納は、小さな物の整理に便利。

以前はオープン収納に重ねて入れてあった絵本類は、マガジンラックに収納。欲しい絵本をすぐに見つけることができ、片付けもしやすいそう。

リビングダイニング



濃い色合いの家具を選んでいるので、落ち着いた印象。キッチンの上に吊戸棚がないので、料理しながら窓の外に広がる景色を楽しむことができます。テレビやソファの位置は、いまだに試行錯誤中なのとか。

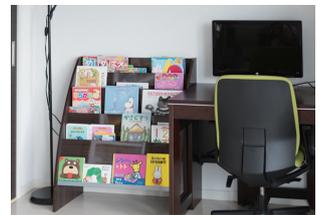
Mansion Owner

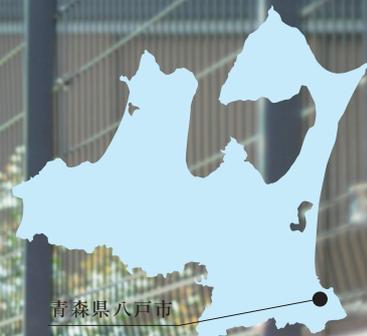


ご夫婦と娘さんの3人暮らし。早く帰った方が料理をするという仲の良いお二人は、使いやすいキッチンもお気に入り。



スタンドタイプの時計は、以前夫婦で住んでいたアメリカで購入。奥様から「大きなのっぽの古時計」にあこがれていたご主人へのプレゼントです。





青森県 八戸市

マンション便り in 八戸

マリモの輪が広がっています！

マリモコミュニティが管理するマンションから
管理組合の取り組みや理事長の声をお届けします。
今回は青森県八戸市のマンションを訪問。
居住者が参加した「環境整備」を紹介します。



毎年恒例の側溝掃除や草むしりが コミュニケーションの場に

■ポレスタター八戸

青森県八戸市は、古くから漁業で栄えた街。今回伺った「ポレスタター八戸」は、八戸市の中心街からほど近い場所にあります。駅からも近く、大型店舗や市役所などへも歩いて行ける立地の良さで購入を決めた居住者も多いそう。

気持ちよい五月晴れの5月24日(土)に「ポレスタター八戸」では居住者が集まり、側溝掃除や草むしりを行う「環境整備」が実施されました。「不思議なことに、環境整備の日は毎年天気がいんですよ」という櫻井理事長。なんと8年近く理事長を務めているそう。「環境整備」も立ち上げから携わっている櫻井理事長に、実施されるようになった経緯をお伺いしました。

「竣工して最初の3年間は、まったく側溝の掃除をしていませんでした。泥が側溝内に堆積し、これではまずいのではないかと3期目の理事会で議題に上がったのが始まりです。管理費でまかなうことは難しかったので、業者に依頼せず居住者が力を合わせて実施することになりました。女性やお子さんが参加できる草むしりも同時にすることにし、全戸配布で告知をしました。初回は30世帯近くの参加があり、現在でも半数以上が参加しています」

また、12月の恒例行事となっている「クリスマス会」にも多くの居

住者が集まります。こういった行事を通じ、お互いの顔を知っておくことが大切と櫻井理事長は語ります。「居住者同士がコミュニケーションをとっていれば、未然に防げるトラブルも多くあります。まったく知らなければ声をかけづらいのですが、知っている子供たちなら注意もしやすいですからね。おかげで、このマンションではトラブルらしいトラブルもないんですよ」



左から櫻井理事長、フロント伊藤、管理員原子と亀橋。「私たちも、皆さまのコミュニティづくりに参加させていただいています」と伊藤。



側溝掃除は力仕事なので男性が担当。側溝のふたを持ち上げる器具や掃除するための道具は、マンションの管理費で購入しました。

ポレスタター八戸
青森県八戸市長根1-17-1 13階建 全54戸 平成15年12月竣工
事業主：株式会社マリモ



拝見！世界のマンションライフ

アメリカ国内で最も先進的な街として知られるカリフォルニア州の街、バークレー。知識階級が集まるこの地では健康や環境への意識が高く、バランス感覚に優れたスマートな人々が暮らしています。



夏でも涼しいバークレーでは暖炉が一般的。壁一面の西向きの窓から午後の光が燦々と差し込みます。壁には絵画や写真がディスプレイされ、アトリエのようなクリエイティブな空間。



バークレー

セドリック シャックルトン
Cedric Shackleton 邸

学園都市のスマートな住人が選んだのは、ラボのような機能美空間

以前のバークレーはサンパブロ通りを隔てて住宅エリアと工業商業エリアが東西に分かれており、1999年に完成したセドリックさんの共同住宅があるのは西側。周辺には鉄鋼工場が立ち並んでいました。地元のアーティストやクリエーターたちが、古い工場をリノベーションしてアト

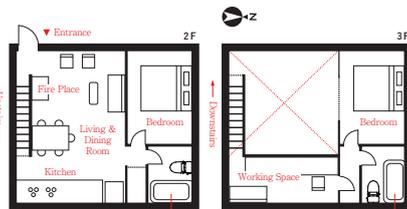
リアンフランシスコから車で30分ほどの街、バークレーは、カリフォルニア大学バークレー校があることで有名な学園都市。大学教授や医師、弁護士などスマートな住人が多いのも特徴です。長年この街に住む大学教授のセドリック・シャックルトンさんは言います。「ここはアメリカでも特別な場所。みんなの生活意識が高くても多様性に寛容。私はもともとヨーロッパ人だから、この街にしか住めないと思うよ」。

「窓の外のストリートや暖炉の静かな火を見ながら過ごす時間が、私のいちばん好きな時間です」

リエ兼住居として住み始めたのもこの頃。「私はアーティストではないけれど、エッジが効いたロフト（上層にある工場や倉庫などの仕切りのないスペースを指す）のような空間が好きなんです。郊外の戸建てで広い庭があるような、いわゆる『アメリカの古きよきアットホームな空間』には興味がなくなりました」。そこで友人3人と共同で土地を購入し、地元の建築家に設計をオーダー。工場をイメージした天高のある吹き抜けの大きなリビング、壁一面の窓、硬質なステール素材の使用などをリクエストしました。天井まで伸びたシル



a. 上層のワークスペース。研究者やアーティストが多い土地柄、家でも仕事をするのが一般的で、ワークスペースを充実させた設計が多いそう。
b. 工場や倉庫と調和したアースカラーの外壁。眺望を計算して周辺には高い木を配置。自然を大切にするライフスタイルもバークレーの特徴。



下層はリビングダイニングと息子さんのスペース。ロフトが家主のワークスペースとベッドルーム。

DATA

場所：アメリカ、バークレー／建物：3階建ての2～3階。2LDK＋ロフト、ガレージ、158㎡／購入価格：65万ドル（約6600万円）／築年：1999年／居住者：72歳男性、31歳男性

アンケートにお答えいただいた方の中から 抽選で合計31名様にプレゼント

毎日の暮らしに新しい“素敵”をプラスする『まりもノ風』ならではのセレクトです！

1

6
名様



日用品もおしゃれに
くわな鋳物 蚊やり器

表紙で紹介した山崎 宏氏とスワミヤ氏がデザインした鋳物の蚊やり器。フタ部分には、夏らしい題材がモチーフとしてあしらわれています。柄は編集部におまかせください。164×164×43mm各¥4,000(税抜) / ヤマサキデザインワークス www.ymsk-design.com

2

12
名様



香ばしい美味しさにこだわった
「アーモンド効果」

ビタミンEや食物繊維を豊富に含んだアーモンドが手軽にとれるドリンク。クラッシュアーモンドを焙煎した「アーモンド効果」とコーヒーの風味が楽しめる「アーモンド効果<香ばしコーヒィ>」を各2本セットにしてプレゼント。各¥120(税抜) / グリコ乳業 www.glico-dairy.co.jp

3

3
名様



本場の味が自宅で楽しめる
おうちで
ハワイアンごはん 60

今号の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

4

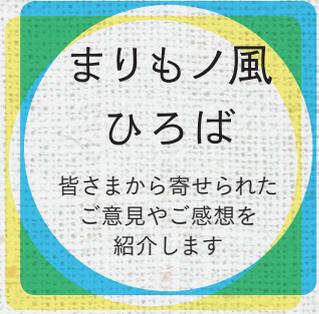
10
名様



熟練した製造者による逸品
揖保乃糸
特級品 (黒帯)

上質な小麦粉を原料として使用し、厳冬期の12月から2月の期間に製造された絶品です。揖保乃糸の標準品、上級赤帯のそうめんよりも麺の太さが細く、なめらかで上品な口当たりが楽しめます。50g×10束 ¥1,500(税抜) / 菅哉物産 www.sugaya-ibonito.co.jp

【応募のきまり】希望商品の番号を選んで、このページに添付されたハガキに必要事項を明記してご応募ください。切手は不要です。当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。【締め切り】2014年9月15日(月)当日消印有効。



(宮崎市 UYさん 31歳)
今年の3月まで育児休暇中で、管理員さんやマンションの方と娘を通じて自然と会話をするようになりました。今まではあまり付き合いがなかったのですが、うれしいです。

(東広島市 NKさん 58歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(諏訪市 MTさん 40歳)
入居して1か月、広いリビンググダインニングで家族で楽しく食事したり、テレビを観たりしています。これまで以上に家族の絆が深まりました。『まりもノ風』はとても役立つので、楽しみにしています。

(岡山市 HTさん 44歳)
同じマンション内に住む同級生の子持ちママ達と部屋を歩きまわすようになり、ますます交流が盛んになりました。子供もすぐに遊びに行けたら、遊びに来てもらったりと、とても楽しそうです。情報交換も出来て、マンションでの生活を満喫しています。

(四日市市 KAさん 46歳)
『まりもノ風』をいつも楽しく読ませてもらっています。マンションに引っ越してからとても快適に暮らせて、毎日充実した生活を送っています。管理員さんがきれいに掃除をしてくれているので、いつも気持ちよく過ごせています。

(富山市 YYさん 49歳)
念願のマンションに移って、5年。マンションの方々とコミュニケーションが取れるようになり、かつプライバシーは守られて、とても快適に暮らしています。隣の方に「うるさくてすみません」と言われますが、防音に優れているので気になりません。

(廣島市 IKさん 33歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(長野市 SHさん 29歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(宮崎市 UYさん 31歳)
今年の3月まで育児休暇中で、管理員さんやマンションの方と娘を通じて自然と会話をするようになりました。今まではあまり付き合いがなかったのですが、うれしいです。

(東広島市 NKさん 58歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(諏訪市 MTさん 40歳)
入居して1か月、広いリビンググダインニングで家族で楽しく食事したり、テレビを観たりしています。これまで以上に家族の絆が深まりました。『まりもノ風』はとても役立つので、楽しみにしています。

(岡山市 HTさん 44歳)
同じマンション内に住む同級生の子持ちママ達と部屋を歩きまわすようになり、ますます交流が盛んになりました。子供もすぐに遊びに行けたら、遊びに来てもらったりと、とても楽しそうです。情報交換も出来て、マンションでの生活を満喫しています。

(廣島市 IKさん 33歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(長野市 SHさん 29歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(宮崎市 UYさん 31歳)
今年の3月まで育児休暇中で、管理員さんやマンションの方と娘を通じて自然と会話をするようになりました。今まではあまり付き合いがなかったのですが、うれしいです。

(東広島市 NKさん 58歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(諏訪市 MTさん 40歳)
入居して1か月、広いリビンググダインニングで家族で楽しく食事したり、テレビを観たりしています。これまで以上に家族の絆が深まりました。『まりもノ風』はとても役立つので、楽しみにしています。

(岡山市 HTさん 44歳)
同じマンション内に住む同級生の子持ちママ達と部屋を歩きまわすようになり、ますます交流が盛んになりました。子供もすぐに遊びに行けたら、遊びに来てもらったりと、とても楽しそうです。情報交換も出来て、マンションでの生活を満喫しています。

(四日市市 KAさん 46歳)
『まりもノ風』をいつも楽しく読ませてもらっています。マンションに引っ越してからとても快適に暮らせて、毎日充実した生活を送っています。管理員さんがきれいに掃除をしてくれているので、いつも気持ちよく過ごせています。

(富山市 YYさん 49歳)
念願のマンションに移って、5年。マンションの方々とコミュニケーションが取れるようになり、かつプライバシーは守られて、とても快適に暮らしています。隣の方に「うるさくてすみません」と言われますが、防音に優れているので気になりません。

(廣島市 IKさん 33歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(長野市 SHさん 29歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

(宮崎市 UYさん 31歳)
今年の3月まで育児休暇中で、管理員さんやマンションの方と娘を通じて自然と会話をするようになりました。今まではあまり付き合いがなかったのですが、うれしいです。

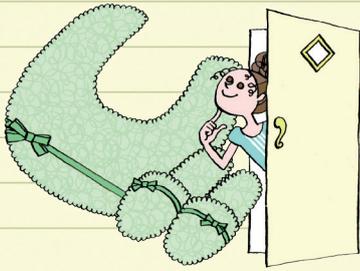
(東広島市 NKさん 58歳)
今年のおうちでハワイアンごはん60の特集にご登場いただいた藤沢セリカさんの新刊。誌面では1品しか紹介できなかった、自宅で簡単に作れるハワイアンレシピを60品収録しています。ハワイ通の藤沢さんならではの、マーケット情報やB級グルメなどのコラムも充実。¥1,200(税抜) / 宝島社

貯まる！ 増える！

マナー風水術

風水で大切なのは、環境を整えること。汚れが溜まりやすい「トイレ」の掃除は金運アップに効果バツグンです。ピカピカの「トイレ」で金運を呼び込んで！

お金の貯まるポイント



1 スリッパを使って
足が直接床に触れないように

トイレ専用のスリッパを使い、汚れた気を足の裏につけたまま外に出してしまわないように。また、マットも必要。水の気は下に溜まりやすいので、マットに吸わせてこまめに洗濯しましょう。色味はパステルカラーがおすすめ。水をイメージする水色は避けて。



2 使用後はかならず
フタを閉める



便器のフタはつねに閉めておくことが鉄則です。フタが開けっ放しだと、便器の水が蒸発し、ニオイと一緒にトイレ内に充満してしまいます。使うとき以外はフタを閉めて、悪い気が外に流れ出すのを防ぎましょう。寝る前はフタが開いていないかチェック！

ニオイと汚れは厳禁！ 明るく清潔なトイレが金運アップの近道に

トイレはもともと汚れが溜まりやすい場所。掃除を怠ると、すぐに気が淀んで金運がダウンしてしまいます。不潔な状態ではドアの開け閉めのたびに、淀んだ気が家じゅうに拡散すること。トイレをキレイにしてあげば、金運だけではなく家族の健康運も大きく上昇します。家族が健やかに過ごすためにも、こまめな掃除で明るく清潔な空間を保ちましょう。

いざトイレ掃除をしようとしても、掃除グッズが汚れているとやる気が起こらないもの。トイレブラシが汚れているのなら、まず新調しましょう。定期的に買い替えることで、悪い気のため込みません。便器周りや床などの掃除にはトイレ掃除用ウエットシートを使うと、悪い気も一緒に流し捨てることができるのでおすすめです。タオルはトイレ専用のもので用意し、洗濯をした清潔なものに毎日取り替えるようにしましょう。

ピカピカに掃除をしたあとは、換気や明



3 観葉植物が
悪い気を吸い取る

トイレに飾るなら、観葉植物がおすすめ。植物の持つ木の気が悪い気を吸い取ってくれます。きちんと手入れをして、太陽にあてることも忘れずに！逆に水をイメージさせる絵や写真を飾るのはNG。水の気が増えず、気のバランスが悪くなってしまいます。

るさも大切です。悪い気は暗くてジメジメした場所が大好き。窓がないトイレは、長めに換気扇を回して、湿気がこもらないように、空気の入れ替えをしっかりとしましょう。悪い気が家じゅうに広がってしまうので、扉を開けておくことはよくありません。また、照明は白昼色のものに取り換えて、明るい雰囲気を作ります。

快適なトイレになったからと長居はNG。紙でできた本や漫画は陰の気を吸収しやすく、トイレで読むと金運がダウンしてしまいます。また、トイレにスマートフォンや携帯電話を持ち込んでメールを送信すると、その相手との関係がぎくしゃくすること。陰の気が強い場所なので、用が済んだらすぐに出ることが基本です。

一般的にお金持ちの家は、トイレがきれいだと言われています。お金に好かれる家づくりのため、まずはトイレ掃除から始めてみましょう。



4 消臭剤や芳香剤で
不快なニオイを断つ

悪臭を嫌う風水では、空間をいい香りで満たすことが大切。ニオイが気になるトイレには消臭剤や芳香剤が必須です。ただし、きつすぎる香りは逆効果なので、掃除をして清潔にした後にアロマオイルや生花などで、ほんのりと自然な香りを漂わせましょう。

Profile

フォーチュン・テラー みずきさん

風水だけでなく、タロットや占星術、手相などの占いと解説が「分かりやすく元気になれる」と好評を博している。雑誌やWEBなどに多数掲載。



「そろそろ、ですよ！」

季節を安心して楽しむメンテナンス情報をマリモコミュニティからお届けします。



蒸し暑い季節 気になる家の「ニオイ」対策 どうしていますか？

きちんと掃除しているのに、室内のニオイが気になる。いやなニオイは原因を知り、すっきり取り除きましょう。

新聞紙で包むのが面倒な場合は、生ごみをごみ袋に入れたあと、薄めた酢をスプレーしておきましょう。

生ごみのニオイは 重曹&酢で中和

キッチンやカーテンなどの布製品もニオイの元。洗えるものなら、洗うのがいちばん。洗えないものは全体に重曹をふりかけ、2〜3時間おいてから掃除機で吸いとりましょう。

布製品もニオイの原因に

クッションやカーテンなどの布製品もニオイの元。洗えるものなら、洗うのがいちばん。洗えないものは全体に重曹をふりかけ、2〜3時間おいてから掃除機で吸いとりましょう。

こまめな換気も大切

ニオイ対策の基本は、こまめな換気。24時間換気システムつきのマンションでは常時稼働するとともに、できれば2カ所以上の窓を開けて室内に風を通しましょう。その際、湿気がたまりやすい下駄箱などの扉も開けておくと、より効果的です。

正しいお掃除&お手入れで フローリングを すっきりキレイに！

素足で過ごすことが増える季節は、フローリングの汚れも気になるもの。家族が気持ちよく過ごせるよう、ちよつと頑張つてピカピカに磨きあげてみませんか？

水拭きでさっぱり

フローリング掃除の基本は、掃除機がけ＋から拭きです。でも、皮脂などのべたつき汚れはから拭きだけでは落としにくいので、ときには水拭きが必要です。床材を傷めないため、水拭きは短時間ですませるのがコツ。

ワックスでピカピカに

水拭き後の床が乾いたら、床全体にワックスをかけておきましょう。定期的なワックスがけには、床をきれいに見せるだけでなく、床材を守り、汚れをつきにくくする効果もあります。家庭用のワックスには、液状のものほか、掃除用のワイパーにつけられるシートタイプなど、手軽に使えるものなどもあります。

しつこい汚れは洗剤で

水拭きだけではべたつきなどがとれないときは、酢やクエン酸を水で薄めたもの、またはアルコールを雑巾にスプレーしてから拭いてみましょう。汚れを落としたあとはかたくしぼった雑巾で水拭きを。

油汚れは 熱の力を借りて 落とす

キッチンで気になる、ベタベタの油汚れ。気温の高い夏場は油がかたまりにくいので、しつこい汚れになる前にさつと落とせませす。

ガスコンロは余熱を利用

かたまつた油は熱で溶けるので、軽いベタつき程度なら、熱めのお湯につけて絞つた雑巾で拭くだけできれいになります。ガスコンロのテーブルトップや受け皿、五徳なども、使用後の熱が残っている間に水拭きを。

こびりつきはこすり洗い

水拭きしてもベタつきが残るときは、油汚れ用の洗剤を使います。しつこいこびりつきは、クリームクレンザーをつけたスポンジでこすつて落としましょう。

