



Smart House つろしん

通信住まいのお役立ち情報 2019年8月号

今年は冷夏が予想され、比較的過ごしやすそうな予報がされているようです。しかし急に暑くなったり不安定な日が続いたのでは、体調もおかしくなってしまいますね。健康にじゅうぶん留意されて、夏を乗り切りましょう。住まいのお役立ち情報は、皆様の健康で楽しい夏の生活を応援します。

ナチュラルなお部屋にあうインテリア ♪

かんたんに取り入れられそうな、参考にしたい・マネしたい！お部屋をご紹介します。



白い壁、白い照明、白い収納にグレーの椅子。クッションと敷物に淡いピンクで合わせて、優しい大人な空間に。家具の高さを低くそろえると広いお部屋に感じます。



部屋の片隅に自分専用の作業スペース。小さなスペースの有効利用方法。テーブルと椅子を壁と同じ色に統一してすっきりと。



壁紙、収納、テーブルを白で統一。それ以外をグリーン系で統一しているのがメリハリがきき、ハンモックを思わせる椅子を置いてアウトドアを思わせるインテリアに。



パステルトーンの優しい雰囲気。オフホワイトを多めに取り入れ。ソファにカバーをかけて丸みと柔らかさを持たせ、差し色は濃い目のローズピンクを少々のみ。



使用色はモノトーン＆ブラウンのみ。植物のグリーンで瑞々しさを添えて。毛足長めのファーを一箇所だけ取りいれるとラグジュアリーな印象。



家具や壁のデコレーションを低めに設定。白と木目とふわふわ素材でナチュラルな印象。窓枠、額縁、テーブルと、四角をあえて強調させておきながら柔らか素材で調和。

プラスアルファの小技★



電話脇の壁のデコレーション。針金に伸縮性のある布を巻き付けて形を作ったものを掛けている。



鏡に好きな言葉を書いてみる。←こちらには、Beauty is not in the face. Beauty is in the light of the heart. と書かれている。



BBQで使える「裏技」集！

夏といったら屋外BBQ（バーベキュー）！ いま流行の、ベランダでアウトドアを楽しむベランピングや、野外でのバーベキューもまさに夏らしさ満載♪

安いお肉も激ウマ！ 柔らかくジューシーになる裏技



●下ごしらえ

ジップロックでコーラやビールなどの炭酸にお肉を10分以上漬けておきます。炭酸に含まれる炭酸水素ナトリウムが余分なタンパク質を灰汁として溶かし出してくれるため。炭酸ナトリウムには他にもお肉の臭みをとる効果もあるというから使わない手はありませんね。

●焼き

強火で30秒、お肉の表面を固めて肉汁を逃さないようにします。その後、一度返しで弱火～中火で焼き上げ。上からお肉を押さえつけたり、何度も裏返すのはNG！ 肉汁を失ってパサパサしてしまう上に、つやも悪くなってしまいます。

野菜がジューシーになる裏技



焼く前に、切った野菜の表面にオリーブオイルを薄く塗っておきます。この一手間で野菜の水分が抜けにくくなって焼き上がりがジューシーに！ ピーマン、ナスはこまめにオイルを塗ってじっくり弱火。しいたけは傘を下にして塩を振って一度もひっくり返さず水分がにじみでたら食べ時。玉ねぎは皮ごとアルミホイルでじっくり焼きます。

その「ひと手間」で違ってくる裏技



缶ビールはせめて、透明プラスチックのコップに注いで飲むだけで視覚効果もあり美味しさ抜群！



空の牛乳パックに水を入れて凍らせれば簡単に大きな氷ができるので保冷剤として利用できます。さらに使用済みの牛乳パックは細く切ると、ゆっくり燃える性質があるため着火剤として使用でき、ゴミになりません。



BBQでは、どれが自分の皿やお箸なのかわからなくなることが多くなります。マスキングテープに名前を書いて貼ったり、自分の色柄を決めれば目印として区別しやすくなります。

片付けが、めちゃ楽になる裏技

焼き終わった後の網にアルミホイルをかぶせると、油汚れがみんなススになってパリパリ落ちるので、洗い物が楽になります。



\\ nice BBQ ♪ /



簡単チョコレートムース



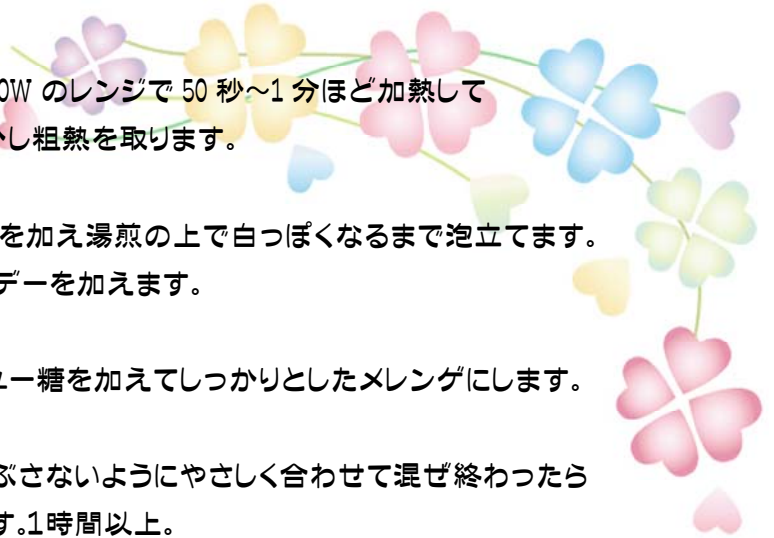
材料（デザートカップ4～5個）

チョコレート	50g
生クリーム(動物性)	50g
卵黄	1個
グラニュー糖	10g
卵白	1個
グラニュー糖	10g
ブレンダー	小1

■ デコレーション用

生クリーム(動物性)	50g
グラニュー糖	10g
ベリーミックス(冷凍)	適量

- 1 耐熱ボウルに生クリームを入れ 600W のレンジで 50 秒～1 分ほど加熱して砕いたチョコレートを加えて溶かし粗熱を取ります。
- 2 ボウルに卵黄を入れグラニュー糖を加え湯煎の上で白っぽくなるまで泡立てます。1のチョコレートと合わせブレンダーを加えます。
- 3 卵白を泡立てます。途中でグラニュー糖を加えてしっかりとしたメレンゲにします。
- 4 2にメレンゲを分けて加え泡をつぶさないようにやさしく合わせて混ぜ終わったらカップに流し冷蔵庫で冷やします。1時間以上。
- 5 デコレーション用の生クリームを泡立てて絞り苺やベリーでデコレーションします。



ポイント

- 生クリームは軽く沸かす程度です。
- チョコレートは市販の板チョコでも作れます。
- 冷凍のミックスベリーを使用しましたが苺などでもおいしいと思います。



動線はすべての基本? の巻

シバヒカルがゆく!



使い勝手の良い経路。
これを動線と呼びますが、
ボクはこだわってお家の
間取り設計に活かしています

ハウスメーカー
勤めの
シバヒカル

すばやく移動できる、使える
のは時短になるってこと。
時短できるってことは、他の
色んな楽しいこともできるよ...

時短
生き急ぐ

今そんなボクが気になるって
動線とは...

ねえワタさん
ココの動線もつとスマートに
できんかなあ? 参考にワタ
さんちの写真見せてえな

ハウスメーカー
勤めの
ワタモココ

そつそつそつ! これこれ!
キッチンのH回りの配置!
調理がスムーズやな!

女子力
高いな!

約40年ぶりに変わった“相続法”

平成30年7月に相続法が大きく改正され、例えば、残された配偶者が安心して安定した生活を過ごせるようにするための方策などが導入されました。高齢化の進展など社会環境の変化に対応するため、約40年ぶりの大きな見直しです。そして今年2019年1月から段階的に改正相続法の一部が施行され始めています。

例えばどんなことが変わったの? (一部紹介)

財産目録の作成がパソコンでできるようになった!

これまで自筆証書遺言は添付する目録も含め全文自書の必要がありました。その負担軽減のため、遺言に添付する相続財産の目録部分についてはパソコンで作成した目録や通帳のコピーなど自書によらない書面での添付が可能となりました。(ただし、各ページに署名押印が必要となります)

被相続人の介護や看病に貢献した親族は金銭請求ができる

法定相続人ではない親族でも、介護した労力を金銭として請求できるように。介護や看病などで被相続人の財産維持に貢献した人は、寄与分として遺産を多くもらうことが認められます。

遺産分割等に関する見直し

- 配偶者保護のための方策
婚姻期間が20年以上の夫婦間で、自宅の遺贈または贈与がされた時は遺産分割における計算上、遺産の先渡し(特別受益)がされたものとして取り扱う必要がないこととされました。
- 遺産分割前の払戻し制度の創設
これまで相続人はお金が必要になった場合でも遺産分割が終了するまでは預貯金の払戻しができないという問題がありました。生活費や葬儀費用、相続債務の弁財など一定額については家庭裁判所の判断を経ずに金融機関で払戻しができるようになりました。

これから順次施行

“配偶者居住権”の創設(2020年/令和2年4月からできる)

配偶者が相続開始時に被相続人が所有する建物に済んでいた場合、終身または一定期間、その建物を無償で使用することができる権利。
配偶者はこれまで住んでいた自宅に住み続けながら、預貯金などの他の財産もより多く取得できるようになり、配偶者のその後の生活の安定を図ることが可能。

法務局で自筆証書による遺言書が保管可(2020年/令和2年7月からできる)

自筆証書による遺言は自宅で保管されることが多く、せっかく作成しても紛失したり、捨てられてしまったり書き換えられたりするおそれがあるなどの問題がありました。このような相続をめぐる紛争が生じることを防止するため、法務局で自筆証書による遺言書を保管する制度が創設されました。

ここに記載以外の事項もあります。また、図解いりでもわかりやすい説明が「政府広報オンライン」にごさいますので併せてご確認ください。

<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201809/1.html>



発行店
情報

