2018 WINTER Vol. 75

OM FIND

あしたの住まいのとっておき

東京にもある伝統の味噌。

特集 江戸甘味噌を学ぶ

LIFE&INTERIOR ONE POINT ADVICE
おウチはいつも心地いい

みんなで解決　管理組合のしごと
クレッセントグランコート

FACE to FACE コミュニティライフ
アールブラン西馬込トロア

OM FIND WINTER 2018 Vol.75

発行／株式会社モリモトクオリティ　編集／OM FIND 編集部　〒150-0022　東京都渋谷区恵比寿南 3-7-4　TEL 03-5724-1310 e-mail :info@m-quality.co.jp

大切な自宅の売却は“モリモト”にお任せください。

住み替えたい　売却したい　相談したい

分譲主仲介による7つのお約束

『モリモトの仲介』では、モリモト新築物件の販売を経験した専任担当者がお客様の立場に立って不動産取引のお手伝いをさせていただいております。作り手だからこそ知る物件の特長や、こだわりのデザインなど“モリモト・テイスト＝付加価値”を次のオーナー様へ繋いで参ります。

1 正規仲介手数料 20%OFF
※モリモトオーナー様への特典
分譲会社の仲介部門だからこそ、お住み替えされるお客様を数多くサポートしてきたノウハウ・経験・実績がございます。売却にかかる費用で一番負担がかかるのが仲介手数料です。お住まいになって頂いた入居者様だからこそ、感謝の意をこめて。

2 住宅設備保証サポート（無料）（※引渡し後1年間）
ご購入されたマンションに付属している主要設備について、築年数問わず引渡し後に故障が発生した場合に一定期間対応するサービスです。

3 分譲時のアフターサービスを継承できます
モリモトが仲介した物件限定特典として、次の買主様へ共有・専有部分のアフターサービス残存期間を継承することができます。通常は第三者に転売した場合には、その譲渡日までとなるアフターサービスですが当社が仲介する場合には、売主様・買主様の双方にメリットが生まれる特別サポートをご用意しております。

4 ハウスクリーニングサービス（無料）

5 会員数30,000人以上の「モリモト友の会」会員へピンポイントで訴求します。

6 自社ブランドの特徴を熟知した、仲介専門のチームが担当します。

7 ［買取サービス］
今直ぐにそして周囲に知られず、そんなご要望には、モリモトの買取サービスがお応え致します。

まずは、無料査定をご利用ください！

お電話による査定依頼
専用ダイヤルで、
①マンション名、②お名前、③ご連絡先をお伝えください。
0120-624-200
受付時間／AM10:00～PM7:00（火・水曜定休）

WEB、スマートフォンによる査定依頼
検索サイトより当社WEBサイトへ。
無料査定ページからご連絡ください。
24時間受付中!!
モリモト中古　検索

FAXによる査定依頼
①マンション名、②お名前、③ご連絡先を記載の上、ご送付ください。
24時間受付中!!
FAX 03-6368-8124

賃貸活用

MORIMOTO QUALITY

モリモトクオリティの賃貸管理課にお任せください。オーナー様の大切な資産を賃貸マンションとしてお預かりし、入居者募集から審査･契約、更新手続き、賃料の徴収、入居者への対応など、オーナー様に代わって行う「家主代行システム」を実施します。オーナー様の煩雑な業務をトータルにサポートし、資産運用のお手伝いをいたします。

オーナー（賃貸人）
業務委託契約
家賃支払い
1棟アパート･マンション 建物管理委託契約
モリモトクオリティ（MMQ）賃貸運営 コンサルティング業務 ＋ マンション管理
入居者（契約･更新）
入居者への連絡
家賃支払い
入居者（賃借人）

①空室時の賃料保証はございません。②手数料／新規募集時：業務委託費として賃料の1ヶ月＋代行手数料（※）／契約更新時：更新料1ヶ月分のうち50%＋代行手数料（※）代行手数料については契約時にご確認ください。③建物管理委託契約（建物一棟物件の場合のみ）／管理員･清掃･設備点検･建築点検の各業務に分かれます。※費用は各業務で異なります。

お問い合わせは http://www.m-quality.co.jp
転勤等、長期不在の室内賃貸管理もモリモトクオリティ賃貸管理課へ tel.03-5724-1300【受付時間　AM10:00～PM6:00】 fax.03-5724-1388

特集

東京にもある伝統の味噌。江戸甘味噌を学ぶ

どの家庭にもある調味料・味噌。東京にも伝統的な味噌があることをご存知ですか？伝統の味を生産している醸造元を訪ね、「江戸甘味噌」の歴史や特徴などを伺いました。

江戸甘味噌についての知識

日本の食卓に欠かせない調味料の一つの味噌のなかで、江戸時代から東京でつくられ続けている「江戸甘味噌」。しかし、名前を聞いてもピンとこない方もいるかもしれません。

現在、江戸甘味噌を醸造している日本味噌株式会社を訪ね、代表取締役社長の田中清孝さんからお話をお聞きました。

「江戸甘味噌は、１７００年頃の江戸時代中期に誕生したといわれています。それまでは上方（京都を中心とした関西）から多くの味噌が江戸に流れてきていました。

その後、江戸独自の食文化が花ひらき、江戸の食に合う味噌がつくられるようになって誕生したのが江戸甘味噌でした」

一般的な味噌よりも塩分が低く、味が甘いことからいつのまにか甘味噌と呼ばれるようになったそうです。

江戸、明治、大正と東京の人々に愛されてきた江戸甘味噌ですが、第二次世界大戦が起こるとその状況は一変してしまいます。

「一般的な味噌の倍以上の米麹を使う江戸甘味噌は、贅沢品として醸造が一時禁止になってしまったのです。禁止令が解けたのが昭和26年。そこからまた伝統の製法にのっとり醸造を再開しましたが、醸造が禁止されている間に信州味噌や仙台味噌のような辛口の味噌が東京に広がり、江戸甘味噌の需要は減って、知る人ぞ知る存在へと衰退していったのです」

しかし、受け継がれてきた味を守り続けてきた結果、江戸甘味噌は平成16年3月、生産方法に東京の伝統的手法などの特徴があると認められた食品として『東京都地域特産品認証食品』に認定されました。

お話を伺った
日本味噌株式会社
代表取締役社長　田中清孝さん

「味噌は塩や醤油などと比べると使える料理のバリエーションが少ないといった話を聞きますが、そんなことはありませんよ。例えば、江戸甘味噌は塩分が低いので和食の隠し味として使うと、料理の塩気を増すことなく〝コク〟を引き出すことができます。また、シチューやカレーのような洋食の煮込み料理にひとさじ加えると香ばしさが増し、煮込み感を引き立てることもできます」と、田中社長は言います。

味噌をもっと食べよう！使おう！

味噌は、その栄養成分でも注目されており、必須アミノ酸９種類をはじめ、多くのビタミン、ミネラルを含みます。この味噌を毎日気軽に摂取できる料理は「味噌汁」。たまには少し変わった具材でアレンジしてみてはいかがでしょうか。例えばトマトを入れた爽やかな味噌汁や、夏にはそうめんを入れて軽食にもぴったりな味噌汁もオススメです。また、いつもの味噌に江戸甘味噌を少し加えてレシピを変えれば、より美味しいコクのある味噌汁になります。

しかし味噌にも大敵なものが一つあります。それは「空気」です。空気に触れると酸化してしまいます。ご家庭ではタッパーウェアで密封やラップ等で空気に触れないようにして冷蔵庫に保存しましょう。また、マイナス30℃までは凍らないので冷凍庫での保存も可能です。

江戸甘味噌とは？

江戸甘味噌の特徴

大豆の量の1.5倍の米麹を使う甘口の味噌。塩分濃度が一般的な味噌は約12%なのに対して、江戸甘味噌は約6%と低く、色は濃い赤褐色をしていますが、その外見からは想像できないサッパリとしたクセのない味が特徴。通常味噌は火を通しすぎないのが基本ですが甘味噌は火を通しても風味が変わらないので煮込み料理に向いています。味噌田楽、牛鍋、桜鍋、ドジョウ汁といった江戸（東京）の料理に使われてきました。

全国ご当地味噌

味噌は蒸した大豆、あるいは煮た大豆に麹や塩を加えて発酵、熟成させた調味料。発酵に使う麹の種類や豆との比率、塩分濃度などによって味も様々。全国各地のご当地味噌のなかでも代表的なものを紹介します。

仙台味噌
宮城県仙台市を中心に造られている辛口の赤味噌。東北から関東まで広く親しまれている。現在では材料や製法の総称として使われているため、仙台以外の場所でつくられても仙台味噌と呼ばれている。

西京味噌
京都やその周辺の関西地方でつくられている甘口の白味噌。塩分は他の味噌に比べるととても低く5%ほど。酢みそや田楽味噌の材料になったり、この味噌を使って肉や魚を漬ける西京漬けなどは全国的に有名。

八丁味噌
米麹や麦麹を使わず豆麹でつくられる豆味噌で、愛知県岡崎市八帖町でつくられてきたもの。色は濃い赤褐色で黒に近いが、色の濃い見た目とは違い塩分は低い。味噌のなかでもとりわけ長い２年以上の長期醸造でつくられる。

信州味噌
長野県を中心につくられる淡色で辛口の米味噌。長野県だけではなく様々な地方で食されていて、味噌全体の生産量の 4 割を占め、全国一のシェアを誇る。特に関東大震災以降、関東への普及が進み、多くの家庭を支えている。

日本味噌株式会社で行われる２大イベント！

◉手づくり味噌教室

毎年10月、11月、2月、3月に会社の食堂を使って行われる手づくり味噌教室。味噌がどうやってつくられるかを勉強しながら、4kg・8kgの味噌を仕込む。自分で作った味噌の味は格別です。申し込みは電話、メール、FAXにて先着順の受付。人気の教室なので、早めのご予約を。

◉日本味噌株式会社直売会

毎月最終土曜日9:00～15:00

試食しながら選べる15種類の味噌をはじめ、タレや塩麹・醤油麹、さらには地元の朝採れ野菜や館山から直送の新鮮魚介などが買える大人気の直売会。入場者の方にはお土産も。

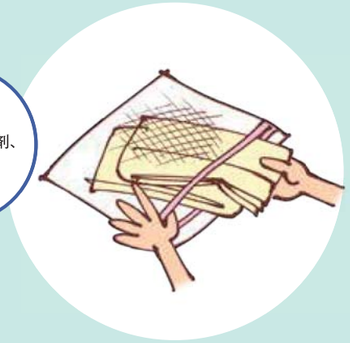
日本味噌株式会社
住所：神奈川県横浜市神奈川区三枚町364
Tel：045-381-7651
Fax：045-382-8225
E-mail：uketuke@ nihonmiso.com
http://www.nihonmiso.com

file.01
Maintenance

家族がくつろぐスペースだから綺麗にキープ。リビングルームの細部をお手入れ。

家族がリラックスして過ごすためにも、リビングルームはいつも綺麗にキープしておきたいですよね。
少し放っておくとホコリが溜まりやすいので、気づいたときに細部の掃除をする習慣をつけることも大切です。
今回はリビングの簡単なお手入れのポイントを紹介します。

準備するモノ
掃除機、衣類用中性洗剤、洗濯ネット



洗濯機の弱水流洗いをして、窓辺のカーテンを綺麗に保つ。

カーテンには、部屋の内外のホコリや手垢など、思っている以上の汚れがついているものです。普段の掃除の際には、はたきをかけることや掃除機のブラシでホコリを吸い取るなどしてください。それでも落ちない汚れには以下の方法でお手入れしましょう。

❶カーテンの洗濯表示を見て、おウチ洗いが可能かどうかの確認をします。
❷洗濯できるカーテンなら、まずは掃除機でサッとホコリを吸い取り、カーテンレールから取り外してフック類もすべて外します。
❸カーテンをプリーツだたみ（ヒダの山をすべて「山折り」）にしてネットに入れます。
❹洗濯機で衣類用中性洗剤の弱水流洗いをします。
❺脱水はなるべく短くし、乾燥機の使用は避けてください。
❻脱水が終わったら、フックをつけて完了です。カーテンの重みで自然とシワが伸びるので自然乾燥させるのがおすすめです。

準備するモノ
水の入った霧吹き、洋服用ブラシ、ドライヤー

絨毯（じゅうたん）やカーペットの凹みは、ドライヤーとブラシで補修。

リビングなどで家具の位置を変える際に、絨毯やカーペットなどについた凹みが気になりますよね。凹みがついてしまったときは、ドライヤーとブラシを使って毛を起こして復元させましょう。

❶家具の跡のついた部分に霧吹きで水を吹きかけて湿らせます。
❷ドライヤーで温風を当てます。このとき、洋服用のブラシを使って毛を根元から立ち上げるようにブラッシングするのがポイントです。
❸なかなか元に戻らない場合でも、この作業を数回繰り返せば元の状態になります。
❹乾かして、絨毯やカーペットの毛が元通りになれば完了です。

準備するモノ
ゴム手袋、掃除機、中性洗剤、タオル、古歯ブラシ、メラミンスポンジ

静電気汚れはホコリを吸い取ってから中性洗剤を含んだタオルで拭く。

テレビやオーディオなど壁際に設置しがちな家電製品。何年も置きっぱなしにした家電裏の壁についた黒ズミ汚れを、スッキリ落とせたら気持ちがいいですよね。気になる黒ズミ汚れを落として、壁を綺麗にしましょう。

❶掃除機で壁に付着したホコリを吸い取ります。黒く汚れているからといって、いきなり水拭きをするのはNG。掃除機のノズルの部分をブラシに変えれば、より細かいところまで吸い込むことができます。
❷黒ズミが入り込んでしまっているようであれば、古歯ブラシを使って取り除いていくとよいでしょう。
❸タオルに薄めた中性洗剤を含ませて汚れを取ります。このとき、トントンと叩き、汚れをタオルに移すようなイメージで行うのがポイントです。ゴシゴシこすってしまうと汚れが広がり、壁が余計に汚く見えてしまうことがあるので注意しましょう。
❹それでも汚れが落ちない場合には、メラミンスポンジに少し水を含ませて、汚れた部分を軽くこするとよく落ちます。

参考記事：
「リリカラ お手入れ便利手帳」
https://www.lilycolor.co.jp/interior/mentenance/curtain/index.html
「毎日の暮らしを ちょっとだけハイクオリティーに」
http://www.nhk.or.jp/lifestyle/article/detail/00385.html
「サニクリーン　プロが指南！お掃除コラム」
https://www.sanikleen.co.jp/housecleaning/column_detail18

江戸甘味噌や味噌を使ったレシピを紹介

甘味噌煮込みハンバーグ

◉材料（４人分）
【煮込みソース】江戸甘味噌・100g／トマトホール缶・400g／水・200ml／コンソメ・4g／生クリーム・100g／ケチャップ・30g
【ハンバーグ】玉葱・200g／卵・55g／牛乳・60g／合挽き肉・300g／パン粉・30g／胡椒・0.05g／食塩・1g／江戸甘味噌・8g／サラダ油・12g
【仕上げ】生クリーム・12g／万能葱・8g

◉作り方
❶玉葱は細かいみじん切りにする。　❷ボウルにハンバーグの材料を全て入れ、しっかりと捏ね上げ、空気を抜きながら成型する。　❸鍋にトマトホールと水、コンソメを入れ熱し、ひと煮立ちさせる。❹万能葱は小口切りにする。　❺フライパンを熱し、サラダ油を入れ馴染んできたらハンバーグの両面に焼き色を付ける。　❻③の鍋に⑤を入れ、５分程煮込む。　❼⑥に江戸甘味噌、ケチャップ、生クリームを加え、更に５分程煮込む。　❽⑦に仕上げ用の生クリームを回しかけ、万能葱を添え完成。

甘味噌ロールキャベツ

◉材料（４人分）
【ロールキャベツ】江戸甘味噌・16g
合挽き肉・200g／玉葱・100g／椎茸・30g／筍（水煮）・30g／人参・30g／キャベツ・300g／卵・110g／食塩・1.2g／胡椒・0.06g
【スープ】江戸甘味噌・70g／出汁・900g／食塩・1g／胡椒・0.06g／醤油・20g／酒・20g／バター・30g
【仕上げ】トマト・40g

◉作り方
❶玉葱、椎茸、筍（水煮）、人参はみじん切りにする。　❷キャベツは芯をくり抜き、１枚ずつ剥がし、熱湯に入れ茹でる。ザルに引き上げ、冷めたら軸の固い部分を削ぎ切り、軸はみじん切りにする。　❸トマトは種を抜き、1㎝位の角切りにする。　❹ボウルに江戸甘味噌、合挽き肉、玉葱、椎茸、筍（水煮）、人参、卵、食塩、胡椒を入れ、みじん切りにしたキャベツの軸を加え、よく混ぜ合わせ捏ね、４個の俵型にまとめる。　❺キャベツの葉を１．５～２枚ずつ広げ水気を拭き取り④をのせ、包み込むように巻きロールキャベツを作る。（崩れやすい場合は、巻き終わりを楊枝で止める。）❻４個のロールキャベツがきっちり並ぶ位の大きさの鍋に、巻き終わりを下にして並べる。スープの材料を全て加え、落とし蓋をし、更に鍋の蓋をして中火で約３０分煮る。　❼⑥にトマトを加え、ひと煮立ちしたら完成。

麻婆豆腐、みそカレー風味

◉材料（４人分）
木綿豆腐･450g／合い挽き肉･120g／玉葱・1/2個／にんにく・1かけ／カレー粉・大さじ1
【調味料】赤だし味噌・大さじ２～２と1/2／砂糖・小さじ1/2
【スープ】コンソメ（顆粒）・小さじ１／水・カップ１と1/2／水溶き片栗粉・カップ３・1/2／片栗粉・大さじ1/2～１／水・大さじ１～２／ご飯・適量／サラダ油・大さじ１強

◉作り方
❶豆腐は水切りして 1.5㎝角に切る。玉葱は粗みじん切り。にんにくはみじん切り。❷フライパンにサラダ油を熱し、玉葱、にんにくを強火で炒める。玉葱が透き通って来たら、合い挽き肉を入れてポロポロになるまで炒める。❸カレー粉を加えてよく炒めたら、調味料、スープを加え混ぜ、沸騰したら水溶き片栗粉でまとめて完成。

和風ラタトゥイユ

◉材料（４人分）
玉葱・小１個
人参・100g
ごぼう・100g
なす・２本
赤ピーマン・２個
生椎茸・６枚
ホールトマト（缶詰め）・200g
【合わせ調味料】
酒・大さじ３
味噌・大さじ３
サラダ油・大さじ１

◉作り方
❶玉葱は 2cm 角に切る。人参は太い部分は 1cm 厚さの半月切り、細い部分は輪切りにする。ごぼうは乱切りにする。なすは 1cm 幅の半月切り。赤ピーマンは 2cm 角に切る。椎茸は石づきを取り、４つに切る。❷鍋にサラダ油大さじ１を熱し、玉葱、人参、ごぼう、なす、赤ピーマン、椎茸の順に炒める。❸トマト缶を加え、煮立ったら弱火にし、蓋をして10分間煮る。合わせ調味料を加え混ぜ、蓋をしてさらに 15 ～ 20 分で完成。

Present
伝統的な製法でつくられている江戸特産の江戸甘味噌を10名様にプレゼント。
▶詳しくは13ページをご覧ください。

file.02

clean up

住まいやモノを簡単にスッキリ片付ける大ヒント！

日々の生活を送っていくうちに増えてしまうモノの数々。思い出の品や何かに使おうと思ってとっておいたモノなどが増えてしまう一方です。そこで今回は、住まいやモノを簡単にスッキリ片付けるコツやヤリ方を紹介します。綺麗にモノを片付けて心地良い生活空間を手に入れましょう。

CLEAN UP

どうして片付かないのか？

モノを片付けられない人の多くは、先送りにしてしまう人や片付けてもリバウンドしてしまうタイプの人です。そうした人は大抵「高かったから捨てられない」「つい買いすぎてしまう」などの理由でモノを捨てられずに溜め過ぎてしまいがち。「使えるから、捨てるのはもったいないから」という感覚だけで、「これからどういうふうに過ごしていきたいか」「自分にとって本当に必要なものは何か」が見えていない結果、片付けられないという状態になっているのです。

まずは生活を見直し、自分にあったルールとスタイルを確立化させましょう。そうすれば自ずと、自分にとって必要なモノと不要なモノがハッキリし、片付けの基準ができて、ブレないライフスタイルが作れるのです。

CLEAN UP

片付けを習慣づける

モノを片付けることは「整理（モノを減らす）」と「整頓（置き場を決める）」の２つの要素から成り立っています。

まず、先に取り組むべきなのは「整理」。モノの絶対量を減らすことでその後の収納・片付けの整頓作業がぐっと楽になります。使い終わったモノをすぐに片付けられるよう、出し入れしやすいように整えて、必ず元の位置に戻すことを習慣づけましょう。

この整理・整頓の習慣が整ってはじめて、生活の基本が維持できるのです。

CLEAN UP

片付けの実践ポイント

さあ、いざ片付けよう！　というときに、特に初心者が迷うのは、どこから手をつけていいのかわからないということです。ですから、はじめは財布の中や引き出しなど、小さなところから取り掛かることがおすすめです。

このときに大事なのが自分にとって「何が必要なモノか」「何がいらないモノか」を意識すること。使い終わったモノは元の場所にしまうことや使わないモノは捨てるなどの明確な「設定」がないと、片付けはうまくいきませんし、リバウンドの可能性が出てしまいます。

成功のポイント

- ◆お部屋のインテリアの本や片付け術などの本を読んでモチベーションを上げる
- ◆ なるべく一人で行う
- ◆ 家事は最低限で片付け作業に集中
- ◆ 簡単につまめる食べものを用意する
- ◆ 作業中はテレビより音楽やラジオにする
- ◆ 簡単な衣類から始めると勢いがつく
- ◆ 時間を決める
- ◆ ご褒美を用意しておく

CLEAN UP

モノを捨てる基準を決める

捨てるモノの基準は次の５つです。

1. もう使えないもの、壊れているモノ

2. 一年以上使っていないモノ

3. 二個以上あるもの、役割が同じモノ

4. まだ一度も使ったことがないモノ

5. また買い直したいと思えないモノ

モノを捨てる見極めは、「使えるかどうか」ではなく「使うかどうか」です。使用頻度の少ないモノならば、いっそのこと思い切って処分してしまいましょう。

例えば、壊れて動かない生活家電や形が古くなった衣類やバッグ、使わない食器や身につけなくなったアクセサリーなど、不要なモノを処分することは自分にとって本当に必要なものを考えるいい機会にもなります。

CLEAN UP

片付けが終わったら…

不用品もほぼ捨て終わって、部屋もスッキリ綺麗になりました……。さて、このあとをどうするかが実は最も重要なのです。一度は整理整頓に成功したものの、再び以前と同じような暮らし方をすればまた部屋にモノが溜まってしまいます（片付けのリバウンド）。

衝動的な買い物や暇つぶしのための買い物をしそうなときは片付けでモノを手放したときのことを思い出し、本当に必要なモノだけを買うようにしましょう。

片付けは継続することが大事なのです。

片付けを通し、自分の生活に必要なモノは何かという基準を手に入れることで、すっきりと心地の良い生活空間を手に入れることができるでしょう。

監修・協力　ほしのみやこ
沖縄で犬と暮らす30代。ものを減らすと不器用な自分でも楽に暮らせることに感動し、シンプルライフを実践中。暮らしの様子や使ってみて良かったアイテムなどをブログ『眠りにつくころ』に綴っています。
https://www.minimarisuke.com

参考記事：「眠りにつくころ」https://www.minimarisuke.com/entry/2016/12/20/171307
「筆子ジャーナル」https://minimalist-fudeko.com/avoid-rebounding-after-declutter/
参考図書：小松易著『たった１分で人生が変わる片づけの習慣』（中経出版）

CLEAN UP

モノを捨てる順番とコツ

家の中にある同じカテゴリーのすべてのモノを一箇所にまとめてください。自分がどれくらいの量のモノを持っているのかを視覚的に把握するためです。想像以上に多くのモノを持っていることに、きっと驚くことでしょう。

そして、カテゴリーごとに家中のモノをすべて集めたら、衣類、本類・書類、小物類、思い出の品の順番で処分するかどうかを判別していきます。

思い出の品は捨てる判断が難しく、懐かしさに浸ってしまいがちですが、「今後も使うモノか」や「自分にとってこれからも必要なモノなのか」と自分に言い聞かせれば「捨ての判断」ができるはずです。

管理組合のしごと。
みんなで解決！

Vol.23 クレッセントグランコート

立体駐車場の一部修繕から全体の大改修工事へ。住民の声を取り入れより良い住まいづくりを実現。

2019年2月から、立体駐車場の大改修が始まるクレッセントグランコート。理事長の池田さんに、その実施を決めた経緯についてお伺いしました。

▲立体式の駐車場

▲マンション外観

理事長の池田さん

小田急小田原線「新百合ヶ丘」駅からバス11分、徒歩2分。閑静な住宅街に位置するクレッセントグランコート（川崎市・築15年・9階建・全130戸）では、2017年の理事会から、立体駐車場の改修が協議されてきました。

大規模修繕後に見えてきた立体駐車場の不具合

竣工から10年が経過した2014年、クレッセントグランコートでは大規模修繕が実施されました。しかしすべてをカバーできたわけではなく、経年とともに改善すべき点が明らかに。立体駐車場の課題も、その一つだったと池田理事長は言います。

「2年ほど前から、駐車場設備の老朽化に伴う不調や故障を訴える声が徐々に増えてきました。クレッセントグランコートは駅から少し離れているため、自動車が出せなくなると、仕事や生活に支障をきたします。私自身も何度か、駐車場の故障でタクシーを呼ばざるを得ない状況になったことがあったので、早く直したい気持ちがありました」

また併せて、金属のさびが雨水とともに垂れ、自動車が汚れるといった苦情も聞こえるようになっていました。機械の不調はその都度対応していたものの、さびについては根本的な改善が必要なため、悩みの種になっていたそうです。

一部修繕から全体改修へ信頼できる施工を判断基準に

駐車場の改善に対する機運が高まってきた経緯から、前回の理事会において不具合・さびが多い箇所、全体の約3分の1の部分修繕を行うことが決定しました。

決定後、意見交換会を開いて住民の方々に考えを聞いたところ、「うちも調子が悪い」「なぜ一部だけなのか」といった意見が多く挙がり、今回の対象になっていない箇所にも問題があることがわかりました。一方で見積もりにおいても、駆動部品だけで1000万円を超える金額に。そうしたなかで、「全体を見直す方向で考えてみてはどうか」という話が持ち上がりました。

「モリモトクオリティに修繕積立金の確認をしたところ、多少の余力があったので、それならばその金額内でできる限りの修繕をしようという結論に至り、話を進めることになりました」と池田理事長。そこで改めて、全体改修の見積もりを打診しました。今度は全体予算が決まっているため、既存設備を施工したA社と新規B社に、相見積もりを取って検討したそうです。

「焦点は、金額内で希望通りの工事ができるかどうかでした。そのため両社には、駆動系も電装系もすべて一任できるかを強く訴えかけました」

その結果、金額だけを見れば若干の差があったものの、これまで通りA社に依頼することに決定。それには幾つかのポイントがあったと理事長は解説します。

「本来の施工価格から大幅な値引きをして指定金額に収めていただけたこと、課題のさびに対しても、さびにくい新部品の提案があったことが決め手になりました。これまでの実績や関係性、何度も打ち合わせができた安心感なども相まって、より信頼できる施工を判断基準に選びました」

こうして全体改修実施の目処が立ち、臨時総会を開いて予算承認に至りました。

より良い住環境のため理事会に前向きな参加を

改修工事の着工は2019年2月から。完成は6月を予定しています。池田理事長は今回のスピーディな意思決定について「モリモトクオリティの素早い対応が後押しになりました。マンションの状況や修繕積立金のことなどもよく理解されているので、相談を持ちかけたその場でアドバイスをいただけました。そのおかげでスムーズに話が進み、短期間で着工に結びついたと思います」と語ります。

なお工事期間中は、隣接するスーパー「いなげや」様のご好意により、駐車場の無償提供が決定しています。理事長は「諸条件に恵まれました。そもそもマンションの隣にいなげやさんが建設される際には、当管理組合との話し合いがあったと聞いていますし、普段から住民の皆さんも利用しています。そういった背景もあって、前向きなご対応をいただけたと思っています。同じ地域としての、持ちつ持たれつでしょうか」と笑顔を浮かべます。

改修の完了後は、故障が少なくなることは当然のことながら、さびの問題も改善できるとあって、住民の皆さまからも大きな関心が寄せられています。

▲所々にさびが出てきている駐車場の一部
▼収容台数も多く、様々な仕様の駐車場

理事長は最後に「クレッセントグランコートは比較的戸数も多い物件ですので、様々なご意見をいただきます。なるべく全員が納得できて、全体として良い方向に進めていくためにも、ぜひ理事会に参加いただけたらと思います。お仕事やご家庭の事情もありますが、皆さんで建設的な意見交換ができれば、今回のような大改修に進展するケースもありますし、より住みやすい環境にしていくことができます。そのために、私も努めていきます」と結んでくださいました。入居者一人ひとりの声が実を結ぶ理事会。より良い住まいづくりのためにも、前向きな参加が期待されています。

file1 | 18.10.13

アールブラン西馬込トロア

マンションのルーフガーデンで毎年恒例の「花火鑑賞会」

多摩川の花火大会を鑑賞するため、ルーフガーデンを開放、綺麗な花火を楽しみました。

幅広い世代が参加し親睦を深めた秋の「花火鑑賞会」

都営浅草線「西馬込」駅から徒歩11分、閑静な住宅やマンションが並ぶ地域の一角に建つ「アールブラン西馬込トロア」（大田区・築12年・8階建・全51戸）。10月13日（土）に「花火鑑賞会」が開催されました。

恒例の「世田谷区たまがわ花火大会」と「川崎市制記念多摩川花火大会」が、今年から10月開催へと変更となり、それに伴ってこの鑑賞会も秋に移行しました。当日の天気予報では雨の予報が出たこともあり開催が危ぶまれましたが、「花火鑑賞会」開始時刻には空も澄み渡り、無事開催の運びとなりました。

時間に合わせて、参加者たち（大人13名、子ども14名）は、続々とルーフガーデンに集合。なかには小中学生や高校生くらいの方の姿も見られ、子どもたちもこのイベントを楽しみにしていたことが感じられます。

17時30分になり、「花火鑑賞会」のスタートです。マンションの周囲には高い建物もなく、東京タワーや東京スカイツリーなども望めるルーフガーデンは、絶好の花火鑑賞ポイントです。この夜は参加者が持ち寄ったランタンなどによって明るく幻想的な空間へと大変身。とても開放感のある空間のなか、ちょっと珍しい夜のイベントに子どもたちは元気に走り回り、芝生の上で大はしゃぎ。一味違った花火大会の雰囲気を存分に満喫していました。

多摩川を挟んで同時開催された2つの花火大会がクライマックスを迎えると、大きな打ち上げ花火をはじめ、ハート型やスマイル型などのたくさんの花火が次々と夜空に上がりました。鑑賞会の参加者からは「たまやー！」と興奮した掛け声が上がり、秋の夜空を彩るイベントに大満足。大人も子どもも一緒になって花火を楽しみました。

毎年恒例の「花火鑑賞会」は、住民同士のコミュニケーション形成の場として、また、子どもたちにとっても互いの親睦を深めるための貴重なイベントのひとつとなっています。

＼ Question ／

この時期になると「結露」が気になります。何か対策はありますか？

Answer

住まいには結露対策の工夫も、とても重要になります。建物だけではなく身体への悪影響を防ぎ、快適な生活を保つためにも対策が必要です。普段から実践できることや対策グッズを使い、お部屋の結露を防ぎましょう。

結露は、どうしてできる？

暖かく湿気の多い室内の空気が、窓から伝わってくる外気によって冷やされて、空気中の水分が窓ガラスや壁に水滴となって付着するのが「結露」という現象です。

暖房などで暖められた室内は、窓を閉め切ることで密閉度が高くなります。そこに生活によって発生する湿気がこもってしまうことで、結露が発生してしまうのです。

例えば、室内の温度が25℃で、湿度が50％の環境のとき、室外の気温が13.9℃になると結露が発生し始めます。

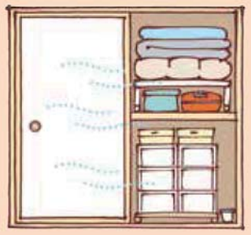
結露を防ぐためにはどうすれば良いか？

❶冬は特に換気を心がける

換気によって空気中の水蒸気を外へ逃がすことで結露を軽減できます。室内の湿気を含んだ空気と外の空気を入れ替えることで、湿度が高くなることを防げるのです。なるべくこまめに窓を開けて、部屋の空気を入れ換えましょう。

また、料理中や入浴中、室内干しをしているときは必ず換気扇を回しましょう。

❷収納部もこまめに風を通す



開ける頻度の少ない収納部にも、換気を心がけましょう。収納部を締め切ったままにしていると、部屋との温度差ができて内部に結露が発生してしまうので、こまめに開けて換気をしてください。収納部の中には除湿剤を置くのも効果的です。

❸植物や水槽を窓や壁の近くに置かない

綺麗に飾られた植物や観賞用の水槽からは、常に水分が出ています。そのため、窓や壁の近くに植物や水槽を置くと付近の湿度が上がってしまい、壁際や窓際に結露が発生しやすくなってしまいます。特に冬の間は、植物や水槽を窓や壁から離して置いて、結露の出にくい空気の流れが良い場所に設置し、頻繁に換気をしてください。

❹気づいたら、すぐに拭き取り乾燥させる

結露をそのままの状態にしておくと、室内の壁やサッシ枠を汚すだけではなく、溜まった水滴が木部や壁紙に垂れ、カビや腐食、ダニの発生の一番の原因になります。結露を発見したときは、すぐに乾いた布でしっかりと拭き取りましょう。時間短縮に、窓ガラスに新聞紙を貼り付けて水分を吸収させる方法もあります。

結露によって起こるトラブル

結露を放置しておくと濡れた壁や窓枠にカビが生えてしまいます。カビが増えるとダニも増えるという悪循環になってしまうのです。カビやダニはアレルギーや肺炎を引き起こす原因になるなど、建物への影響だけでなく、健康面へも大きな被害を与えてしまいます。

建物の腐食を早めるだけではなく、健康被害を防ぐためにも、室内の湿度を下げることを心がけてください。そして下記にて紹介する予防策と結露対策グッズを取り入れて、冬の結露を防ぎましょう。

おすすめの結露対策グッズ

室内の湿度を下げることを心がけてください。そして下記にて紹介する予防策と結露対策グッズを取り入れて、冬の結露を防ぎましょう。

●窓用クリーナー

結露を漏らさず強力にバキューム。カビの原因になる水滴を簡単に吸い取ります。2018年モデルチェンジし、結露水を貯める汚水タンクのケアが簡単に。窓ガラス、ガラス鏡などのケアにもオススメです。
商品名：ケルヒャー「窓用バキュームクリーナー」
価格：7,538円

●サーキュレーター

結露しがちな窓に微風でも風を当てつづけるようにすることで結露発生を抑え、窓付近の空気だけが冷やされることを防ぎます。部屋の大きさ、サイズや予算によって選べるので、オススメです。
商品名：アイリスオーヤマ「サーキュレーター」
価格：1,980～8,980円（3 型12機種）

●デジタル温湿度計

風邪やインフルエンザ対策として「加湿」を過剰に行ってしまうことが結露を悪化させる主要因となっています。加湿のしすぎを避けるには、こまめに部屋の中の湿度をモニターして調節することが大切です。
商品名：サーモプロ「デジタル温湿度計」
価格：1,179～1,680円（3種）

●マルチヒーター

窓の下を温め上昇気流を発生させることで、冷気をシャットアウトします。普段使いの暖房としても優秀です。室内外の温度差を抑制するので、窓ガラスの結露対策にもオススメです。
商品名：株式会社ゼンケン 窓下ヒーター
90cm ZK-91
150cmZK-151
価格：15,000円、20,000円

参考記事：http://lastresort-ie.com/ieinfo/117　https://agripick.com/1171
監修：藤原千明

お問い合わせ・お申し込み
交換ビフォーアフターは裏面へ。

KITCHEN INFORMATION

『年末の大掃除前に交換がおすすめです』

年末の大掃除シーズンが近づいて来ましたね。大掃除の中でもキッチン排水口のお掃除はたいへんです。特に、あの「防臭ワンのヌメリだけは触りたく無い！」という人も多いようです。

そこでご紹介したいのが『〈お掃除らっくらく〉キッチン排水口』です。こちらの製品は防臭ワンが無くなって、シンク下に従来同様の防臭トラップ機能を移行しました。つるんとした本体はサビやキズに強く、スッキリとシャープな見た目のステンレス製です。フタやカゴも同様にステンレス製なのでお掃除がしやすく、ニオイやヌメリの元になるゴミがたまりにくいという特徴があります。

交換するのは排水口部分だけで済みますので、キッチンフルリフォームをするよりも大幅に安く、短時間で完了し、施工後すぐに使えることもポイントです。

キッチンは毎日使う場所だからこそ、使い勝手が良い本製品への交換を是非この機会にご検討ください。

お掃除らっくらく はいすいこう
キッチン排水口

ステンレス製 | 浅底タイプ | 30分施工

排水トラップ・ステンレスプレート・カゴ・配管材付き

交換前

料金受取人払郵便

渋谷局承認
1045

差出有効期間
2019年12月
17日まで
（切手不要）

1508790
214

（受取人）
株式会社　モリモトクオリティ
OM FiND 編集部

山折り

OM FiND Present

A 全国百貨店共通商品券 10,000円分 2名様に

B ウォーターオーブン ヘルシオ AX-AS400 1名様に

異なる料理を同時に調理することができるなど、時間と手間を軽減できる自動調理機能がついたオーブンレンジを1名様に

C 江戸甘味噌 500g 10名様

伝統的な製法でつくられている江戸特産の味噌です。光沢のある茶褐色で、大豆の香味と麹の甘みが渾然と調和し、とろりとした独特な風味を醸し出してくれます。

D 『syunkon カフェごはん6』 2名様に

「献立」をテーマに、ご家庭にある食材や調味料で、誰でも簡単に美味しくつくれる時短メニューを多数紹介。

山折り

From MMO

MORIMOTO QUALITY Information

モリモトクオリティ インフォメーション

ホームページリニューアルのお知らせ

モリモトクオリティは、2018年12月にホームページをリニューアルいたしました。

皆様にとって、見やすく使っていただけるホームページを目指し、
メニュー・デザイン・レイアウトを刷新いたしました。

是非ともご覧いただき、ご利用いただければ幸いです。
※次号にて、本ページで新しいメニューのご紹介をさせていただきます。

なお、このたびのリニューアルに伴いURLが変わりました。
スマートフォン対応にもなっておりますので、ブラウザの「お気に入り」「ブックマーク」などにご登録ください。

URL https://www.m-quality.co.jp/

より多くの皆様にご利用いただけるホームページを目指し、
管理組合専用サイトの開発など、メニューの拡充を進めてまいりますので、今後にご期待ください。

※写真画像は変更される場合があります。

モリモトクオリティ 年末年始休暇 12月29日～1月3日

夜間・休日受付センター 0120-950-365

ガイダンスに従って「1」をダイヤルしてください。

OMFiND春号は3月下旬の発行予定です

人気の料理本から今日の1品を

Cook Book!

《立ち読み料理本》

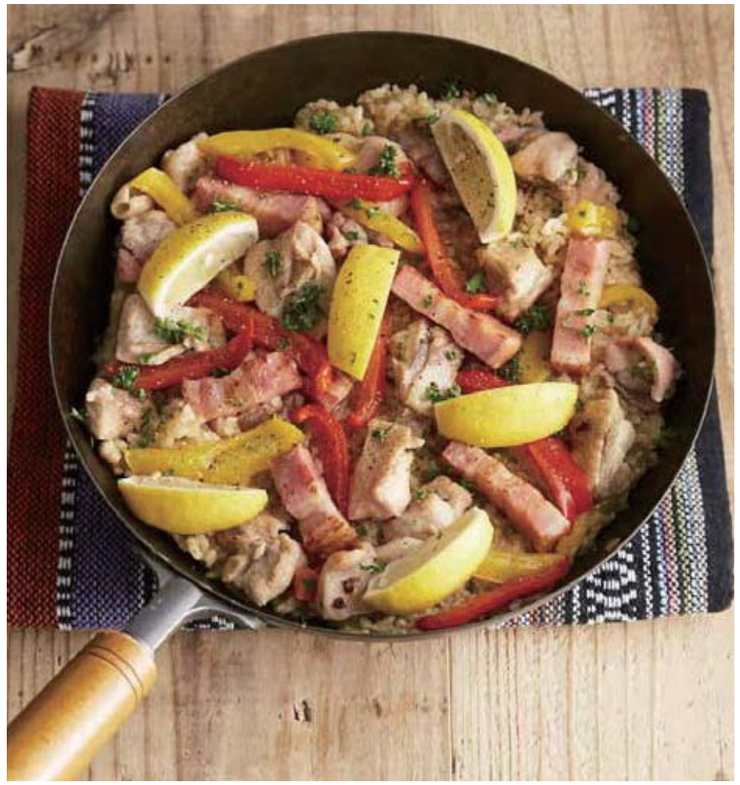
24

今回の料理本

『syunkon カフェごはん6』

本体：740円（税別）山本ゆり著　宝島社

シリーズ累計部数510万部を突破した人気料理本「syunkon　カフェごはん」の第6弾。巻頭の「人気おかずランキング」を始め、大好評の「電子レンジおかず」、おもてなしレシピ、定番人気のおうちカフェ定食、ご飯＆めん、困ったときのもう1品、おやつランキングなど、誰でも美味しく簡単に作れるおしゃれなレシピが満載の一冊です。



絶品！鶏肉で＊和風パエリア

◉材料（2人分）

- 鶏もも肉……1枚（350g）
- 塩、こしょう……各少々
- ブロックベーコン……50g
- 赤・黄パプリカ、玉ねぎ……各1/2個
- にんにく……1片
- ピーマン……1個
- A
  - 固形コンソメスープの素……1個
  - しょうゆ、好みでトマトケチャップ　各小さじ1
  - 塩……小さじ1/2
  - 湯……400mℓ
- オリーブ油……適量
- 米……2合（洗わずに）
- 酒（あれば白ワイン）……大さじ3
- 好みでレモンのくし形切り、刻みパセリ、粗びき黒こしょう……各適量

◉作り方

❶鶏肉は大きめのひと口大に切り、塩、こしょうをふる。ベーコン、パプリカは1cm幅の棒状に、玉ねぎ、にんにく、ピーマンはみじん切りにする。Ⓐは混ぜ合わせ、コンソメを溶かす。

❷フライパンにオリーブ油小さじ1を熱し、鶏肉とベーコンを入れ、焼き目がついたら取り出す。パプリカも同様にする。（中は生でOK）

❸フライパンが冷めたらオリーブ油大さじ2とにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ったら玉ねぎ、ピーマンを炒める。しんなりしたら米を入れて透き通るまで炒め、酒を加えて炒める。

❹Ⓐを加え、弱火で混ぜながら煮詰める。5〜6分煮て水分が減り、底が見えるようになったら火を止め、②をのせる。

❺ふたをして15〜20分弱火にかけ、火を止めて10分蒸らす。好みでレモンとパセリを乗せ、黒こしょうをふる。

まだ芯が残っていれば追加で5〜10分火にかけ、蒸らす。中心部が焦げやすいので、必ず真ん中もすくってみてください（穴は具で隠す）。

Profile

◉山本ゆり（料理コラムニスト）
1986年5月、大阪府生まれ&在住。結婚前は広告代理店の営業。現在は主婦で、2児の母。身近な材料で簡単にできる料理と、個人的な話のブログ「含み笑いのカフェごはん『syunkon』」が大好評。2011年4月に初の料理本『syunkon カフェごはん』を出版しベストセラーに。その後シリーズ化され、シリーズ累計510万部を超える。

Present｜今回ご紹介した本を2名様にプレゼント ▶▶ 詳しくは13ページをご覧ください

PRICE

★全部コミコミ価格

★キッチン排水口
（排水トラップ・プレート・カゴ・配管材付き）
★交換取付け作業工賃
★旧排水口廃棄処分費

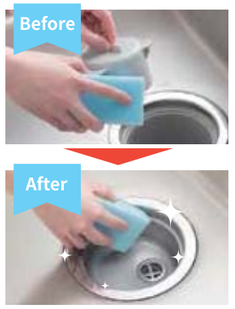
キャンペーン特別料金　通常料金 ¥32,400-

（税込）¥27,000-

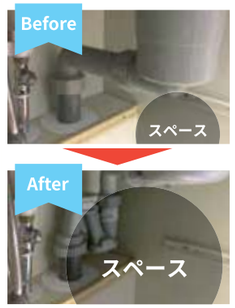
※楕円形状や変形タイプの場合は交換不可
※施工当日はシンク下を空にしてください
※排水口の直径が180／186mmは交換可能
※ディスポーザーをお使いの場合は確認事項があります。ご相談ください。

❸ホース内部もスッキリ
ホース内部には長年の汚れやつまりがビッシリ・・・。劣化したホースは破れの原因に。配管材も新しくなります。

❷お掃除しやすさUP
厄介な防臭ワンが無くなりました。つるんとしたステンレス製の本体や蓋・網はお手入れが簡単でお掃除しやすくなります。



❶シンク下が広々
従来の樹脂製排水口と比べ、浅底タイプの本体とスッキリした配管がシンク下を有効に使い、無駄なスペースを減らします。



［キッチン排水口］交換ビフォーアフター

★お問い合わせ・お申し込み
ansei ＜株式会社モリモトクオリティ提携協力会社＞
株式会社アンセイ：東京都世田谷区駒沢1-4-15真井ビル7階
建設業許可・国土交通大臣許可（般-25）第25316号／ガス機器設置資格・ガス機器設置スペシャリスト第04587号
フリーコール 0120-80-3535　営業時間（年中無休）8:00〜23:00

読者アンケート&プレゼントは
e-メールでも応募できます ⟶ info@m-quality.co.jp
FAX からも応募できます ⟶ fax. 03-5724-1311

※ご希望の商品名の明記をくれぐれもお忘れなく。ご応募の際には郵便番号、住所、マンション名、氏名、年齢、『OM FiND』で取り上げてほしい記事、vol.75の感想を明記の上、ご応募ください。

郵便ハガキでも応募できます。感想、リクエストをご記入のうえ裏面の宛先へご応募ください。

応募締切2019年2月15日（金）。ハガキは消印有効。

のりしろ

ファックスで送られる方は、ページごと切り取り、このページのみお送りください

OM FiND Vol.75 読者アンケート&プレゼント応募用紙

1.「OM FiND」の誌面について、ご感想、ご意見をお聞かせ下さい。

ⓐ、興味を持った記事の番号を○で囲んでください。複数回答可

1. 特集 / 江戸甘味噌　2. リビングルームの細部の掃除　3. 片付けの大ヒント
4. 管理組合のしごと　5.Face to Face　6.マンションライフ Q&A
7.MMQ トピックス　8. キッチンインフォメーション　9. 立ち読み料理本

ⓑ、取り上げてほしいテーマ番号を○で囲んでください。複数回答可

1. リフォーム　2. 収納　3. インテリア　4. 健康　5. 料理
6. 防犯・防災　7. 子育て　8. お掃除　9. レジャー
10. ペット　11 マネー　12. 管理組合活動　13. 大規模修繕
その他

2. ご感想・リクエスト・お悩みなどご記入ください。

差出し人様

商品　ご希望の商品番号を○で囲んでください　A. 商品券　B. ウォーターオーブンヘルシオ　C. 江戸甘味噌　D. 料理本

フリガナ
お名前

年齢　あてはまる年代を○で囲んでください
・20 代未満　・20 代　・30 代
・40 代　・50 代　・60 代以上

あてはまる番号を○で囲んでください
1. 男性　2. 女性

住　所　〒□□□-□□□□
都道府県　市郡　区町
ご所有（お住まい）のマンション名［　　］
※お部屋番号までご記入ください。

電話番号　（　　）　－

のりしろ

※ハガキで応募の際はアンケート面が内側になるようハガキを半分に折りグレーの部分にのり付けの上、投函お願いします。