



ARCHITEC  
DESGIN



2023  
December

12



## 雪の中でも凛とした花を咲かせる「水仙」

1年の最後の月となる12月。寒さが厳しくなるこの季節でも綺麗に咲き始める花があります。可憐な容姿と豊かな香りが特徴の水仙です。私たちがよく知っている水仙は春咲きの品種ですが、冬咲きの品種は12月頃から咲きはじめます。冬咲きの水仙は、野山で見るとは少ないのですが切り花として新年を迎える前に店先に並びます。北陸地方では「雪中花」とも呼び、厳しい寒さの中でも強く咲き誇ることから正月に飾ると縁起がよいとされているとか。また、水仙の学名「ナルキッソス」は、ギリシャ神話に登場する美少年ナルキッソスにちなんで名付けられたもので、白やクリーム色の花弁と黄色い中心部を持ち、冬の風景にもよく似合うその姿はまるで雪の結晶のような美しさです。寒さの中でも強く咲き誇る水仙。家の中にそっと飾って、新しい年を迎えるのもよいかもしれませんね。

### Contents

- 野菜やフルーツを手軽に楽しくカット!  
簡単便利なフードカッター
- 5つの違いを見つけよう!  
間違い探しクイズ
- 視覚効果でおしゃれな空間に  
お部屋すっきりインテリアのコツ
- やわらかジューシー  
フライドチキン



# お部屋すっきり インテリアのコツ

散らかって見えるお部屋も、配置や配色を工夫することでまとまった印象に様変わりします。まず動線上には家具を置かず、なるべく一辺にまとめることでお部屋を広く見せることができます。お部屋が片付くと心にも余裕が生まれますね。今回はインテリアの色彩と、収納の仕方を工夫してお部屋をすっきり見せるコツをご紹介します。



## 配色のポイント

失敗が少ない組み合わせは、類似色による組み合わせです。カーテンや床など比較的面積の広いところには薄い色を、ポイントとなる家具や小物を濃いめの色にするなどアクセントをつけるのがコツ。反対色を組み合わせる場合は、トーンを統一するのがポイント。どちらかの色をベースにして、もう一方はアクセントカラーにするとまとまりやすくなります。



## 色彩の基本



一般的に純色と呼ばれる12色とその中間色でできたサークルを「色相環」と言います。それぞれ対角線に位置する色同士を「反対色」、隣り合う色を「類似色」、同じ色の濃淡を「同系色」と呼びます。また、色の明るさのことを「明度」といい、鮮やかさを「彩度」と呼びます。色が白に近くなるほど明度は高くなり、黒に近くなれば明度は低くなります。彩度が高ければ派手に見えますし、彩度が低いと地味な印象になります。この明度と彩度を組み合わせたものが「トーン」です。

## 快適なお部屋をつくる収納アイデア

### おしゃれで便利な 自然素材のかご

ラタンなどの自然素材を使った大きめのかごをリビングに。読みかけの新聞や雑誌、普段使いのバッグも、ナチュラルな雰囲気のかごに入れておくだけでお部屋がきれいに。片付けも簡単にできるうえ、見た目にもおしゃれなのがうれしい。

### 透明なボックスで 見せる収納を

チープな印象になりがちな透明のボックスですが、見せる収納にぴったり。並べ方や入れる物の色・形を工夫すれば、ぐっとあか抜けた印象に。アクセサリーやフィギュア、マスキングテープなどはディスプレイとしてもGOOD。

### 1台2役の 収納付きツール

収納がついたツールやベンチなら、座面を上げて物を入れるだけで片付け完了。床に散らかったおもちゃをしまったり、急な来客時にも活躍します。カラフルなものや個性的なものであれば、お部屋のアクセントにも。

### 空いている壁面も 上手に活用!

壁の面積は床の2.5倍とも言われます。壁一面の収納は圧迫感を与えますが、デザイン性の高い棚や小さな箱などを壁に取り付けければ、洗練されたインテリアに早変わり。散らかりがちな小物などを飾るのにおすすめです。

## 開放感のある収納棚で見せる収納

### オープンシェルフ活用法

見せる収納にチャレンジするなら、オープンシェルフを使うのがおすすめ。背板のないオープンシェルフなら、背の高いものでも圧迫感をあまり感じることはありません。四角く区切られているので、本や小物、箱などを無造作に置くだけでも整然とした印象に。ところどころ空白をつくとよりすっきりとします。また、ちょっとした部屋の間仕切りとしても使うことができます。

## 小物を整頓して使いやすく!

### 100均アイテム活用法

ダンスや引き出しの中に収納したら、できるだけ中身もきれいに整頓しておきたいですね。そこで活躍するのが100均アイテム。たとえば、バスケットは小さめの衣類やこまごまとしたキッチングッズを入れるのにも便利。また、ブックエンドは普段平積みしている洋服などを縦置きにして収納するのに使います。区切りながらしまっていくと、使えるスペースがグンと広がります。

# やわらかジューシー フライドチキン



塩トマトヨーグルトの効果で驚くほどジューシーなフライドチキンです。ヨーグルトのカルシウムは身体の生理機能を調整し心を安定させる効果があります。

材料 3~4人分

鶏手羽元.....10~12本  
小麦粉.....100g  
ベーキングパウダー..... 小さじ1  
片栗粉.....適量  
揚げ油.....適量

## ＊下味調味料

すりおろしニンニク..... 小さじ1  
生姜..... 小さじ1  
胡椒.....適量  
オールスパイス.....少々  
オリーブオイル..... 大さじ1

## ＊漬け込み用 塩トマトヨーグルト

ヨーグルト.....80g  
塩.....小さじ1/2  
トマトジュース..... 80cc

## ＊トマトソース

トマトピューレ.....200g  
ケチャップ.....80g  
オリーブオイル..... 大さじ1

## 下準備

- A 手羽元は骨に沿って包丁で切れ込みを入れる。  
B ボウルにヨーグルトと塩を混ぜ合わせて塩ヨーグルトを作り、トマトジュースを加えてAの手羽元を漬けてラップをし、30分漬け込む。

## 作り方

調理時間40分

- 1 下準備で漬け込んだ手羽元に＜下味調味料＞を入れ良く混ぜ合わせ、小麦粉、ベーキングパウダーを加え全体に絡める。
- 2 ①の鶏肉に片栗粉を薄くまぶし、160~170℃に熱したサラダ油で6~7分全体がこんがりとしたきつね色になるまで揚げ、よく油を切る。
- 3 トマトソースを作る。トマトピューレをミキサーで滑らかになるまで攪拌し鍋に移し、トマトケチャップ、オリーブオイルを加え中火で温める。
- 4 皿に②を盛りつけ、ポテトやサラダ（レシピ外）などを添える。
- 5 トマトソースを添えて完成！

## MEMO

トマトに含まれる「リコピン」は、免疫力アップや美肌効果が期待できます。さらに、ヨーグルトに含まれる脂肪分は、リコピンの吸収率をより高めてくれます。

間違い探しの答え

①トナカイのツノの形 ②緑のプレゼント箱の模様 ③中央の丸い飾りの色 ④リースの向き ⑤キャンディケインのラインの数

株式会社 アーキテック・デザイン 一級建築士事務所

〒233-0003 横浜市港南区港南 6-1-6 桜道テイクオフビル 1階

TEL. 045-846-1570

アーキテック・デザイン

検索