



ARCHITEC
DESIGN



2024
December 12



世界で最も古いパワーストーンのひとつ「ラピスラズリ」

12月の誕生石のひとつであるラピスラズリ。その名前は、石を意味するラテン語の「Lapis(ラピス)」、青や空、天を意味するペルシア語の「Lazhward(ラズワード)」に由来すると言われています。和名だと「瑠璃(るり)」と呼ばれるもので、日本人にとっても馴染みのある石です。綺麗な深い青が印象的なラピスラズリですが、かつてのバビロニアやエジプトではラピスラズリを碎いた粉を顔料にして壁画を描き、魔除けのお札にしていたという話もあるのだとか。エジプトでは黄金と同じくらいの価値があったそうで、実際にツタンカーメンの黄金マスクにも使われています。そんなラピスラズリの石言葉は「成功の保証」「真実」「健康」「幸運」「崇高」など。ちなみに、ラピスラズリは日本ジュエリー協会では12月の誕生石と定められていますが、海外では9月の誕生石として紹介されることも多いようです。

豆知識

ラピスラズリは、「ウルトラマリン」という絵具の原料としても使用され、オランダの画家、ヨハネス・フェルメールの「真珠の耳飾りの少女」や「牛乳を注ぐ女」などにみられる鮮やかな青は印象的で、フェルメール・ブルーとも呼ばれています。

Contents

- お料理の簡単アクセント
手作りハーブソルト
- 5つの違いを見つけよう!
間違い探しクイズ
- こころと居住スペースにゆとりを
断捨離のすすめ
- すぐ実践!お掃除・収納のコツ
ランドリールーム編
- ローストビーフ
カリフラワーのマッシュソース添え

お料理の簡単アクセント

手作り ハーブソルト

乾燥させたハーブと塩を混ぜるだけで簡単に作ることができるハーブソルト。さっとかけるだけでシンプルな料理も風味がプラスされ、ワンランクアップした味わいに。ハーブによって風味が変わるので、お好みのハーブソルトを作ってみてはいかがでしょうか?



用意するもの

- お好みのドライハーブ 適量
- 塩 適量
- すり鉢(包丁でもOK)
- 蓋つきの保存容器

作り方

- ① 塩をフライパンでから煎りして水分を飛ばし、お皿に広げて冷まします。
- ② ドライハーブをすり鉢や包丁などで細かく刻みます。
- ③ 塩とハーブを1:1の割合で混ぜて蓋付きの保存容器へ入れて完成。

▼ハーブソルトに使われる主なハーブ▼

ローズマリー

爽やかな強めの香りで、肉・魚料理やスープに

ローリエ

清々しくほのかな甘い香りで、消化の促進効果も

タイム

強めのさっぱりした香りで肉・魚のにおい消しに

セージ

肉・魚料理に合い、特有の芳香とほろ苦さを持つ

パセリ

幅広い料理に使え、鮮やかな緑色で華やかに

オレガノ

清涼感があり、肉・魚、トマト料理と相性が良い

塩もこだわってみませんか？

岩塩

水に溶けにくくまろやかな味わいで、しっかりした旨みがあります。素材を活かした肉・魚料理におすすめ。

食塩

さらさらとしていて塩味が強いのが特徴です。どんな料理にも合わせやすい塩です。

海塩

ミネラル・マグネシウムが豊富でマイルドな味わいです。水に溶けやすいのでスープや煮込み料理に。

5つの違いを見つけよう！

間違い探しクイズ

～メリークリスマス編～

下の2枚のイラストには、左右で違うところが5つあります。間違いを見つけたら○をしましょう。全部見つけることができるかな？

間違い探しの答えは裏面へ



こころと居住スペースにゆとりを

断捨離のすすめ



unnecessary things to buy, or leave things that have become unnecessary in the room where they are. This experience has not happened to you, right? By adding storage and organizing before that, we can see if there is something that is really necessary. Let's take a look at it again. Decluttering will create a spacious room, and life will improve.

そもそも
断捨離って
どんな意味?

断捨離とは不要な物を手放し、物に捉われることのない生活を目指そうとする思想のこと。ヨガの「断行」「捨行」「離行」という考え方方が基になっています。ただ捨てるだけではなく、物の価値観を見つめ直すことができ、ここにも余裕が生まれます。



物を手放すコツは「手放す基準」を決めるこ

購入してから何年も使っていないものや、必要以上ある消耗品は思い切って捨てる決断をしましょう。「今後も必要なもの」「不要なもの」それぞれの箱を作り、仕分けをしていくとスムーズに整理が進みます。捨てるか迷うものは一旦「保留」にして、後日改めて判断してもよいでしょう。

断捨離のポイント

いきなり広範囲の片付けをしようとすると、收拾がつかないまま余計に散らかってしまう可能性も。断捨離をはじめる時は、場所を絞って身近なところから少しづつスタートしましょう。

クローゼット

いま着たい服を厳選し効率的な収納に

詰め込みがちなクローゼットは、中身を全て出して把握するところからはじめましょう。一度も袖を通していない服、もう何年も着ていない服は思い切って処分したりリサイクルに出しましょう。捨てるか迷うものは実際に着てみることで手放すかどうかの基準が見えてきます。今後は服を買う時に衝動買いしないことも大切。

キッチン

利便性を高めた調理スペースに

便利そうだと買ったものの、使いこなせていない調理器具は断捨離の対象に。毎日使う食器やツールを残し、使い勝手の悪いものは手放します。コンビニなどでもらう割り箸やおしごりが余っているなら、掃除に活用しましょう。次回からは必要な分だけもらい、溜め込みすぎないように。調味料やストックの賞味期限も確認しておきましょう。

玄関

使いやすく毎日の出入りが快適に

下駄箱の中にボロボロの靴や、衝動買いして履く機会がないまま眠っている靴はありませんか。似たような靴は厳選し、普段からよく履く靴や、冠婚葬祭で使用するフォーマルな靴は残しておきましょう。長期間使用していない傘は、壊れたりサビていないかチェック。不要なものを減らすことで通気性がよくなり、湿気がこもるのを防ぎます。

リビング

すっきりと心地よい生活空間に

雑誌や本は、思い入れがあるものを保管し、時代遅れの内容だったりもう読まないものは手放します。インテリア雑貨は増えすぎると散らかって見えるもの。お部屋の雰囲気に合わないものは片付け、使わなくなったものは処分しましょう。かさばって管理が大変な書類関係は、スキャンしてデジタル化することで物理的スペースを確保するという方法も。



すぐ実践!

お掃除・収納のコツ

ランドリー ルーム編

掃除のコツ

洗面台の水垢はクエン酸水をスプレーして掃除します。皮脂や化粧品などの汚れが付着する排水溝は重曹とクエン酸を粉のままかけ、少しずつ水をかけて泡にします。数分置くと汚れが浮いてくるのでスポンジでこすり落とします。

収納のコツ

メインの棚には使用頻度の高いタオルや化粧品などを入れ、細かいアイテムは引き出しにケース別に収納するとすっきりします。1年以上使っていないものは処分して、用途ごとに収納すればストックの把握がしやすくなります。

ローストビーフ カリフラワーのマッシュソース添え

まろやかな味わいがくせになるカリフラワーマッシュのローストビーフです。
カリフラワーのビタミンCは美肌効果や風邪予防にも効果的です。

材料(4~5人分) 調理時間60分

| | | | |
|---------------|-------|------------------------|-------|
| 牛もも肉(塊) | 約800g | <カリフラワーのマッシュソース> | |
| 塩 | 小さじ3 | カリフラワー | 1/2個 |
| 胡椒 | 小さじ2 | じゃが芋 | 2個 |
| ローリエ | 2枚 | コンソメスープ | 100cc |
| タイム | 5枚 | (コンソメ顆粒小さじ2/3+お湯100cc) | |
| ローズマリー | 3枝 | 牛乳 | 200cc |
| オリーブオイル | 大さじ1 | クリームチーズ | 50g |
| <つけ合わせ野菜> | | 塩 | 小さじ1 |
| ミックスリーフ | 80g | ホワイトペッパー | 少々 |
| アスパラガス | 1本 | | |
| 赤パプリカ | 1/2個 | | |
| 黄パプリカ | 1/2個 | | |
| ミニトマト | 3~4個 | | |



下準備

- 牛もも肉はキッチンペーパーで表面のドリップを拭き取り、塩、胡椒を手でしっかりとすり込む。
- カリフラワーは小房に分ける。
- じゃが芋は皮を剥き4等分に切り分ける。
- 赤パプリカと黄パプリカは星型の型で抜く。
- アスパラガスを食べやすい大きさに切って茹でておく。

作り方

- グリルパンを中火で熱し、牛もも肉の表面全体にしっかり焼き色をつける。
- アルミホイルにローリエ、タイム、ローズマリーの半量を並べ、①の牛もも肉をのせる。残りのハーブを肉の周りにのせ、オリーブオイルを回しかけアルミホイルで包み込む。肉汁が出ないようにアルミホイルを重ねた部分を下にし、二重に包む。
- 160℃に余熱したオーブンで30~40分焼く。金串を牛もも肉の中央まで刺し、10秒程おいて引き抜く。唇にあて、温かいようであればアルミホイルに包んだまま20~30分常温で置き肉を落ち着かせる。
- カリフラワーのマッシュソースを作る。カリフラワーとじゃが芋を茹でたあと、ミキサーに入れコンソメスープと一緒に攪拌する。残りの材料を加え、トロミが出るまでよく混ぜる。
- 牛もも肉をお好みの厚さに切って、器に盛りつける。つけ合わせの野菜をトッピングしてカリフラワーのマッシュソースをかけて出来上がり。

間違い探しの答え

①紺色オーナメントのチェーンの長さ ②赤い屋根の家の大きさ ③雪だるまのボタン ④キャンドル

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