

木の家造りを通じて暮らしを提案する

Kokolab.

隔月刊ココラボ通信

NO. 59

2016.February

完成現場報告 島田市 / 『爽の家』

家づくりと暮らしづくり

〈イベント報告〉心も身体もあたたまろう

「薪ストーブを知りコーヒーを楽しむ会」

in 築14年の木の家



上) 南側からの外観。室内のダイナミックな空間とは対照的に、高さを抑えた落ち着いた佇まいになった。中庭を囲う板塀と玄関の目隠しとして建てた列柱でプライバシーを確保し、外部からの視線を遮っている。和室の窓には開閉出来る格子窓を取付け、日射の調整や通風などの目的と合わせてこの家のアクセントとなっている。

2P) 『爽の家』の中心空間のダイニングキッチン。屋根勾配を利用し吹き抜けに。開放的な空間の中に和室や玄関が続く。西面のハイサイド窓には太鼓障子を取付けた。西日対策と合わせて空間の核となり、優しい雰囲気を出している。

家づくりと暮らしづくり

完成現場報告

島田市 / 『爽の家』

文・写真 / コロラボ 山崎健治



敷地近くの新金谷駅はS1機関車の始発駅として有名で、最近では機関車トーマスの人気も高まり、休日にはたくさんさんの家族連れで賑わいを見せている地域です。建築地は、元々企業誘致のために開発された区画整理地でしたが最終的には住宅地として区画され、ゆとりのある広さで整備されていました。Nさんご夫婦はご主人の仕事の関係で東京都に住んでいましたが、家づくりを考え出した頃から奥さんのご実家が近い旧金谷町で暮らしたいと考えていたと伺いました。東京に住みながらの土地や建築業者探しは時間がかかり、足踏みをした時期もあったと聞きましたが、川に向かった南向きの良い敷地に巡り会いこの場所での家づくりを決めました。Nさんと私が出会ったのは今から3年ほど前の春でした。奥さんが帰省された時にご連絡をいただき、事務所で色々とお話したことを覚えていますが、その後、ご家族で私の自宅を見ていただいた

たり、希望に近い新築のお宅を見ていただいたりしながらお話を重ね、設計を任せていただくことになりました。

建築地は南向きの正方形に近い矩形で十分な広さがありました。また、全面道路を介して川があり、その向こう側には山並みが見えるとても開放的な敷地でした。これだけ恵まれた敷地ならば、開放的に暮らす平屋的なプランが良いということになり、敷地全体を使ったゆとりのある計画をさせていただきました。L型プランで中庭を囲んだ間取り」ということまでは順調に決まりましたが、玄関をどの位置に配置するかということでも悩み、最終的には和室と玄関を重ねた民家型の配置となり、地域の方が気軽に訪ねて来やすい道路近くの位置に配置しました。玄関を入ると左手に和室があり、ご近所の方が訪ねて来た際に腰掛けて会話出来るように少し小上がりになっています。和室とつながった雰囲気のある玄関ということで、土間の仕上げにもこだわりました。砂利の洗い出し仕上げやタイル貼りなど、いろいろな案がありました。奥さんのアイデアを取り入れてアンティーク調のレンガを敷き詰める事になりました。和の様式の中に洋の仕上がりとなり、現代の暮らしに合った新しい雰囲気のある玄関になったと満足しています。

地域と触れ合う 民家型プラン

『爽の家』は、島田市に流れる大井川の西側に位置する旧金谷町に建築されました。

新年が明け、2016年がスタートしました。今年はとても暖かで晴天続きの新年を迎え、春の訪れが例年より少し早いかもしれない。木の家は冬の間でも太陽の光が差し込むと暖かく、壁や天井、床などの木材が温められ、日中はとても心地よい空間になります。昨年の年末に撮影で訪れたNさんのお宅も大きな窓から太陽の光が差し込み、明るく暖かなお宅だと感じました。Nさんにお話を伺うと、休みの日は家族でのんびりと過ごす事が多くなってきたと話してくれました。『爽の家』と題して家づくりを行っていたNさんのお宅は、一昨年の11月に完成し、二年目の冬を迎えています。新しい地域での暮らしにも慣れ、ご近所の方々と、とても仲良くおつきあいをさせていただいていると笑顔で話してくれました。また、新しい暮らしでの楽しみとして設置した新ストープの扱いにも慣れ、毎日暖かく過ごしていると喜んでいただいています。今回の完成現場報告では、暖かく開放的に暮らすNさんの暮らしぶりと共に、時間を掛けてこだわった『爽の家』の工夫や特徴をご紹介します。



広間の中心に置かれた薪ストーブ。日中は冬でも陽が差し込むととても暖かな室内になるが、夜は薪ストーブを焚いて木の家を暖めている。薪ストーブはダブル社の640CB。正面に加えてサイドに扉があり、薪の投入も便利と好評。



音楽コーナーに置かれた楽器。ピアノやギター、ボンゴも。広間の一角に設けられているため、気軽に音楽を楽しむことができる。広間と音楽コーナーとの仕切りにカウンターを設け、TVの周辺機器やお子さんのゲームなどもこの場所に置かれてTVと繋がっている。広間のシンボル柱は山桜を使用し、柱を中心とした木組みのダイナミックさもこの家の大きな特徴。



台所は二の字型のアイランドキッチンとした。シンクとコンロが離れているが二人で作業するときなどは適度な距離感で動きやすい。アイランドキッチンは広い作業スペースや、多方面からの収納を確保することができる。



和室には奥さん希望の扁座卓を製作し、コタツとしても利用できるように工夫した。テーブルは床下に収納することが出来るため、夏場などにはフラットの和室として客間などにも利用できる。窓際にはいつも植物が飾られ、来客を楽しませてくれている。



ダイニングキッチンと玄関、和室が一体となった空間。それぞれの空間は障子や襖でつながりを調整でき、来客に合わせてちょうど良い仕切りをつくっている。玄関と和室には60cmの段差を設け、靴収納を兼ねた踏み台を介してつながりをもたせた。和室とダイニングとの段差は、引出し収納となっている。

彩を添えた毎日の暮らし

玄関はダイニングキッチンともつながり、毎日の暮らしそのものがこの家の顔として隠さずオープンにしています。暮らし始めるまでは少し心配もあったようですが、暮らし始めてみると使いやすく、家事をしながらいろいろな事に気を配れると話してくれました。突然の来客の際は玄関とダイニングの間の障子を閉めて和室と玄関をつなげたり、ご近所の方やご両親が来た時は、建具を全てオープンにして開放的に利用したりとその時々で変化させて利用しています。キッチンからは中庭や広間の薪ストーブも直接見る事が出来るので、使いやすさと共に癒しの場所にもなっているようです。

キッチンがオープンという事は、毎日の生活そのものが全て見えるという事。キッチンのゴタゴタが他から見えるのはちょっと気になるという方もいますが、あえてオープンにする事で、毎日の暮らし方や生活道具にも関心が高まり、彩りを添えた日常になったと生活を楽しんでいるようです。

五感を通じて感性を育てる

『爽の家』は、L型の中心にダイニングキッチンがあり、玄関の対角方向に広間、寝室が続いて配置されています。広間は10帖程度の大きさを確保し、中心には憧れの薪ストーブを配置しました。Nさんの選んだ薪ストーブはダブル社の640CB。クラシックな外観ですがメンテナンスや操作もしやすく、人気の高い機種です。広間の一番のこだわりは大きな木製窓。玄関からL型に5枚続きとなり、それぞれの窓に、障子、ガラス窓、網戸、雨戸が取り付けられています。全ての建具は2箇所の戸袋の中に収納出来る仕組みとなっており、季節や天候、用途に合わせて自由に出し入れ出来る納まりとなっています。また、大きな窓を通して中庭や遠くの山並みを見る事が出来、とても開放的で眺めの良い空間です。

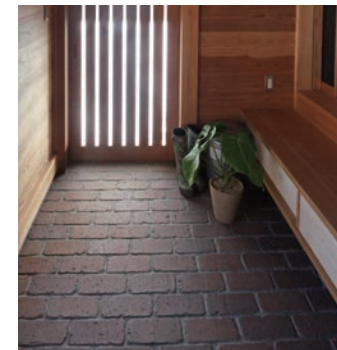
ダイニングと広間の間にはピアノやギターなどを楽しむ音楽コーナーを設けました。音楽の好きな方の中には、防音室などの個室を希望される方もいますが、Nさんは、家族誰もが気軽に音楽を楽しむ事が出来るようにという希望で、あえてオープンな空間に配置しました。写真撮影の際もご主人がギターを取り出し娘さんのために弾いてあげていました。娘さんはまだ赤ちゃんですが、お父さんの弾くギターの音が



広間全景。片流れの屋根形状を利用し、開放的な吹き抜け空間としている。山桜のシンボル柱や屋根を支えている登り梁など、家の架構がそのまま現れている。架構がそのまま部屋のデザインとなり、装飾を省いた無駄のないシンプルな空間をつくっている。

『爽の家』を彩る 仕上げと工夫

ココラボのオリジナルアイテムに加えて、『爽の家』では新しい仕上げや工夫がいっぱいです。時間をかけてNさんと共に作り上げた細部と共に、ココラボの新しい試みを紹介したいと思います。



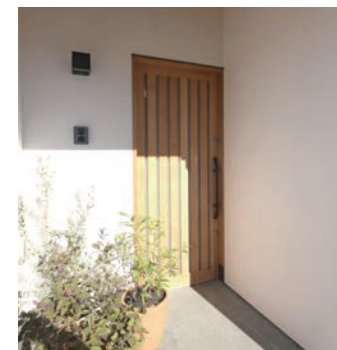
玄関床仕上/アンティーク調のレンガを敷き詰めた玄関。建具からの光が表面に陰影をつくり、独特の雰囲気。



靴箱付踏台/和室への踏台。座って靴を履いたり、ちょっとしたおしゃべりも出来るように広めの玄関としている。



浴室/通信57号の表紙で紹介した『爽の家』の浴室。縦長の窓はコーナー窓になっており、下部がFIX、上部が通風窓になっている。脱衣室との壁をガラス棚の腰壁とし、明るく開放感のある浴室となった。



玄関ポーチ/アトリエプラトールさん製作のアイアンバーを取り付けた玄関引戸。外壁の漆喰壁とマッチしている。



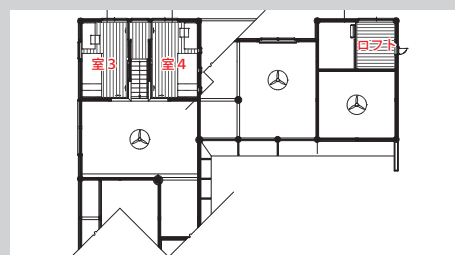
通風格子窓/アルミサッシが見えない工夫がされ、格子窓を開けたままで通風でき、キッチンのポイントにもなった。



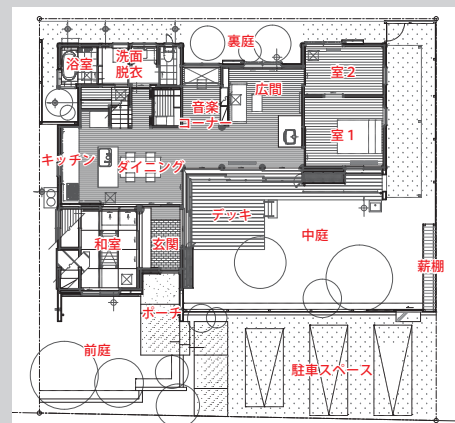
鉄足/ナラのダイニングテーブルに合わせた鉄足。市販品で手頃なコストのため、見た目以上の安価で製作できた。



洗面化粧台/既成の洗面カウンターを使用したオリジナルの洗面台。空間の広さに合わせて調整することが出来る。



2F平面図



1F平面図・敷地図

仕様内容

家族構成	家族5人
敷地面積	317.22㎡
建築面積	101.03㎡
延べ床面積	120.90㎡
構法	在来工法
外部仕上	屋根 ガルバリウム鋼板タテハゼ葺き 外壁 ガルバリウム鋼板角波タテ貼、一部漆喰コテ押え 外部建具 木製オリジナル建具 ナラ、ヒバ、ペアガラス、アルミサッシ(ペアガラス)
内部仕上	天井仕上 化粧野地板現し 杉板本実張り 厚30mm 杉本実張り 厚12mm 壁 漆喰壁、青森ヒバFJ本実板張り 厚15mm 床 山桜本実乱尺張り 厚15mm 杉本実板張り 厚30mm 青森ヒバFJ本実板張り 厚15mm
内部建具	オリジナル木製建具
設備	キッチン ステンレスヘアライン天板オリジナルキッチン 洗面化粧台 TOTO人工大理石天板オリジナル洗面化粧台 浴室 壁・壁：サーモタイル300角貼 薪ストーブ ドブレCB640
設計者	山崎健治
施工	有限会社こころ木造建築研究所
竣工	平成26年11月

好きなようで、一緒に歌っているようにも聞こえました。音楽が身近にある暮らしは、木の家や薪ストーブと合わせて、娘さんをはじめ2人の息子さんにとっては当たり前の日常になるのでしょうか。感性豊かなお嬢さんに育っていくと嬉しいです。

家づくりはまだこれから

『爽の家』は、完成してから一年が過ぎました。地域の方々との交流や木の家にも慣れ、四季を通じての暮らしの様子もわかり始めてきたと思いますが、Nさんのお話を伺っていると、まだこれから形にしていきたい事がたくさんあり、家づくりはまだまだ続いていると感じます。3つのお庭のそれぞれの構想や薪置き場の拡張。広間に置きたい家具やインテリアにも夢を膨らませています。お話を聞くたびに私もワクワクし、Nさんと一緒にまだまだこの家をつくり上げていきたいと感じます。揃えようと思えば何でも気軽に集める事が出来ると思いますが、ひとつひとつ吟味し、「長く使えるかな?」「この家に似合うかな?」など、じっくりと考えている時間も楽しんでるように感じます。お子さんの成長と共に時間をかけてゆっくりと考えていくのもいいですね。私も相談が来る事を楽しみにしながら、じっくりとこの家とおつきあいさせていきたいと思います。



「青の家」のSさん。カリタのアンティークなミルで挽いた豆でおいしいコーヒーを淹れてくださいました。



最後にコラボ手づくりまな板のプレゼントじゃんけん大会。



お土産にと用意していただいたコーヒー豆。どれもSさんのおすすめです。

〈イベント報告〉心も身体もあたたまろう 「薪ストーブを知りコーヒーを楽しむ会」 in 築14年の木の家

昨年12月、クリスマス前の休日に築14年目の木の家で「薪ストーブとコーヒーで心も身体も暖まる会」を開催しました。薪ストーブの暖かさや使い方、メンテナンスの仕方などを学び、また月日を重ね木の経年変化によって味わいが深まった空間も体感していただける機会となりました。



ハンドメイドの薪ストーブ「KMW-940」。小ぶりですが部屋を十分暖めてくれ、曇りにくいガラスから見える炎にとれてしまいます。

冬も深まり、寒さも一段と厳しくなりました。最近では薪ストーブを導入するユーザーが増え、コラボの家づくりでも取り入れたと考えている方も多くなり、私たちもおすすめています。薪ストーブといっても様々なタイプや機種、大きさなどがあり、実際に見て体験する場が少ないので、検討するのが難しいです。そこで、今回はハンドメイド薪ストーブのつくり手であるケンズメタルワークの高橋さんと、薪ストーブユーザーの『青の家』Sさんにお越しいただき薪ストーブの特徴や使い方はじめ、体験談なども交えながらあたたかさを体感していただく企画をしました。

薪ストーブとは どんなものですか？

まずはつくり手側の高橋さんに薪ストーブがどういうものかお話をさせていただきました。薪を鉋で割るところから、薪の組み方、着火、火の管理に至るまで実演していただきます。

冬のアウトドアに おすすめです

最後にケンズメタルワークさんに持参していただいたロケットストーブのご紹介。今回持って来て頂いたものは非常に燃焼効率が良く、小型で持ち運びも容易な屋外型のクッキングストーブです。燃料は小枝や松ぼっくりなどでもいいそうで、小さな端材でも十分料理を楽しめるタイプだと聞きました。今回はオープンを取付け、おいし

ただき、着火時の注意点や薪を入れるタイミングなど詳しく教えていただきました。初めて見るお客様もおり、興味深くその様子を見ながらお話しに聞き入っておられました。その後は『青の家』のSさんへバトンタッチして、ユーザー側からのお話しをしていただきました。薪ストーブのぬくもりはとても素敵とのことでしたが、薪を集めることや、薪割りをすることがやはり大変だとお話されていました。また、薪と言っても何でもいいわけではなく、適・不適があり、クヌギやナラのような広葉樹の方がスギやヒノキなどの針葉樹に比べ火持ちが良く、薪ストーブには適しているそうです。樹種や個体差によって密度が違い燃え方や燃焼時間に影響が出てきたりもします。実際にSさんが持つてきてくれた広葉樹の薪をみんなで持つて比べてもらいました。同じ木なのに重さが違うことにみなさん驚かれました。

おいしいコーヒーで 身体も温まりました

ひと通り薪ストーブの説明が終わった後は、Sさんによるコーヒーレクチャー。Sさんは知る人ぞ知るコーヒーマニア。おすすめのコヒー豆の紹介や自宅でするドリップコーヒーの淹れ方を教わりました。口の細いドリップ用のコーヒーポッドは必ず使います。

今回の企画は短い時間でしたがコーヒーを片手にぎくばらんに話を聞くことができる素敵なひと時となりました。薪ストーブを家に入れることは、薪割りや年に一度のメンテナンスなどの手間もかかりますが、今回のイベントを通して、それをカバーできる薪ストーブの魅力ある素敵な暮らしが少しでも伝わってほしいなと思います。今後もこういったイベントを通じて、みなさんに薪ストーブの魅力ある暮らしを伝えていきます。

(文・堤健次)



講師：Ken's METALWORK
たかはし けんぞう
高橋 憲三
北海道生まれ。10年間金属関連会社に製作施工職人として勤務。1995年独立。廃材で工房を建設し、以後ハンドメイドストーブやポスト、表札などオリジナル製品を開発、製作、施工を行っている。2000年には事務所兼ショールーム開設。

<ショールーム住所>
住所：〒391-0301
長野県茅野市北山5666
TEL：0266-79-6448
FAX：0266-78-6068
営業時間：11:00～17:00(水・木 定休日)
HP：http://www.kens-mw.com

八ヶ岳の森の中で私は、ほんのささやかな手道具のみで、薪ストーブやインテリア、エクステリア製品を製作しております。「すべて手づくりゆえ同じものが2つとできない」「同じように見えるけどどこが違う」この辺は陶芸家の作品に似ているかもしれません。



ロケットストーブ「クックくん」。分解して持ち運びができる。簡単に組み立てられるので、焼き立てピザがどこでも食べられます。



焚き付けに使う薪は鉋を使って割った細いものを使います。木目方向に割ってあげると、簡単に割れます。



放射温度計で壁等の表面温度を測ることで、体感温度を知ることができます。体感温度はおおよそですが(表面温度+室温)/2と言われています。



総勢20名近いお客さんに来ていただきました。薪ストーブを囲んで、実演を交えたレクチャーにみなさん聞き入っている様子でした。



おうちで てづくり

第23回

旬の食材を使った薬膳ごはん① 米粉のパウンドケーキ

立春が過ぎ、これからどんどん暖かくなっていますね。春は生活も変わり目であわただしいという方もいると思いますが、「ゆるゆると過ごすのが春の養生ポイント。甘いおやつと一緒にでちょっと一息いれませんか。

(文・村上幸枝)

《URL》<http://www.branch-design.jp/DIY/about>

《point 食材》

春は気候だけでなく、体の中でも元気いっばいに芽吹く準備をしています。季節の変わり目は気候も不安定でストレスをためがちになりますが、心を伸びやかにして、抑えないように過ごしましょう。このケーキには、お腹を温めて巡りを助ける食材を使っています。



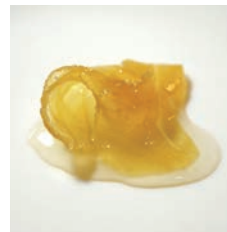
米粉、小麦粉

主食である「米」は胃腸をととのえ、「気」を補うことで消化吸収を助けます。通常お菓子に使われる小麦は気分の落ち込む時などに◎。使い分けるといいでしょう。



黒糖

お腹を温め、血を流す効果があります。胃腸は冷えにも弱いもの。まだ寒い早春の時期にはピッタリ。溶かして黒蜜にして、かけても美味しい。



生姜シロップ漬け

体を温め、巡りを助けます。シロップ漬けにした生姜は辛味が抑えられるので、お菓子に使いやすい。残ったシロップは、ジンジャーエールや生姜紅茶に。

《作り方》

バターでつくったパウンドケーキはしっかりコクがあるしっかりした味ですが、サラダ油のパウンドケーキは軽めの仕上がりに。バターを室温に戻してクリーム状にする手間も省けるので、食べたい時に気軽につくれるのがオイルを使ったケーキの良いところ。口の中で黒糖の甘味と一緒に生姜の香りが広がります。飲み物は、ストレートの紅茶やスパイスの効いたチャイがおすすめです。

◇ 材料

18cmのパウンド型 1個分

米粉(100g)
小麦粉(50g)
ベーキングパウダー(小1)
生姜シロップ煮(30g)

[A]

卵黄(2個分)
サラダ油(60g)
粉の黒糖(50g)
プレーンヨーグルト(大1)

[メレンゲ]

卵白(2個分)
砂糖(30g)

【手順】

1. 米粉・小麦粉・ベーキングパウダーは合わせてふるい、生姜のシロップ煮はせん切りにする。
2. ボウルに[A]を上から順に入れ、その都度よく混ぜる。
3. 別のボウルにピンと角が立つくらいメレンゲをつくる。
4. 「2」に粉を2回に分けて加える。その時、練らないように泡立器でグルグルと混ぜる。
5. メレンゲの1/3を加え、泡立器でよく混ぜる。
6. 残りのメレンゲは2回にわけ、ゴムベラで底から返すようにして混ぜる。
7. 型に生地を流し入れ、低いところから何回か落とし、空気を抜く。
8. 180度に予熱したオーブンで30～35分程度焼く。竹串などを刺し、生地がついてこなければ焼き上がり。
9. シートごと型から外し、シートはとらずに網の上で冷ます。

※全部米粉でつくる場合は、小麦粉でつくるより、焼き上がりの高さが低めにできあがります。
※サラダ油以外のオイルでもOKですが、風味の強いオイルを使う場合は半量をサラダ油にすると食べやすくなります。

「ココラボ設置店」より

こだわりのお店紹介

ブランジェリ モザイク



藤枝駅南でフランス風のパンを焼いております ブランジェリ モザイクです。2014年11月1日にオープンし、みなさんのおかげで1周年を迎えることができました。バゲット、クロワッサン、プリオッシュ、天然酵母のパン、サンドイッチなど約30種類。パンは無添加、固形の油脂は発酵バター使用で安心安全なパンづくりを心がけております。旬の素材、安全な食材、こだわり全開のパンをご用意してお待ちしております。

ブランジェリ モザイク

藤枝市前島3丁目5-6
[TEL] 054-639-9105
[OPEN] 9:00～18:00
[定休日] 水・木曜日
[URL] <http://mosaique.eshizuoka.jp/>



モザイクさんからお知らせ

サンドイッチセットはいかがですか?



ちょっとしたパーティーやランチなどにモザイクのサンドイッチのセットはいかがですか? ご予算に合わせてお作りします。メニューや量により3日前～1週間前のご注文にてご対応しております。

<問い合わせ先>
電話 (054-639-9105)、もしくは店内スタッフにお申し付けください

うつわ 暮らしの道具 テクラ



日々の暮らしにそっと寄り添い、喜びを与えてくれる。そんなうつわや暮らしの道具をご紹介させていただいております。自分の足で、作り手のもとを訪ね、その想いや作られている場の空気感のようなものを、一緒にお伝えすることができましたら嬉しく思います。美しい手仕事の品々とともに、みなさまのご来店心よりお待ちしております。

うつわ 暮らしの道具 テクラ

静岡市葵区大岩1丁目1-25
[TEL] 054-246-2856
[OPEN] 11:00～18:00
[定休日] 火曜日+その他お休みは
ブログでお知らせ致します
[URL] <http://www.tekura.net/>



テクラさんからお知らせ

瀬戸本業窯のうつわ展

開催日:2016年4月8日(金)～18日(月)
時間:11:00～18:00



愛知県瀬戸市にある、約300年前から続く瀬戸本業窯。使えば使うほど味わい深くなり、育っていくうつわを作り続けられています。代表的な「馬の目」「流しかけ」は、はたと目を引く美しい器、また「黄瀬戸(きせと)」はほんのり薄黄色で、どの食材にもそっと似合う魔法のうつわです。店内いっばいに様々なうつわが届きます。ぜひ、この機会にお出かけ下さいませ。

発行人 有限会社ころ木造建築研究所
代表 山崎健治

〒427-0011 静岡県島田市東町1047-2
TEL:0547-54-4556
FAX:0547-54-4557
http://www.kokolab.jp
E-mail:office@kokolab.jp

担当
山崎良江(「ココロボ通信設置店より…」担当)

編集… Branch 村上幸枝
印刷所… 松本印刷株式会社

※本誌記事の無断転用や
コピーを禁じます。



[購読を希望されます方へ]

当社ホームページのお問合せフォーム又はTEL、FAX、
E-mailのいずれかでお申込み下さい。

年間購読料…1,200円 / 一冊定価…200円
(上記料金は発送料として頂いております。)

※当社もしくは通信設置店では、
無料でお配りしております。

会社概要

当社は、地域木材と職人の伝統技術を用いて木の家造り
を行っている設計事務所です。隔月発行の『ココロボ通
信』、また『こころばスクール』やイベントなどを通し、住
宅や暮らしを取り巻く様々な情報を発信しております。

編集後記

立春が過ぎましたね。この冬は、暖冬だと思っていたら寒の入りの「小寒」あたりで急な寒さがやってきて、「大寒」あたりで大寒波がやってきましたね。暦の上だけじゃなく、ちゃんと寒さがやってくるのねと思った冬でした。快適に過ごすには適度な暖房は必要ですが、急に寒くなると暖房をガンガンかけがちです。暖め過ぎは、乾燥したり火照ったり、外から内から水分を奪われてしまいます。実は本当に必要なのは「加温」じゃなくて「保温」なんだそうですよ。しっかり保温できる暖かい格好をして、適度に水分を。無理なく過ごして春本番を迎えましょう。(編集・デザイン担当/村上)



森町『青天の家』完成見学会を行います。

昨年の10月に建前を行った『青天の家』。大工工事が終盤を迎え、いよいよ仕上げ工事に入ります。施主のYさんは様々なものにこだわりをもち、それらを楽しむ場としての家づくりを考えました。広間に取り込んだ土間には薪ストーブを設置し、外部の車庫スペースとつながっています。車の作業をしながら家の内外を出入りし、好きな時間を楽しむ空間をつくりました。また、今回初めてチャレンジした造り付けのソファや、Yさんの集めてくれた照明器具や銘木など、木の家に彩りを添えてくれるアイテムも楽しみです。この機会に是非ご参加ください。

- ◆ 予定日時:2016年3月上旬(土・日)10:00~17:00
- ◆ 場所:森町

島田市『ツナガリの家』構造見学会を行います。

年末から基礎工事がスタートした『ツナガリの家』。Tさんの家には奥様の仕事場もつくられ、新しい場所で新しい試みにチャレンジしています。間取りや細部にも特徴のあるお宅ですが、家の骨格を板倉構法とし、がっちりとした構造体でつくられています。今回の見学会は構造体の見える段階での開催ですので、板倉構法の特徴なども見ていただけたらと思います。まだ肌寒い季節ではありますが、大切な家の構造を是非見ていただきたいと思います。

- ◆ 予定日時:2015年2月21日(日)10:00~17:00
- ◆ 場所:島田市

※見学会の詳細情報はココロボホームページ [http://www.kokolab.jp]でお知らせします。
※予約制となっておりますので、当社までご連絡下さい。(ご予約後、案内図を送らせていただきます)

「こころば市」開催します。

ココロボの家づくりで出る端材を捨ててしまうにはもったいない! 建築現場では使えない端材でも、小さな棚や小物を作るには十分立派な材料。そんな端材たちを皆さんにお分けします!

- ◆ 予定日時:2016年3月5日(土)、4月2日(土)10:00~16:00
- ◆ 場所:(有)ころ木造建築研究所 事務所前 (小雨決行)

※今後も定期的に開催する予定ですので、HPをチェックしてください

木の家相談会を行います。

家づくりに関する本などを読んでも分かりづらいことって、たくさんありますよね。我が家にあったプランや、健康的な建材…具体的な資金の事なども、気になるところです。専門家に何でも聞いてください。

- ◆ 日時:2016年3月5・6日(土・日)、4月2・3日(土・日)10:00~17:00
- ◆ 場所:(有)ころ木造建築研究所 事務所

※予約制となっておりますので、当社までご連絡ください。

ココロボスタッフ より

<11年目のチャレンジ>

山崎健治

すでにココロボ通信やブログなどでお知らせしていますが、当社は今年の4月で11年目を迎えます。藤枝市の民家を借りてスタートし、木造建築専門の技術者集団として木の家づくりを行ってきました。はじめは製材所の一部を借りて木材の刻みや加工を行っていましたが、次第に専属の大工や社員大工が増え、設計と施工が一体となった新しい場を設ける事が出来ました。様々なお客さんや職人さんに支えられ、10年の歳月の中でたくさんの方々の家づくりに巡り会い、嬉しさと共にみなさまへの感謝の気持ちでいっぱいです。

11年目を目前に控え、現在は藤枝市で建築予定の保育園の設計を行っています。木の家づくりが広がり、子供たちが過ごす木の保育園に結びつく事が出来、スタッフ一同とてもやりがいを感じています。完成は来年の3月と一年以上となりますが、木の保育園の完成を楽しみにしていただきたいと思います。

また、今回構造見学会としてご案内した『ツナガリの家』の同一敷地内に、『こころばの家』の建築を予定しています。詳細は追ってご紹介をしますが、新しい暮らしのテーマを掲げ、木の家を中心とした暮らしから溢み出る心地よさや豊かさ、また、人の暮らしの原点を探っていきたくと思っています。

今までの10年を支えていただいた方々に感謝し、そして、これからのココロボのチャレンジを楽しみにしていただきたいと思います。