

2021.07

Vol. 86

### 私とフジアートの人生いろいろ



待ちに待った東京オリンピックがついに開幕しました。日本の選手にとっては自国開催です。 前回の東京オリンピックの時と同様に、一つでも多くのメダルを期待しています。新型コロナ ウイルスの影響で嬉しいニュースが少ないので、選手たちが持っている力を発揮する姿に感動 を得たいと思います。皆様、お元気でお過ごしでしょうか。フジアート代表の渡邉富士雄です。

今回は日本に洋式トイレが登場した頃の様子について書かれたコラムをご紹介します。

東京丸の内の練兵場跡地を三菱が政府に拝み倒されて、当時の東京府の予算より高い価格で購入したのは明治23年(1890年)。その4年後、三菱は、ここに地下1階、地上3階から成る最初の赤煉瓦ビル「三菱第一号館」を竣工、明治38年までに三菱七号館を完成させます。日

本初のオフィス街の誕生ですね(この間、時代的には日清日露の大戦争を内包していたわけで、改めて、三菱の底知れぬ財力に感嘆を禁じ得ません)。建物にはすべて、電気、ガス、電話上水道から、水洗トイレまでもが完備。さらに、三菱三号館に至っては、日本の貸事務所初の英国製エレベーターも設置されていたそうで、こうやって出来上がった街並みを見て、人々はロンドンを彷彿とさせるということで、口々に「一丁倫敦 (ロンドン)」と呼んだとか。

ただ、華麗な外観と裏腹に、下水道だけは整備が間に合わず、明治期を通して、汲み取りだったとか。つまり、せっかく建物の中は水洗トイレでも、一歩外に出ると大八車が汚物を運ぶ光景が見られたということですね。(丸の内の一角には、今でもまだ肥溜めらしきものが生きています。植え込みの中に今にも朽ちそうな木の蓋があるのですが、ここに限らず、なぜかこういう物は木の蓋が多いんですよ。たぶん、鉄だとすぐに腐食してしまうからでしょうね。)

俳人・高浜虚子が、大正 12 年(1923 年)、ちょうど関東大震災のときに丸ビルに入居していたそうで、当時の丸ビルのトイレについて回想しています。日く、落書はまだいいとして、「洋式便器の上へ上って用を足す者」(使い方はビルの開館当初、ドアに使い方の張り紙がしてあった)、「水を流さないで立去る者」(一つだけではなく、早朝などに行くとすべての便器に汚物が浮いていた)、「便所につるしてある紙をまるめて、穴の中にごしごし突っ込んでいる者」(むしろトイレットペーパーが既にあったということに驚き)などなど。掃除婦は「とがめるよりも、先に立って、こちらで清潔にすると、遂にはいたずら心を止めるようになろう」と言っていたそうですが、いつの時代も清掃の人は大変ですよね。ましてや、三菱一号館はその30年前ですから、どういう状況だったか・・・。ただ、この点で言えば、大正天皇のトイレは既に洋式便器でしたが、我が家に初めて洋式便器が御目見得したのは残念ながら、私が小学生の頃。それでも、最初は違和感あったし、抵抗もありましたよ。ましてや、その50年、80年前でしょ。利用者たちにも、西洋の物を押しつけられることへの反感もあったのかもしれませんね。

(小説家 池田平太郎)

今回のオリンピック開催においては、各所で大変なご苦労があったと思います。残念ながら1都3県では無観客開催が決まりました。ワクチン接種が進み、少しずつ良い方向に向かっているとは思いますが、テレビ観戦で選手たちを応援しようと思っています。このオリンピックで皆が元気になり、コロナの時代を前向きに生きる力となる様に願っています。

代表取締役 渡邉 富士雄



## スタップに聞いてみまじた。

### Q. 夏になると欲しくなる!食べ物・飲み物♪

もうすぐ土用の丑の日。夏になるとなぜか食べたくなる、飲みたくなるものってありますよね。 そんな自分にとっての夏の定番はなにか、聞いてみました。

渡邉・・・ 梨です。 梨の中でも幸水が一番のお気に入りです。 昔、お婆ちゃんがよくむいてくれました。 梨を見ると優しいお婆ちゃんを思い出します。

白鳥・・・谷中生姜、冷ややっこと枝豆。ダイエットを気にしながらの夏のビールに最高のお供です。

守家・・・ スイカです。 水分が 90% 以上なのに糖分・カリウム・カルシウム・マグネシウム等のミネラルが豊富。 そのうえ 食物繊維も豊富で、十分な満腹感が得られるのでダイエットにも良いらしいです。 小さいころから食卓に、 ほぼ毎日登場していました。

山中・・・ 岡山県、今井名人の「清水白桃」です。 ほんの少しキズのついた訳あり品を、今年は3kg 6,280 円で購入しました。 ちなみに無傷だと1.5kg で 9,800 円でした。

小石・・・ ざる蕎麦。冷水で締めた麺が最高です。茹ですぎないことが大事!あと食べた後の蕎麦湯も外せないです。

堤田・・・ 冷やし中華です。 子どもの時に近くの出前屋さんが作る冷やし中華が大好きでした。 もうそのお店がないので 食べられないのですが、 自分で作って野菜大盛りで食べるのが最高です。

高橋・・・ 冷汁 (ひやじる)です。 田舎では「ヒヤッシル」と言ってました。 みそベースでキュウリ、ミョウガ、 赤しそ、 胡麻を揉みこんで氷水で味を調整します。 素麺のつゆにしたり、 冷飯にぶっかけて食べます。

三木・・・ やはり冷やし中華ですね。 【冷やし中華はじめました】っていう旗やポスターを見ると、 夏が来たんだなぁと感じます。 冷やし中華はお店によって極端に味の差を感じたことがなく、 自分で作ると材料の準備も大変だから、 お店で食べる 方がいいかな。 でも最近ではコンビニの冷やし中華も十分美味しいから、 コンビニだよりになっています。

岡・・・・ すいかです。好きだから毎年食べています。

鈴木・・・ ビールですね。基本、一年中飲みたいですが、夏は特に飲みたいですね 😎

鎌田・・・ そうめんです。 毎年地元のお祭りでよく出ます。 冷たいつゆにつけて食べるそうめんは最高ですね。

楢原・・・ 自分も素麺ですかね。 喉越しがいいですもんね。

本山・・・ いろいろありますが、やっぱりビールですね。

阿部・・・ かき氷です。子どもの頃は家で手動のかき氷機でよく作りました。シロップはイチゴが好きでしたが、カルピスの 原液がある時はちょっと特別感がありました。今は電動でふわふわ氷が削れるものがあり、買いたくなります 笑

## イマドキ・トピックス

今話題のコトや物をご紹介! ブ



#### さまざまな無人販売所が登場!

大庭営業所の裏にある畑で、野菜を無人販売しています。 藤沢市内ではよく見られる光景ですが、横浜や都内でも見 かけますよね。最近は、このコロナ禍のご時世もあり、い ろいろな商品の無人販売所が増えているそうです。

藤沢市内で生餃子の持ち帰り専門店が増えている、というタウンニュースの記事も見かけました。無人販売店舗や自販機など営業形態は多彩で、近ごろ関東に大躍進している「餃子の雪松」や、藤沢市民のおなじみ「味の古久家」でも無人の直売所をオープンしているそうです。

茅ヶ崎市にはなんとメダカの無人販売所があり、10 種類ほどが2ペア(4匹)千円前後で売られています。

さらには洋服屋さんの無人販売。値段ごとにハンガーで 色分けをすることで価格を明確化。欲しい服があったら、 ハンガーの色と同じチケットを買って購入できる仕組みと か。もちろん、試着もできるそうです。

また、本屋も全国的に増えているようです。省スペース で運営し、自動レジを導入することで人件費も削減できる メリットがあるとか。買いに来た人も、欲しい本がじっく り選べるメリットがありますね。ちなみ

り速へるメリットがありますね。ちなみに、古本屋もあるそうです。

大手コンビニエンスストアでも無人店 舗を導入しているようですし、無人販売 のこれからに注目ですね。



日常がちょっと楽しくなる豆知識などを主婦のつぶやきでお伝えします



7月になりました。もうすぐ子ども達が夏休み…といっても今年も家で過ごすことが 多くなりそうです。毎食のご飯の支度が億劫な私は、つい簡単なレシピを探してしまうの ですが、電子レンジで手軽に作れる、ベーコンとチーズの蒸しパンのレシピを見つけたの で作ってみました。

- 1. クリームチーズ、ベーコンを1cm角に切ります。
- 2. ボウルに(A)を入れて泡立て器で混ぜます。
- 3. よく混ざったら、1. を加えてゴムベラでさっくりと混ぜ合わせます。
- 4. グラシン紙を敷いたココットに8分目まで流し入れて、パセリをふり、ふんわりとラップを かけます。火が通るまで600wの電子レンジで3分加熱します。
- 5. 竹串を刺して、生の生地がついてこなければ完成です。

私がいつも作る蒸しパンがバナナやリンゴを入れた甘めの蒸しパンだからか、我が家の子ど

も達は甘い蒸しパンの方が良かったみたいでしたが、 とても簡単なので軽い朝食やおやつにぴったりだと 思います。蒸し器を使わないので暑くないし、後片付 けも楽でした♪



(A) ホットケーキミックス···100 g

ベーコン (薄切り) …40 q

(A) 牛乳…100

クリームチーズ…80 g

(A) サラダ油…小さじ 2

パセリ(乾燥)…適量

### あかりで暮らしを豊かにしませんか

色や照らし方を空間やライフスタイルで選んだり、 過ごす時間で変えることで、暮らしのシーンをさまざまに楽しめます。

### 空間や生活シーンで照明の色を選ぶ

私たちの暮らしに欠かせないあかり。部屋の照明はただ部屋を明るく照らすだけでなく、気分を変える 役割をしてくれます。 日中に向いているのは、昼光色。気分をシャキッとさせてくれたり、集中力を高め る効果が期待できます。家族が集まるリビングはもちろん、勉強机のライトにおすすめです。

電球色は、オレンジがかった色で、温かみのある雰囲気を演出してくれ、リラックスを誘う効果が期待できるので、寝室 などにおすすめです。

昼白色は、昼光色と電球色の中間のような色で、太陽光に近い、ナチュラルな光の色。洋服の色をそのままで確認でき るウォークインクローゼットや、化粧をするパウダースペース、洗面所といった場所がおすすめです。なお、ダイニングは、 料理を温かい雰囲気で見せたり、 お酒を飲みながらリラックスする場所にしたいなら、 電球色を。 野菜の色をそのまま鮮 やかな彩りで見せたいなら、昼白色、というふうに、好みで選ぶと良いですよ。

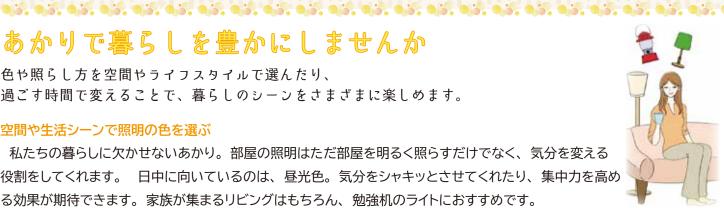
リビングは夜に暖色系のあかりにすると、リラックス度を高めることができます。調光できるライトを使うほか、間接照 明で空間の壁や天井を照らすことで、暗くなりすぎず、部屋をやわらかい雰囲気にすることができます。

間接照明は、高低差をつけて分散させることで、部屋全体をやんわりと明るくしてくれます。

### あかりで暮らしをもっと快適に楽しむ

おウチ時間が増えると、映画やテレビを観る時間も多くなりますね。そのとき、部屋を真っ暗に すると、映像のまぶしさで目に負担がかかることがあるそうです。そこで、テレビまわりの照明に

こだわるのもおすすめ。電球色の間接照明で、テレビまわりの壁や天井を照らすことで、テレビのまぶしさを和らげる ことができます。テレビの後ろにスペースがあれば、そこに照明を置き、背面の壁を照らすのもおすすめ。その際、熱 が発生しやすい照明器具は避けましょう。



## 手軽にアウトドア気分を満喫

# おうちキャンプでリフレッシュ!

まだまだ自由に出かけられない 今、自宅でキャンプ体験にチャレン ジしてみませんか。家族で盛り上 がって、心身共にリフレッシュ!

住まいの快適レポート

自粛生活で、おうちキャンプが注目を集めています。
でもテントを張ったり BBQ ができるような広い庭もないし…と
あきらめている方も少なくないのではないでしょうか?
ちょっとした工夫でアウトドア気分やキャンプの醍醐味を味わえる
手軽なアレンジ法をレクチャーいたします。

おうち キャンプの 鉄則

### ■ 庭でのBBQは慎重に。

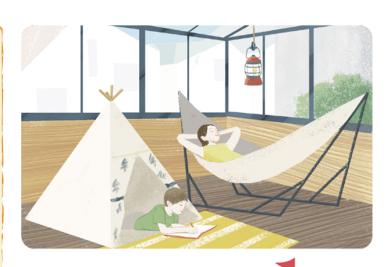
住宅密集地では煙や匂いが広がり、不快に思う方もいて、トラブルの要因。カセットガス式や遠赤外線式 など煙の出にくいグリルコンロタイプを。

#### ■ 家の中での火器は要注意。

キャンプを盛り上げる照明のひとつ、ガソリンランタンは匂いも強い上、火事の危険性も。LEDランタンなどを代用してロマンチッック空間を演出。またBBQはホットプレートを活用。

### ■少人数を厳守。

家の中だから大丈夫と、友人を招いての大宴会はぐっと我慢。隣家に響く騒音や時間帯にも配慮を。



おうち キャンプの アレンジ方法

### ■ 子供の秘密基地、テントを張る

たとえ庭がなくても、室内にテントを 張るだけで一気にキャンプ仕様に。 簡単に設置できるワンタッチタイプ なら楽チンです。子供は秘密基地の ように大はしゃぎ間違いなし。

### ■ アウトドアグッズでコーディネート

キャンプ用のテーブルや椅子、照明などを配置してコーディネートを。中でもおすすめは自立式のハンモック。室内でも戸外で過ごす感覚が味わえリフレッシュできます。

### ■ お手軽キャンプ飯を披露

ご飯はキャンプ用の食器を使用。ダッチオーブンやスキレット料理などが見栄えもよく最適です。キッチンで仕上げてテーブルに運べばいいだけの手軽さもおうちキャンプならではのメリット。

Thank you for reading.



事務スタッフ 三角由香



今号のスタッフアンケートは「夏になると食べたい・飲みたい物」。みなさまはいかがですか?子どもの頃、おやつにカルピスが登場すると「夏だ~!」と感じていたのを思い出し、お題にしてみました。今は夏が近くなると「そろそろぬか漬けの季節だな」と思います。

「@niftyニュース」のアンケート (2013 年調べ、有効回答数: 4,298) によると 1 位は「そうめん」で70%、2 位は「冷やし中華」で63%と断トツの結果。そうめんの食べ方につ

いては「薬味にフレッシュなバジルをドカッとかけ、トマトとオリーブオイルを加えると、和風な冷製パスタに早変わり。」とか、「そうめんつゆを作る時、鶏肉、玉ねぎをいれて煮込み、よく冷やしたものを普通の麺つゆのように麺につけて食べる。」「体を冷やしがちなので、温かいめんつゆにしゃぶしゃぶ用の豚肉を入れ食べる。」「余ってしまったそうめんはトマトソースをかけチーズを載せてオーブンで焼いてグラタン風にする。マカロニより細くてソースがよくからみ、おいしい。」などの意見がありました。今まであまりそうめんが登場しない我が家でしたが、今年の夏は活用してみたいと思います!



## フジアート株式会社

藤沢大庭営業所&ショールーム 〒251-0861 藤沢市大庭 5138-1

**50** 0120-34-6829

鎌倉大船営業所 〒247-0056 鎌倉市大船 3-15-28 **50**,0120-43-6829



フジアートHP