

パン屋じゃないよ!



白パン棟梁の住まいる通信

発信元：平田建設
2017年4月号
VOL.5

長く厳しい冬も終わりやっと春が……と書き出したいところですが、そんなに寒くなかった冬。スタッドレスタイヤも必要なかった気がします。やはり地球温暖化の影響なんじゃないかな。



先日、雲一つない青空の下、上棟式を行いました。前日までに足場の組立や材料搬入、土台敷、床組みも終わり、当日は総勢9名でレッカー車により組立作業を開始。午前中にはあらかじめ骨組みは出来上がり、午後からは屋根下地の作業に。夕方までには屋根下地も完成し、朝にはなかった家が登場するのです。時代が時代なもので、私が大工を始めた、たかが15年前と比べても大違いです。工法も道具も昔とくらべれば進化し続けています。

まず、今の時代は図面をコンピューター入力し構造材を工場に機械加工する「プレカット」が主流で、ミリ単位で精密に仕上がり、ミスもなくスムーズに組立作業が進みます。とはいっても梁丸太や大黒柱の特殊材の加工は、やっぱり大工さんによる手加工なんですけどね。1階の骨組みが出来上がると2階床を貼ります。3cmの厚みがある床板面材（構造用合板）を貼ると水平耐力が増し、家が揺れなくなります。フラットな作業床になり安全に作業が進められます。昔は2階床がなくて、今考えると危ない中で作業をしていました。

後は、電動工具・エア工具の進化がすごい。手で釘を打つことが本当に少なくなりました。長さ9cmもの釘が休むことなく連続で打てるんですから。充電式のインパクト・丸ノコも長時間使えてパワーもすごいです。弁当はなくてもなんとかなるが、電動工具・エア工具なくしては、今の時代の大工作業は成り立ちません。

そんな時代の流れで、上棟日には屋根まで完成して無事終了です。施主様は決まってこう言われます。

「屋根までできるとは思わなかった。若いから動きが違う。はやいですね〜」
そんな上棟式の様子でした。



職人戦隊9レンジャー、安全祈願

お餅投げ

昔はよく上棟の後にはお餅投げをしていました。けれど時代とともに少なくなってきています。今ではもう、餅投げあるの？珍しいかと。餅投げを知らない子供たちもいるのではないのでしょうか。昔の風習が消えていく……。そんな思いから今年2回目となるお餅投げを決行。今回は餅を丸めるところから、しかも総社古代米の赤米粉を使っての紅白餅でお餅投げに挑戦してみました。



お餅が頭に当たって泣く子供、袋いっぱいにお菓子を拾って喜ぶ子供、大人だって本気です。最後には拍手喝采で大盛況となりました。棟上げの意味を子供に伝えるチャンスでもあり、大切にしたい文化です。今後も続けていけたらいいなと思えるお餅投げとなりました。



エリちゃん春のおすすめレシピ♪

新じゃが新玉ねぎコロッケ♪

〈材料〉(4人分)

新じゃが	中8個	塩	少々	小麦粉	適量
新玉ねぎ	大1個	ナツメグ	少々	卵	2~3個
合挽肉	200g	塩コショウ	少々	パン粉	適量

〈作り方〉

- ①じゃがいもは、皮をむいて小さく切り、水から茹でる。茹で上がった後塩をいれ、熱いうちに潰す。
- ②玉ねぎはみじん切りにして油をひいたフライパンで炒め玉ねぎが透明になってきたら合挽肉、ナツメグ、塩コショウを入れ炒める。
- ③①の潰したじゃがいもに②の玉ねぎ・合挽肉を入れて混ぜる。
- ④食べやすい大きさに形を作り、小麦粉→溶き卵→パン粉の順につけて、180度の油できつね色になるまであげる。

☆材料はお好みで人参・グリーンピース・コーンなどを加えてもOK!



ご感想お聞かせくださいね!

