

和のテイストでくつろげる部屋づくり

和モダンスタイルを楽しむ

フロリングに白い壁。このような一般的な洋室を、和モダンスタイルに変えてみませんか。和を感じさせる小物やファブリックの上手な取り入れ方を、ご提案します。

なことが基本なので、物の数を減らすことも大切。すっきりと整理された部屋なら床の間風コーナーも引き立ち、センスい和モダンスタイルが完成します。

お客様も多い年末年始。住まいをすっきりと片付け、和モダンのインテリアで気分も部屋もリフレッシュさせましょう。



**自然素材で和の
雰囲気を取り入れる**

インテリアに和の雰囲気を添えたいときに注目したいのが、和紙や竹などの自然素材。和紙のロールスクリーンや照明は洋室にもマッチし、やさしい質感がくつろぎを演出してくれます。竹で編んだカゴや一輪挿しも効果的。陶器や漆器なども落ち着いた和の雰囲気づくりに役立ちます。

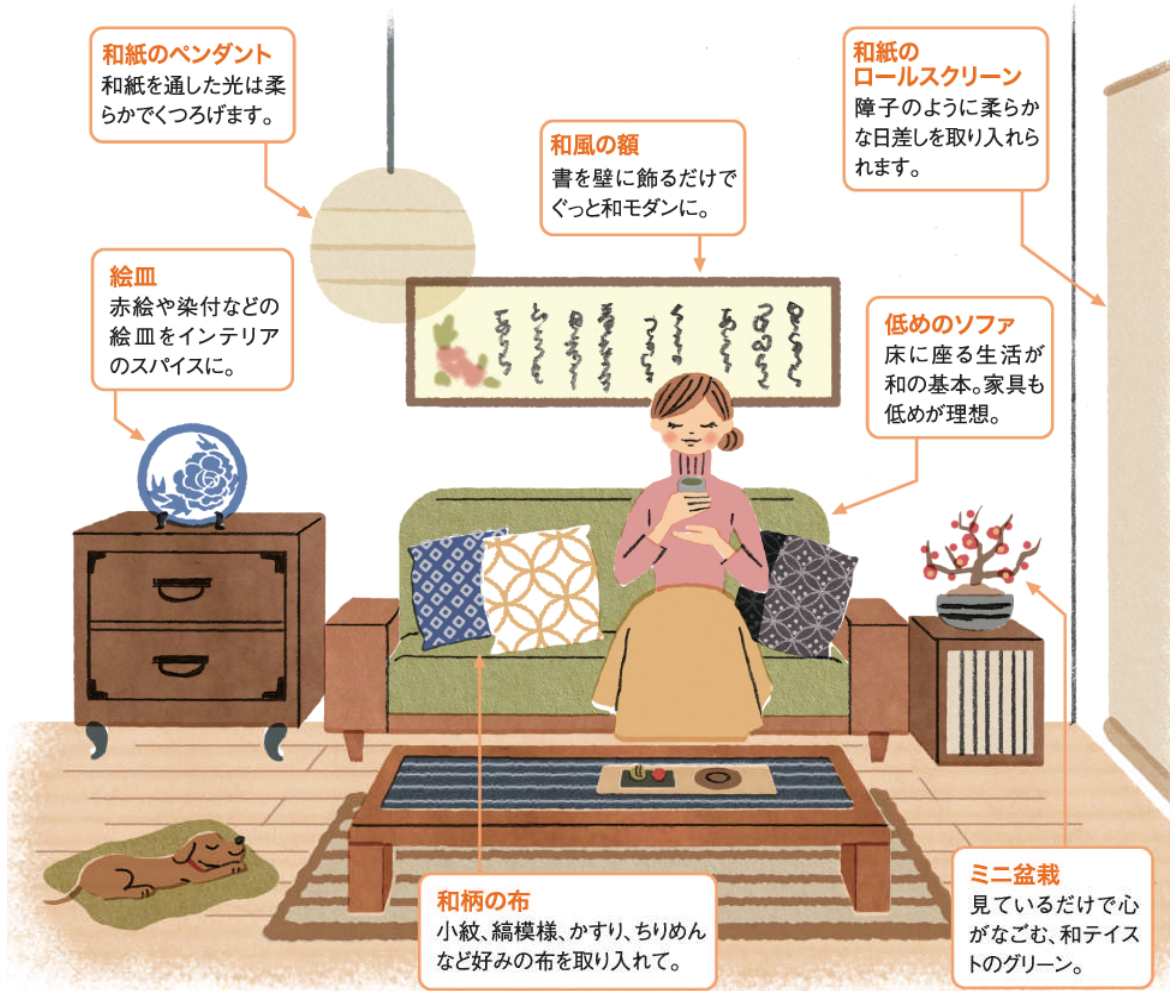
テーブルクロスやクッションカバーには小紋やかすり、藍染めなど和を感じさせる柄や色を。床は冬暖かく、夏涼しいぐさマットはもちろん、こげ茶やベージュなどシンプルなラグマットも和モダンとよく合います。



**床の間風の
コーナーをしつらえる**

和モダンの雰囲気さをさらに高めるのが床の間風のスペースです。リビングのコーナーやチエストの上、出窓などを利用して、お正月や節句の飾り付けを楽しむ定位置を作り、季節感を演出するようにしましょう。書やミニ盆栽、絵皿を置くだけでもムードを高めることができます。

また、玄関の下駄箱の上や廊下、洗面所やトイレの中などにもちよつとした和のコーナーをしつらえれば、家じゅうをトータルにコーディネートできます。和の空間はシンプルで無駄がなく、簡素



和紙のペンダント
和紙を通した光は柔らかくくつろげます。

和紙のロールスクリーン
障子のように柔らかな日差しを取り入れられます。

和風の額
書を壁に飾るだけでぐっと和モダンに。

絵皿
赤絵や染付などの絵皿をインテリアのスペースに。

低めのソファ
床に座る生活が和の基本。家具も低めが理想。

和柄の布
小紋、縞模様、かすり、ちりめんなど好みの布を取り入れて。

ミニ盆栽
見ているだけで心がなごむ、和テイストのグリーン。

暮らしメモ

和モダンの窓辺はフラットなスタイルが基本

窓辺にはドレープカーテンが定番ですが、和モダンのインテリアにはロールスクリーンやブラインドなど、ドレープやヒダのないタイプです。素材は天然素材がベストです。

例えば丈夫で吸湿性に優れた麻は、色や柄も豊富で素朴な風合いが魅力です。また、竹ひごを編んで作られたロールスクリーンには天然素材ならではの落ち着いた感じが、ブラックやブラウンなどダークカラーのものは和モダンにぴったり。天然木のブラインドはぬくもり感がありながら、室内にシャープでモダンな印象を作れます。白木からダークな色まで揃っているのが家具やフロリングの色と合わせられます。

市販のキットで簡単に手作り
ロールスクリーンは市販のキットを使って簡単に手作りすることも可能です。お気に入りの和柄の布を使って挑戦してみましよう。和紙ならば和モダンのお部屋作りにはぴったり。インテリア用に加工された丈夫なものを選んで下さい。



薬味、つけだれの工夫でバリエーション豊かに

冬のあったか鍋料理

ちよつと冷え込んだ日は鍋料理がいいですね。定番の鍋料理にプラスするだけでぐんとおいしくなるアイデアを、ご紹介します。

さっぱり味も、ピリ辛味もトッピングで自由自在に変化

寄せ鍋やしやぶしやぶ、湯豆腐やすき焼きなど、お馴染みの鍋も薬味しだいでよりおいしく、新鮮な味に変身します。ポン酢で食べる鍋や醤油味の鍋なら、万能ネギのほか、ゴマ、しょうがのすりおろし、大根おろしやもみじおろし、ねり梅、黒コショウ、柚子コショウなどを並べれば薬味の数だけ味に変化が付き、飽きずに食べられます。揚げネギや豆板醤、納豆や山芋などもおすすめです。しめの雑炊にもひと工夫。カレー粉を入れてカレー雑炊、チーズや生クリームで洋風リゾット風に。これなら子どもたちも喜んでくれます。



香ばしい揚げネギで、甘みとコクをプラス

みじん切りした長ネギをきつね色に素揚げした揚げネギ。ポン酢に入ると香ばしさとコクが加わります。湯豆腐や水炊きなどさっぱりした鍋はもちろん、みそベースの鍋やキムチ鍋にも。



豆板醤でピリ辛に。体の芯からあったまる

ポン酢、ゴマだれ、生卵にも豆板醤をトッピングするだけでピリ辛に変身。しゃぶしゃぶやすき焼きもぐんとホットな味になります。マイルドな辛さ、激辛など好みに合わせて量を調節して。



納豆や山芋をトッピング。ネバネバが新鮮!

ひきわり納豆や山芋のすりおろしをポン酢にたっぷり加えれば、ネバネバした口当たりが新鮮なつけだれの完成。鍋の具ともよくからみ、しめのうどんとも相性ばつぐんです。



暮らしのレシピ

ハマグリと菜の花のみぞれ鍋

みぞれ鍋というと大根おろしが定番ですが、かぶのすりおろしもおすすめ。ビタミンCが豊富で、ほどよい甘みと香りが楽しめます。火を通しすぎないことと、薄味に仕上げるのがおいしくいただくポイントです。



- ▼材料(4人分)
- ハマグリ..... 28個
 - 菜の花..... 一束
 - かぶ..... 2~3個
 - 塩..... 小さじ1/2
 - 薄口醤油..... 少々
 - だし昆布..... 適量
 - 水..... 500cc

▼作り方

- 鍋に水とだし昆布を入れ、1~2時間つけておく。
- ハマグリはていねいにこすり洗いし、塩抜きする。
- 菜の花は食べやすい大きさに切って、サッとゆがく。

- かぶは根を切り落とし、皮をむいた後、おろし金ですりおろす。
- 鍋を火にかけ、沸騰直前にだし昆布をとり出す。
- 鍋に塩と薄口醤油を入れ、ハマグリを入れる。
- ハマグリが開き始めたらいねいにアクをとり、③の菜の花を加える。
- ④ですりおろしたかぶを入れ、ひと煮立ちさせて出来上がり。ぽん酢しょうゆやゆず、お好みの薬味をあわせてどうぞ。

ポイント 余ったかぶの葉は油揚げとあわせて煮物にしたり、じゃこ炒り煮にするのもおすすめ。くせがなくやわらかいので、味噌汁の具、チャーハンや菜飯にしてもおいしいです。

暮らしのヒント

たまにはわが家でも。海外の鍋料理

チーズフォンデュやブイヤベースなど海外にもあったか鍋がいっぱい

韓国の鍋料理の総称がチゲ。豆腐チゲやキムチチゲなど、すでに日本の食卓でもお馴染みです。フランスのブイヤベースは魚介類をトマトやニンニクで煮込んだもの。スイスのチーズフォンデュやオイルフォンデュ、タイのタイスキなども有名です。どの国の鍋も魚介や肉、野菜がたっぷり取れ、栄養もボリュームも満点なのが共通しています。



暮らしのワンポイント

冬のお部屋、こまめに換気して結露防止

鍋料理の後は湿気がこもるので、換気や除湿を忘れずに

結露は外の気温が低く、室内が暖かく湿度が高いときに発生します。そのままにしておくと、カビの発生や住まいを傷める原因にもなるので要注意です。暖房のきいた部屋で鍋料理を囲んだときは、窓を開けたり、換気扇をまわして、湿気を含んだ暖かい空気を外に出すことが大切。除湿機を使う、結露したらすぐに拭き取るのも効果的です。