

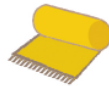


足元をおしゃれに
心地よく

ラグで お部屋に 彩りを

今年も様々な色、柄、素材のユニークなラグが
たくさん登場しています。パツと敷くだけで
お部屋の雰囲気を変えてくれる便利なラグを、
さっそく取り入れてみましょう。

お部屋の全面に敷きつめるのが基本で、リ
ニューアルにも大掛かりな模様替えが必要
なカーペットに代わり、このところ人気を
集めているのが、コンパクトな敷物「ラグ」
です。およそ3畳未満と気軽に取り入れ
られるサイズを中心に、素材も色も
豊富に展開されています。



お部屋や利用シーンに 合わせた選び方

ラグは、そのお部屋で何をするのか、どん
な人が利用するのかなどによって使い分け
ます。たとえば裸足でラグに触れる機会
の多い寝室には、足触りがよく保温性のあ
るものを選ぶといいでしょう。広めの
LDKならば、リビングとして使用するエ
リアとダイニングテーブルの周りでラグを
変えることで、空間に変化を持たせること
ができます。ダイニングでは汚れにくい素
材を、またリビングでは、子供が寝転がった
り、ソファに座った時に足先が触れること
を考え、柔らかくくつろげる素材を選び
ましょう。



おしゃれにみせる テクニク

家具とあわせてラグをコーディネートする
ときのコツは、家具のサイズとのバランスを
合わせることに。例えばソファなら、サイズ
をソファの横幅より少し大き目にする



麗におさまります。ラグの上にさらに別
のラグを敷く「重ね敷き」は上級者向けテ
クニク。大胆に重ねて色の濃淡、柄の違
いなどで遊びましょう。
ラグはお部屋をぐっと素敵に見せるインテ
リアのスパイスです！我が家にぴったりの
コーディネートを見つけましょう。

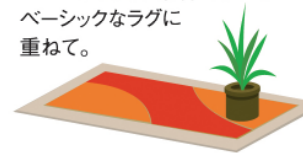
▼家具と組み合わせて

ソファの横幅と同じか少し大きい
くらいがちょうどよいサイズです。



▼重ね敷き

ユニークな色や素材のラグを
ベーシックなラグに
重ねて。



暮らしメモ

お部屋を広くみせる ラグのサイズは？

ラグは、床面の素材をみせながら、 balan
スよく部分的に配置しましょう。床を覆
い尽くすような敷き方をすると、見た目
が窮屈になってしまうからです。お部屋
を広く見せる効果があるのは、床面をパ
ランスよく見せるサイズのラグです。

この秋は 小さな丸いラグに注目

人気のコンパクトな丸いラグは、周囲の
空間を引き締め、お部屋のアクセントと
して大活躍します。スツールやローテー
ブルといった小ぶりの家具と組み合わせ
て配置するのが、小さなラグをおしゃれ
に見せるコツです。

たとえばソファを置くスペースがとれない
狭いコーナーなどにラグを敷き、かわい
い茶卓と組み合わせれば、その場が座床ス
タイルのプチ・リビングに早変わりしま
す。床座の場合は、周囲に背の高い家
具などを置かず、植物も背丈の短め
のものを選びましょう。床座の生活とラ
グは相性がいいです。



ほっこり、あたたか焼きたて!

おいしいパンのある生活

実りの秋、食欲の秋の到来です！穀物の豊かな味わいを手作りパンで楽しみませんか。

パン作りは難しい？一次発酵、二次発酵、形成ベントタイム…本を開けば確かに難しい言葉がずらり。でも、やってみれば実はそんなに敷居の高いものではありません。パン作りの基本的な流れは、こねる→膨らませる→形を作る→さらに膨らませる→焼く、といったもの。これを基本的に、様々なバリエーションがあるのです。注意したいのは、分量と手順をきちんと守るとのこと。落ち着いて、ていねいに進めましょう。

焼き立てパンの香ばしいかおりや食感最高の贅沢！この秋は、手作りパンをあなたのレパートリーにぜひ加えて下さい。今回は、ホームベーカリーを使わなくてもできるお手軽レシピをご紹介します。



オリーブオイルを使って 簡単！ふわふわフォカッチャ

できあがり!



6 200℃のオーブンで約20分焼いてできあがり！焼き立てを切り分けて召し上がれ。

材料 (4人分)

強力粉	500g	ドライイースト	15g
塩	10g	水	300cc
砂糖	10g	オリーブ(瓶詰め)	適量
オリーブオイル	25g	ローズマリー	適量



4 台に強力粉(分量外)をふり、麺棒を使って生地を平たくのす。サイズはオーブンの天板の大きさに合わせる。生地を天板に敷きラップをかけ、30℃で約30分発酵させる。

5 生地の表面にオリーブオイル(分量外)をさっと塗り、お好みでオリーブ、ローズマリーをトッピング。



2 ①を台の上に移し、手のひらを押しつけるようにしてよくこねる。生地を丸めたときに表面がざらついていなければOK。

3 ②の生地を丸め、オリーブオイル(分量外)を塗ったボウルに移す。ボウルにラップをかけ、生地が2倍にふくらむまで30℃で約1時間発酵させる。

温度を30℃に保つには
一回り大き目のボールにお湯をはって、湯せんにかけます。発酵が終わるまで、2〜3回温度管理して下さい。



1 ボールに強力粉、塩、砂糖の順にふるい入れ、少量の水(分量内)で溶いたドライイースト、残りの水を加える。手でよくまぜ合わせ、生地がまとまったらオリーブオイルを入れてさらにこねる。



暮らしのレシピ

おやつにパンプディング

いつもの食パンやフランスパンが素敵なおやつに早変わり。お好みのフルーツを入れたり、ココアを加えたり、バリエーションもアイデア次第でいろいろ!

▼材料(4人分)

食パン	2〜3枚
(または同量のフランスパン)	
卵	4個
牛乳	500cc
グラニュー糖	大さじ4
バニラエッセンス	適量
バター	適量
粉砂糖	お好みで適量
はちみつ	お好みで適量
シナモンシュガー	お好みで適量

【バリエーション】

バナナ	1本
ココアパウダー	大さじ1

▼作り方

下準備：オーブンは200℃に温めておく。耐熱容器にバターを塗っておく。パンは食べやすい大きさに切り分けておく。

1 ボールに卵を割り入れ、砂糖、牛乳、バニラエッセンスの順に加えよく混ぜる。その後、裏ごしする。

2 耐熱容器にパンを並べて①を注ぎ、パンにしみこむまで15〜30分程おく。

※パンが容器からあふれ出るように並べると、表面がこんがり、カリカリした食感に仕上がります。

3 オーブんに②を入れ、25分を目安に焼き上げる。表面が焦げすぎようなら、アルミ箔をかぶせて調整する。仕上げに粉砂糖、はちみつ、シナモンシュガーなどをかけてテーブルへ。

もうひとつ手間のバリエーション・アイデア

バナナパンプディング▶②でパンを並べるとき、スライスしたバナナをパンと交互に重ねて。
ココアパンプディング▶①で卵液を作る時に、ココアパウダーも加えてよく混ぜる。

暮らしのヒント

パンを美味しく長持ちさせる保存方法

1週間以上の保存は個別にラップして冷凍庫が正解

パンは乾燥しやすくカビの生えやすい食品。一度で食べきれないときは常温保存は避け、冷凍庫で保管しましょう。保存期間が3日を超えてしまうときは冷凍するのが美味しさをキープするコツです。最初から小分けして、食べる分だけ自然解凍して下さい。冷凍といえども、保存期間は1週間以内を目安に。



暮らしのワンポイント

きれいを保つラグのお手入れ方法

基本はこまめな掃除機がけ。水ぶきでさらに美しく

ラグの汚れのほとんどはホコリなので、こまめに掃除機をかけることで清潔に保てます。毛足に逆らって掃除機をかけると効果的。お掃除のときはラグの下も忘れずに。また、月に1〜2回は水拭きをすることで、いつでも美しい毛足が維持できます。シミができてしまったときは、早めに吸水性のよい乾いた布でたたくようにして拭き取りましょう。