



本当に住む人の事を考えた
健康的な家づくりを体感してください。



天然モミの木が作り出す、夏は爽やか冬は暖かみのある、室内の空気感を体感できるショールームが三豊市に完成しました！全くクロスを使っていない自然素材に囲まれた室内は、ビックリするほど心地よくとても綺麗な空気。どのモデルハウスに行っても科学的な真いを感じる方に、ぜひ体感して頂きたいショールームです。鼻炎や喘息、アトピー等のアレルギー症状は室内の空気環境も原因のひとつと考えられています。

また、実際にモミの木の特徴のひとつである調湿実験もおこなっております。目の当たりにすると、モミの木の調湿効果の凄さに驚きます！
是非、ピースホーム3階モミの木の家体感ショールームまでお越しください。



ピースホームでは、ママさん達のコミュニケーションの場を設けた「ママらぼ」という企画を新たにはじめようと考えました。これからお住まいをお考えの方の意見や、実際に新築のお家に住まわれている方の意見を取り入れ、よりお客様へ満足のいく住宅をご提案したいと考え、定期的にママ会=ママらぼを開催します！お家のことや子育てのこと、どんなことでもお気軽におしゃべりしましょう。

さらにSTAFFも募集中！

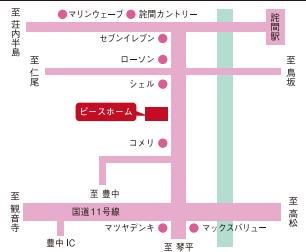
ピースホームでは只今パートさん大募集！
住宅のこと、知識・経験は問いません。
勤務日についても相談可！
1~2時間の短時間OK!
◎チラシ折作業、シール貼、部数読み
◎土日に行われるイベント・見学会での受付(案内、説導係)など
ママらぼにご参加いただいた方も大歓迎です。
すさまのちょっとした時間でお仕事ができたり、趣味のことが活かせたり…。興味のある方、その他気になる点がございましたら、お気軽にピースホームまでお電話ください。

香川で木の家・自然素材の新築住宅を建てるなら工務店ピースホームへ

モミの木の家
株式会社ピースホーム
三豊市詫間町詫間 6784番地246
営業時間：9:00～18:00 木曜定休

30年後も笑顔でいられる家づくり、ピースホームのホームページです。

<http://www.peacehome-kagawa.jp/>



0120-12-8884

モミの木ブログ
随時更新中！

ピースホームの
建て方へのこだわり

お家についての
豆知識

色々な情報をお届けしています！
ぜひ見てね♥

<http://www.peacehome-kagawa.jp/blog/>



イベントについての詳しい情報は
HP.または**0120-12-8884**まで
お問い合わせください。

完成見学会開催！ モミの木の家!

▶▶ 11月26日(土), 27日(日)

時間 10:00～16:00 場所 三豊市高瀬町新名

予約不要



充分なスペースを確保しつつ、どの部屋にもコンパクトに足が運べるようにと生活導線に注目してつくった平屋のお家です。また、何時くるかもしれない大地震に備え、室内環境だけでは無い、長年住み続けられるこだわりの耐震性能を備えています。

完成見学会開催！ モミの木の家!

▶▶ 12月3日(土), 4日(日)

時間 10:00～16:00 場所 三豊市高瀬町上高瀬

予約不要



住宅性能、室内環境、すべてにこだわった、モミの木のお家が完成します。床、壁、天井にふんだんに使用したモミの木がもたらす効果を実際に体感してみませんか？母屋とその周りの景観に馴染ませつつ、メンテナンス性に優れたお家になっています！

モミカフェ

▶▶ 12月18日(日)

時間 • 10:00～ 各3組ずつ
• 13:30～ 1時間程度の
• 15:00～ お話です

予約制
(無料)

場所 ピースホーム3階
モミの木ショールーム

ホームページもしくは
0120-12-8884まで
お申し込みください



香川県で初のモミの木を使った家づくり。今まで「家づくりでモミ」を聞いたことがない方がほとんどだと思います。このモミカフェでは、モミってどんな木なのか？家づくりに使うと、どんな良い事があるのか？逆にどんなデメリットがあるのか？そもそも木って、たくさんあるけど何が違うのか？そんな疑問が解決できます。家を考えていて、自然素材を検討中の方には特にオススメです。

割とよくある話。

「高齢になった時の使い勝手を考えて、トイレや廊下の幅を広くしてみました。」

そう言って、基準寸法となる寸法以外を盛り込む場合がある。

910mm基準である家に一部分だけ1000mmという寸法を入れるような時です。

ここで大事なのは、間取りでは無く「直下率」。

この「直下率」というのは壁直下率と柱直下率というものがあります。

「一階と二階の柱や壁が、どのくらいの割合で同じ位置にあるか？」これを数字で表したのが直下率。

今までの経験上、いわゆる営業マンが書いた図面は、ほとんどが「直下率の低い建物」となっています。

低いとどうなるのか？構造の弱い家になる。地震に対してもそうだし、住んでいる内に床が沈んだりする。

なぜこういうことが起きるのかというと、1階の間取りを変更した時に、2階の柱や壁を検討しないから。もしくは2階の間取りを変更したときに1階の柱や壁の位置を検討しないから。2階

建ての家の場合、非常に上下の繋がりが重要です。屋根から足元の基礎まで、重量を適切に受けて

やる「道順」が必要です。その「道順」がぶつ切り状態で、金物や構造材を多く使用してなんとか無理やり「道順」を作り出す家が多い。本来であれば、柱を2～3本位置を変えるだけで頑丈な建物

になるのに、気付かないまま家が建つ。費用にしても、家を建てるのは

お客様の費用です。無理な構造だから無理して補強を入れて、

その分の費用を貰うというのは、どうもオカシイ。一生住む家の構造が

弱いなんて、費用だけの問題でもありません。命がかかっている。

「壁量計算」や「偏心率」だけ見ても、木造住宅の場合はダメなんですね。

「直下率」このキーワードにも注目して欲しいと思います。

記事：取締役 河野智行

“バランスの悪い建物”



モミの木には8つの不思議なチカラがあるって知ってた?
今回は、そのうちの2つを紹介するよ♪

植物塗装

モミの木の床材には塗装品と無塗装品があります。塗装は傷が付きにくくするウレタン塗装が一般的ですが、せっかくの天然乾燥させた自然素材に化学物質を塗装するなんて事は絶対にやりません。また、自然素材の塗料で色を付けたりも出来なくはありませんが、ウレタン同様塗膜で木の呼吸を止めてしまい、折角のモミの木の効果を半減させてしまうのでお勧めしません。塗装品には、荏胡麻(えごま)油を薄く塗っています。荏胡麻油はシソ科の植物で、食用油ですので赤ちゃんが床をなめてしまっても安心です。住む人の事を考え一枚一枚丁寧に拭き上げたモミの木の床は安心・安全な建材です。

お手入れ

浮造り仕上げのモミの木の床は、表面が固い冬目の年輪ですので傷が付きにくくなっています。醤油をこぼしても濡れた雑巾でサッと拭くだけでシミになります。毎日のお掃除も掃除機で大丈夫。傷が付くことを恐れてそっとする心配はありません。小さなお子様が、クレヨンやマジックで落書きしても、ご自分で汚れを落とすことも出来ます。無垢の床だからといって余計なストレスがないのも、モミの木の床の魅力です。

インフルエンザ予防をしよう!



インフルエンザは風邪と異なり、39℃以上の高熱が続き、咳、鼻水、全身倦怠感、筋肉痛、関節痛、嘔吐、下痢、腹痛が見られる感染症です。原因はインフルエンザウイルスで非常に感染力が強く、1人で身の回りの3人に感染させてしまいます。インフルエンザウイルスの遺伝子の変化が多いために、以前の抗体だけでは対応できません。そのため、一度罹ったから大丈夫ではなく、何度も罹ってしまいます。

インフルエンザウイルスはツバや痰などによって主に人から人に感染するので、感染経路を考えると、身近な対策が可能です。

冬場は乾燥するために、ツバや痰が小さくなりやすく、飛散する距離が長くなり、感染する範囲が広くなります。

規則正しい生活、バランスのよい食事、十分な睡眠で免疫力を高めることは重要でしょう。さらに、感染経路を遮断する意味で、次の点にも意識することが大事です。

手洗い

食事前の手洗いは特に大切です。
指と指の間もしっかりと
石鹼で15秒かけて手を洗います。

うがい

粘膜を潤すためと付着した
ウイルスを減らすことができます。

マスク

ウイルス用マスクなら
口や鼻からの侵入を防いでくれます。
何より手で口や鼻を
触るのを防いでくれます。



今年の冬至は、12月21日。

冬至には「ん」のつくものを食べると「運」が呼びこめるといわれています。

にんじん、だいこん、なんきん(かぼちゃ)、れんこん、うどん、ぎんなん、きんかん…など「ん」のつくものを運盛りといい、縁起をかついていたのです。運盛りは縁起がつぎだけでなく、栄養をつけて寒い冬を乗りきるために知恵もありました。土用の丑の日に「う」のつくものを食べて夏を乗りきるのに似ていますね。

運盛りの食材の中のひとつ、なんきん(かぼちゃ)はビタミンAやカルシウムが豊富なので、風邪や中風(脳血管疾患)予防に効果的です。本来かぼちゃの旬は夏ですが、長期保存が効くことから、冬に栄養をとるために昔から食べられてきました。今年の寒い冬はかぼちゃを食べて、みんな元気に過ごしましょう！

レンジで簡単! / かぼちゃサラダ

かぼちゃの自然な甘みを活かした、優しい味のサラダです。
ベーコン、にんにく入りでごはんのおかずにもぴったり!



材料(3～4人分)

- | | | |
|------------------|-----------------|----------|
| ・かぼちゃ(種を除く) 200g | ・マヨネーズ大さじ1 | ・塩ひとつまみ |
| ・玉ねぎ 1/4個 | ・ヨーグルト大さじ1 | ・砂糖ひとつまみ |
| ・にんにく 1/2片 | ・塩(きゅうりの塩もみ用)少々 | |
| ・ベーコン 2枚 | ・胡椒少々 | |
| ・きゅうり 1/4本 | ・サラダ油小さじ1 | |

①玉ねぎは纖維に沿って2mmの薄切り、きゅうりは2mmの輪切り、ベーコンは1cm幅に、にんにくはみじん切りにする。

②きゅうりに塩を振り、5分程おき、水分がでたら水気を絞っておく。

③かぼちゃは種を取り除き、ラップをして電子レンジで500w/5分加熱をする。

④皮を包丁で取り除く。温かいうちに塩・砂糖をひとつまみ加え、粗く潰しておく。

⑤フライパンにサラダ油小さじ1、にんにくを入れ弱火で加熱し香りをだす。

⑥玉ねぎ、ベーコンを入れ、玉ねぎが軽くしんなりするまで炒める。

⑦かぼちゃときゅうり、炒めたベーコンと玉ねぎ、マヨネーズ・ヨーグルト・胡椒を入れて和える。



Point!

ベーコンとにんにくの旨味を効かせることで、味に深みがでるよ!