

2025
SUMMER

夏

再生工房タカショー

暮らしの通信

発行 再生工房タカショー
鹿児島県鹿児島市東谷山
7丁目23-12
TEL . (099) 814-7750
FAX . (099) 814-7751
<http://www.taka-shou.com>

防犯を考えた 住まいづくり

安全に毎日をすごすために、住まいの防犯対策を見直しましょう。特に注意したいのが、近年増加している空き巣などの侵入犯罪です。

すれた箇所からの侵入が一番多く、次がガラス破りです。
※『住まいの防犯110番』（令和5年）
**侵入対策は5分が肝心
「入りにくさ」が重要**

住まいの防犯は、
玄関と窓の対策を
重点的に。大切な家族を
守るため、対策を見直してみませんか。



空き巣などの侵入者のうち、約7割が5分以上の時間をかけないという調査結果が出ています。すぐに入れなければあきらめる——、つまり、5分間持ちこたえることのできる玄関や窓なら、防犯対策として期待できるということです。

そこでおすすしたいのが内窓です。今あるサッシの内側にもう1つ窓を取り付けば、合わせてクレセントロック2つ、ガラスも2重になり、より破られにくくなります。また、今の窓ガラスを防犯を意識した合わせガラスに変えるのも効果大です。

玄関は防犯と便利を 軸に考える

玄関の鍵はピッキング対策をはじめ、侵入からの防御を考えた『リシェント』に変えませんか。スマート入退出の『FamiLock（ファミロック）』と併せて使えば便利さもプラス。リモコン、スマホ、タグ、カードキーなど、様々なタイプの鍵が使えるだけでなく、スマホと連動した施錠履歴確認などもできるので、かけ忘れ対策にも役立ちます。

防犯対策は住み心地との両立も重要。安心・便利、さらに美観も考えて、新しい住まいにアップデートを。

暮らしメモ

防犯リフォームも 国の補助金の対象に

窓の防犯リフォームを考えているなら、『先進的窓リノベ2025事業』の申請をお忘れなく。

環境省が行っているこの事業、「住宅の省エネ・省CO₂加速化支援」を目的とするもので、防犯リフォームには関係ないと思われるかもしれませんが、高い断熱性を持ちながら、同時に防犯対策になるという優れたものが多くあります。このような製品はもちろん補助金の対象です。

補助金は、工事の内容に応じて一戸あたり5万円から最大200万円まで。対象になるかどうかについては、「年内に工事が完了すること」「合計補助額が5万円以上」等の条件があります。詳しくは、リフォームのプロにぜひご相談ください。

『安全合わせガラス』



内窓『インプラス』



おうちで楽しむ、

ちょっと

ぜいたく かき氷

かつての素朴なイメージから一変、最近では高級感あふれるスイーツとして定着した感のある「かき氷」。今年はワンランク上のかき氷を、家でも楽しんでみませんか。

まずはお店みたいなふわふわの氷を作るコツをお教えします。

●砂糖水を凍らせる

氷を作る時は真水ではなく砂糖水を使いましょう。水1カップに対して砂糖大さじ3を加え、よく溶かしてから冷凍庫へ。

●常温で氷をなじませる

氷を削るのは、表面が少し溶けてつるんと濡れてから。キンキンに冷えた状態で削らないのがコツです。

牛乳やフルーツジュースを凍らせれば台湾風。あずきや餅などをトッピングすれば韓国風の味わいに。自由に真似して楽しみましょう。

時代を超えて愛されてきたかき氷、大人も夢中になるプレミアムな夏の風物詩を、ぜひ堪能ください。



濃厚フルーツシロップの作り方 (2〜3人分)

定番2品をご紹介します。
練乳と合わせて氷にかけても

マンゴー

冷凍マンゴー(半解凍)… 250g
砂糖… 50g
100%オレンジジュース… 250cc



- ①材料をすべて鍋に入れたら中火にかけ、とろみがつくまで煮詰める。
- ②粗熱がとれたらブレンダーまたはミキサーでなめらかになるまで攪拌し、冷蔵庫で冷ます。



ストロベリー

冷凍ストロベリー(半解凍)… 250g
砂糖… 80g レモン汁… 大さじ1



- ①材料をすべて鍋に入れたら中火にかけ、果肉をつぶしながらしっかり煮詰める。
- ②粗熱がとれるまで待ってから冷蔵庫で冷ます。



暮らしのレシピ

暑い日に食べたい！ タイ風グリーンカレー

濃厚なココナッツミルクとハーブやスパイスの爽やかなアクセントをお楽しみください。市販品のペーストを使えばさらにお手軽です。

▼材料(4人分)

グリーンカレーペースト…………… 4人分
※後述または市販品
鶏モモ肉…………… 300g
なす…………… 1本
たけのこ(水煮)…………… 100g
パプリカ(赤)…………… 中1個
ココナッツミルク…………… 400ml
ナンプラー…………… 大さじ1
砂糖…………… 大さじ1
サラダ油…………… 適量
ごはん…………… 適量

▼作り方

【下準備】なす、たけのこ、パプリカはすべて一口大にカットする。鶏モモ肉は一口大にカットし、塩(分量外)で下味をつける。

- ①フライパンにサラダ油をひき、焼き目がつくまで鶏モモ肉を中火で炒める。
- ②①になす、たけのこ、パプリカを加えてさらに炒める。

- ③②にグリーンカレーペーストを加え、香りが立つまで炒める。
- ④③にココナッツミルクを少しづつ加えて煮立たせたら、ナンプラーと砂糖を入れて味を調える。
- ⑤ごはんと一緒に器にもりつける。

グリーンカレーペーストの作り方

材料をすべてミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。

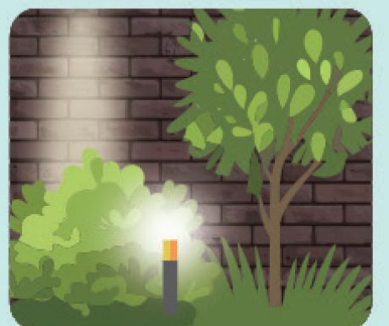
【材料】 玉ねぎ(1/2個)
青唐辛子(3本)
にんにく(2かけ)
しょうが(1かけ)
バジル(10g)
パクチー(15g)
クミンパウダー(小さじ1)
塩(小さじ1/2)
こしょう(小さじ1/2)

暮らしのヒント

エクステリアライトを取り入れよう

夜の庭の防犯対策、センスアップもできて一石二鳥

夜間に庭が真っ暗では、防犯面でも不安です。安全と美観の両方を考えたライトアップをしてみませんか。ただ明るくするのではなく、全体のデザインを考えて、庭に表情を与えていきましょう。雰囲気作りのコツは、外壁などを照らす面の明かりと、ポイントを照らす小さなライトの組み合わせ。ぜひお試しを。



暮らしのワンポイント

自分でできる「外壁」のお手入れ

夏はメンテナンスに最適。大胆に水で洗い流そう!

外壁のお手入れは、年に1回を目安に行ってください。お掃除は水洗いが基本です。上から下へとホースで勢いよく水をかけ、付着したほこりなどを流します。高圧洗浄機を使う時は、タイルなどの素材を傷めないように、目立たない場所で試してから。洗剤は中性のものを使ってください。濡らしたくない場所がある時は、マスキングテープで保護しておけば安心です。