

暮らしの中心に 洗面化粧台を

手洗器はトイレに、洗面化粧台は洗面所にあるもの、というのは思い込みです。昨今すっかりおしゃれになったこれらの設備は、リビング、廊下をはじめ寝室まで、家中の様々な場所にマッチします。

生活に洗面設備を取り入れましょう

狭い洗面・脱衣所には洗面化粧台、洗濯機も設置されて窮屈。収納からは洗剤、タオル、雑貨があふれて……、そんな状態になっているなら、リフォームで大胆に変えることをおすすめします。

今、洗面化粧台をリビングや廊下などのオープンなスペースに設置するのが人気です。廊下は実はデッドスペースだらけ。間取りを工夫することで、ワイドな洗面化粧台も難なく設置できます。奥行の浅いタイプなら、後ろを通る人の邪魔になりません。

また、メイクやフェイスクアをゆったりと楽しみたいなら、寝室に洗面化粧台を持つてくるのもアリです。高級ホテルを参考に、ラグジュアリーな空間を目指しましょう。

**「セカンド洗面」で
快適&清潔な毎日**

コロナ禍で手洗い習慣が浸透し、玄関に手洗器を設置する家庭が増えました。

本格的な洗面化粧台ではなく、シンプル、小ぶりの「2つ目」の手洗器です。手軽に施工でき、比較的安価に設置できるのも魅力です。

朝、家族が洗面に集中する「混雑問題」の緩和に、家事をちょっと便利にするためにも魅力的です。

驚くほど機能的でスタイリッシュ。洗面化粧台は住まいの新しいアクセントです。



※洗面化粧台の横にランドリーカウンター(LIXIL:クレヴィシリーズ)はいかがでしょうか。ランドリーという名前ですが洗濯や家事に用途を限ったものではありません。フェイスクアはもちろん、趣味の場など、自由な発想でお使いいただけます。

暮らしメモ

センスよく取り入れるコツは？

従来の「いかにも」な洗面設備は、生活空間には似合わない!? 違和感なく取り入れるための選び方をお教えしましょう。

●モノを見せない、たっぷり収納

歯ブラシ、化粧品など、とにかく小物が多く乱雑になりやすいのが洗面化粧台。収納はすっきり隠せること、たっぷりしまえることが大切です。

●汚れにくく、掃除しやすい

昔ながらのよくある水栓は、「ダサく」見せてしまう元凶かも。水栓は水廻りの雰囲気左右する重要なアイテム。こだわって選びましょう。

また、水廻りが汚れていては大減点。おしゃれなインテリアが台無しです。洗面化粧台を選ぶ時は、汚れにくいこと、掃除しやすいことを考えましょう。

例えばLIXILのクレヴィシリーズは、水栓が上部に設置されており、いわゆる「根本」がないのが特長です。水がたまりやすく、汚れやすい部分をなくしてしまうことで、いつでもキレイを保ちます。またボウル部分の継ぎ目もなく、サッとひとふき、お掃除も簡単です。



最近忘れていませんか？ 防災への備え

秋といえば「防災の日」。備えというものは平時に行うことが大切ですが、忙しい毎日を過ごす中で、ついつい後回しに!? 今、この機会に我が家の安全を見直してみませんか。

●「あらかじめ決めておく」ことが肝心

災害時にあわてず行動するために、最低限、次のようなことは事前に決めておきましょう。避難場所と経路／災害ダイヤル（177）の使い方／家族それぞれの役割（火元の確認、非常持ち出し袋の運搬など）

●防災グッズの見直しは定期的に

家でストックしておくもの、非常時に持ち出すものをリストアップし、定期的に確認しましょう。食品や飲料水のストックは保存期限の確認も。

●アプリを活用しよう

スマホのアプリには災害時に役立つものがたくさん。ダウンロードして使い慣れておきましょう。災害情報の配信、救命・健康サポート、雨雲情報などはひと通り押さえておいて。



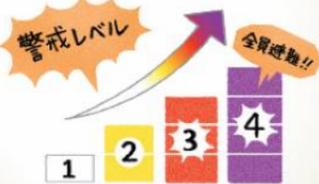
風水害対策 知っていますか？ マイ・タイムライン

万一の事態に自分はどのよう行動するのか、時系列に整理した「マイ・タイムライン」を作りましょう。

1 ハザードマップをチェックしよう



2 避難情報や気象情報の意味を知ろう



3 どのタイミングでどこに避難するのかなど、大事なことを家族で決めよう



国土交通省や各自治体がマイ・タイムライン作りをサポートする様々なツールを提供しています。自治体によっては、地域の防災アプリなどに搭載されていますので、お住まいの地域の情報を調べてください。



暮らしのレシピ

秋の実りをいただく さつまいもレシピ



秋、畑の恵みといたらさつまいも。
ご飯の進む炒め物、手軽で美味しいスイーツの2品をご紹介します。

牛肉とさつまいもの オイスターソース炒め

▼材料(4人分)

牛肩ロース(切り落とし)	400g
さつまいも	400g
ごま油	適量
① オイスターソース	大さじ2
しょうゆ	小さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1

▼作り方

【下準備】牛肉は食べやすい大きさにカットする。さつまいもは皮付きのままよく洗い、拍子木切り(幅1cm、長さ4、5cmの柱型)にする。

①フライパンにごま油を熱し、中火でさつまいもを4、5分炒める。色があざやかになればOK

②①に牛肉を加え、肉の色が変わるまで炒める。

③①を合わせて②に回し入れ、炒め合わせる。味が絡んだら出来上がり。

さつまいものシュガースティック

▼材料(4人分)

さつまいも	300g
揚げ油	適量
① グラニュー糖	30g
② シナモンパウダー	適量

▼作り方

【下準備】さつまいもは皮付きのままよく洗い、長めのスティック状に切っておく。キッチンペーパーなどで水気を拭く。

①揚げ油を熱し、約170℃でさつまいもを素揚げする。時々混ぜながら、中までしっかり火を通す。

②表面がカラッとしたら油から出し、粗熱をとる。

③①をよく合わせて平皿などにあげ、②のさつまいもをしっかりとまぶす。

暮らしのヒント

洗顔にちょうど良い温度とは？

体温より少し低めの「ぬるま湯」で

洗顔の適温は32～36℃あたりのぬるま湯が正解とされています。たとえば少し高めの42℃(お風呂の温度)になると、皮脂などの汚れは落ちやすいですが、水分も奪われ乾燥します。逆に冷水の場合は汚れがよく落ちません。毛穴は一時的に引き締まりますが、その後の化粧水などの浸透力は低下するようです。



暮らしのワンポイント

この秋は窓と玄関! 住宅エコリフォーム推進事業

補助金のある今がタイミング、なんと最大35万円

令和5年度の「住宅エコリフォーム推進事業」が始まっています。エコなZEH仕様の基準を満たす建て替え、リフォームに対して、補助額は最大35万円/戸(補助費用の40%限度)が支給されます。リフォームの場合は、2ヵ所以上の開口部(窓・ドア)の改修のほか、太陽光利用システム、高効率給湯器、節湯水栓なども対象です。お見逃しなく!

※詳しくは国土交通省のサイトでご確認ください。