



木のぬくもりを身体の中から感じよう

# 木でできたお酒と 木製食器



木からお酒ができると言ったら信じますか？  
実は木からお酒を作ろうという取り組みが日本で行われています。  
今回はそんな木のお酒と食器紹介まで、まさに「木づくし」の内容となっています。  
新しい時代の幕開けです！

## 木のお酒ができるきっかけ

「そもそも食べることでできない木から飲料物が作れるの？」こんな疑問を抱いた方も多いのではないのでしょうか？確かに木を見てお酒を作ろうとは思いませんよね。



実は最初から木のお酒を作ろうという目標がたてられたわけではなく、ある研究の副産物として木からお酒ができるか可能性が見つかりました。

その研究とは、木材から燃料用のアルコールを製造しようというものです。地球温暖化などの様々な環境問題への対応として、グリーンエネルギーが注目されているわけですが、その一環としてこういった研究が進んでいます。燃料用のアルコール作りには「湿式ミリング処理」という方式が使われていました。これは食品加工にも使われている技術であり、また燃料用のアルコールを作る際に加える材料も全て食べることが可能なものです。そのうえ、この処理では熱処理をする必要もないため、香りが飛んでしまうこともない。これが「燃料ではなく、お酒が作れるのではないか」という発想に繋がったわけです。

## その香りとは……

現在製造されたお酒の種類は「杉・白樺・桜」の3種類。それぞれ元となる木の香りを引き継いでおり、白樺からはウイスキーやブランデーを長時間樽熟成させたような香りが、桜からは桜餅のような香りが感じられるそうです。つまり、木の種類だけお酒の可能性が広がっていくということです。自分の好きな香りのお酒を飲んでみても良いですし、それぞれの香りの違いを比べても楽しそうです。少し未来の話になるかもしれませんが、実際に飲める日が待ち遠しいですね。



## 日本人と木

お酒にもなろうとしている木ですが、木造建築の建物で過ごしているとリラックスできるという方も多いのではないのでしょうか？これには古くから日本人が木造建築を大事にしてきたことに起因すると言われています。木材が豊富に存在し、高温多湿な日本にとって木造建築はうってつけだったわけです。また、木材に含まれるフィトンチッドと呼ばれる物質には、人間を癒す効果があります。森林浴などに行くとリフレッシュできるのもこれが理由です。また匂いにも効果があるとされており、木の香りのする部屋で就寝すると寝付きが良くなるとか。木のお酒にもこのような効果が表れるかもしれませんね。



## 食卓にも木を

近い将来に木のお酒がやってくるのであれば、木の食器をそろえて準備しておくのはいかがでしょうか？あたたかな風合いと木目の美しさから既に人気の高い、木製食器ですが持っていない方も多いはず。いつも変わらない食卓に変化を付けたいという際や、インスタ映えを狙いたいという際にも重宝するかもしれません。

また、軽くて割れることも無いので小さなお子さんがいらっしゃる方にもおすすめです。桜のコップで桜のお酒を飲むのも素敵ですし、ヒノキに癒されるのも落ち着きそう。好きな木を組み合わせるとハーモニーを味わうのも楽しそうです。可能性は無限大です。



## おすすめの食器屋さん

### YOKOHAMA WOOD

「安全で使いやすく、長くご愛用いただける」をモットーに、300年以上の歴史を誇る伝統技法を守りつつ、木材の採取から製品を仕上げるまで、一貫して薬剤を使わずに行うなど、特に安全製にこだわったブランドです。「屈指の安全と機能美」と謳っており、その機能性も抜群です。



ご注文はこちらから



### TOUGEI (藤芸)



「新しい食生活」をモットーに、人々の食生活を豊かにする、実用性が高く、人と自然に優しいものづくりにこだわったブランドです。子ども向けの商品も充実しており、コミカルで可愛い商品を見つけることができます。

ご注文はこちらから



### 無印良品 アカシア食器シリーズ

みなさんご存じの無印良品からも木製食器は販売されています。アカシアが持つ独特で美しい木目が特徴です。流石のバリエーションと品揃えで、気に入ったものが1つは見つかるはずですよ。



ご注文はこちらから



フォレストイブ 公式サイト



ランディング ページ



New!

Instagramはこちらから



# 施工事例紹介

今回はデッキの張り替え事例です！  
採用いただいた理由や施工にあたってのこだわりも必見です！



場 所：仙台市泉区  
案件名：N邸  
施工月：2021年4月7～14日  
施 工：有限会社新和施工  
宮城県仙台市泉区  
加茂5丁目21-11



## 案件の概要

老朽化により、以前から張り替えを希望されていました。

## バルカンデッキを選んだ理由

前回使用した現場から好評をいただくことが出来たので、今回もお客様に提案することにしました。

## こだわった点

十分に広さを確保しつつもゆったりくつろいでいただけるように腰掛けを設置しました。

## お客様の反応

「デッキの上に上がってみると肌触りがよく、これからの季節はデッキで過ごす時間が増えそう」とのことでした！

# 梅雨対策はお早めに！ あって助かる梅雨対策グッズ紹介

6月に入ると梅雨の季節がやってきます。新型コロナウイルスのこともあつてますますおでかけが億劫になりがちです。そんな梅雨のお出かけでも楽しむことができるグッズを紹介します！

## 逆さに開く二重傘

### 「circus」

一般的な傘とは異なり、閉じた際に雨で濡れている面が内側になる二重構造を採用していますので、傘を閉じた時に手に水滴が付着するお悩みも解消できるレイングッズです。また雨の日に車の乗り降りをする時にもスムーズに傘を開閉できて便利です。二重構造のおかげで骨組みが露出してないため、髪の毛を誤って挟めてしまう危険もなく使えます。



## Circus

## 防水イヤホン

### 「Aeropex」

防水規格IP67に準拠しているので、雨に濡れても問題なく使えます。また、耳を塞がない骨伝導式のワイヤレス(Bluetooth)ヘッドホンなのでランニング・ウォー



キング等の運動時、通勤通学中の自動車のエンジン音・駅のアナウンス・周辺の声や状況音が常に聞こえ、安心して音楽を楽しめるメリットがあります。

## 脱臭ハンガー

### 「MS-DH210-K」

Yシャツからスーツまでナノイーの消臭パワーで乾燥と消臭を行ってくれるハンガー。オフィスのロッカーに入れておくのがおすすめです！



# 教えて！メーカーさん

今回は、  
パナソニック株式会社  
仙台住建営業所の  
**五島 成佳**さんが  
おすすめ商品を  
教えてくださいました！



## 自己紹介

趣味：カフェめぐり  
休日の過ごし方：レンタカーでドライブ  
お気に入りの仕事のおとも：最新のグミ（おすすめはピュアラルグミです）  
座右の銘：健康第一  
一言コメント：日頃からパナソニックをご愛顧いただき誠にありがとうございます。今後とも何卒よろしくお願いたします。

## 1 アラウーノS160

### 商品紹介

お家時間も増えてトイレの汚れが気になる機会も増えた……そんなあなたにあってほしい！アラウーノなら流すだけで泡のパワーで自動洗浄（市販の台所用中性洗剤でお使いいただけます！）S160シリーズには閉めてから流すクローズ洗浄モードを搭載。フタが閉まってから自動洗浄するので、菌が飛び散りにくく衛生的です。連動水栓の手洗いを付ければ、トイレに入ってから手を洗って出るまでどこにも触れずに気持ちよくお使いいただけます。



## 2 ジアイーノ

### 商品紹介

空気中のニオイや菌は目に見えないですし、自分でお掃除！というわけにもいきませんよね。お部屋の空気の掃除はジアイーノに任せてみませんか？空気の除菌、ウイルス抑制、洗浄脱臭、3つの働きでお部屋の空気を丸洗い！次亜塩素酸で気になるニオイやウイルス・菌を抑制します。乳幼児のいるご家庭、ペットのいるご家庭、在宅介護のご家庭や受験生のいるご家庭、オフィス、保育園、コールセンター、介護施設、ペットショップなどにおすすめです！



## 3 USUI-TA

まさに「USUI-ITA」1.5mmリフォームフローリング  
オレフィン系樹脂化粧シート  
美しい木目・石目を再現した化粧シートです。  
WPB（ウッドプラスチックボード）  
樹脂と木粉を原料とする新基材です。



### 商品紹介

なんと厚さ1.5mm！カッターと両面テープで上から貼るだけ簡単施工のリフォームフローリングです。とっても薄いのでバリアフリーや床暖房にも対応。薄いだけでなく、さねも付いており、見切りや玄関框のご用意もありますので、収まりもキレイにお使いいただけます。SIAA取得済みの抗ウイルス加工シート採用で、衛生面も安心です。特に洗面やトイレなどの取り替えの「ついでリフォーム」におすすめします。簡単施工なのでついでに床も新しく、空間全体のイメージチェンジをお手伝いできます。



約1日\*で  
施工完了！  
SIAA  
ISO 21702  
抗ウイルス加工  
製品上の  
特定ウイルスの  
数を減少させます  
写真は非耐熱タイプです。  
※8畳程度の場合。（現場により多少異なります。）

知識を蓄え  
未曾有の危機に備えよう！

# ウッドショック

石油ショックになぞらえて  
その名がつけられた「ウッドショック」。  
その名の通り木材の共有不足が世界的に  
深刻化しています。そこで今回は騒動の  
原因や影響について見ていきましょう。



## ウッドショックの引き金

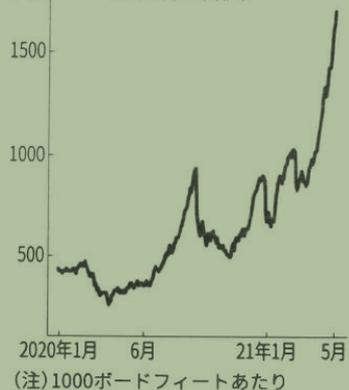
一番の原因はコロナ禍で北米の新築住宅需要や増改築需要が高まったことです。アメリカではもともと低金利によって在宅着工が増加傾向にありました。そんな中で発生した新型コロナウイルス。その影響で一時的に需要が冷え込んだものの、今度は在宅勤務に伴う郊外戸建てブームが発生しました。また、コロナ禍で需要の減少を予測した製材所が昨年の春から減産したことや、中国の木材の高値の買い付け、世界的なコンテナ不足など背景にはさまざまな原因があります。



## 木材価格の大幅高騰

木材価格は2021年3月ごろから大きく変化しています。2021年5月にはアメリカ・シカゴの木材先物価格が1000ボードフィートあたり約1670ドルと、約1年で6倍に高騰しました。全米住宅建設業協会の試算によると、平均的な新築戸建て住宅価格が約400万円近く上昇しているといえます。

米木材先物の高騰が止まらない  
(期近物、終値)



## 日本への大きな影響

日本では林野庁の森林・林業白書(2007年度)によると、日本の木材自給率は3割強。7割は輸入に頼っています。また、特に梁に用いる集成材と製材の供給不足が深刻化しています。もともと輸入材の占める割合が高く、設計に大きく関わっている部分でもあるため、住宅着工の遅延をもたらしてしまいます。

## ウッドショック解決へのカギ

日本は現在木材の多くを輸入に頼っていますが、もともとは先進国でも有数の森林保有国。しかし生産体制の基盤が弱いために活用できていません。そこに危機感を抱いた大手分譲住宅会社が2021年4月に日本木造分譲住宅協会を設立しました。国内の原木生産事業や製材会社などと手を組み、生産コストを審査することで国産材を安定価格で供給することを掲げています。支援やサプライチェーンを構築、国産材のトレーサビリティの確保にあたっています。



## 今後の展望

「ウッドショック」収束の見通しは当面の間立たないといえます。懸念されるのは木材の仕様や工期、価格の変更に伴う建て主とのトラブルです。また、木材の調達難は日本の経済活動の低迷にも圧力をかけるリスクがあるといえます。新型コロナウイルスの収束と同様に、マイホームを持ちたい人びとが、納得した価格で建てることのできる日がくることを願うばかりです。

# お取り寄せグルメ紀行

# これ食べて!

6月、梅雨の季節です。雨が降る日が多く気分も落ち込みがちですが  
お取り寄せで気分を晴れやかに♪  
今回は松川さんのおすすめ商品をご紹介します!料理の味変などにもうってつけです♪



松川高之さん  
イチ押し!

AKITA

## 「稲庭うどん」



伝統の手廻り製法で  
職人が1本1本生み出しており、  
讃岐うどんと比べて3分の1ほどの  
太さ(1.3mm)の細麺。  
その繊細な見た目からは想像  
できないしっかりとしたコシはうどんの  
醍醐味を十二分にご堪能いただけます。

### おすすめポイント

秋田県名物の「稲庭うどん」!  
うどんと呼ばれていますが、美味しさは別格  
です(あくまで個人の意見です)。  
暑くなるこれからの季節にピッタリのお取り  
寄せグルメです!

注文はこちらから



選りすぐりをセレクト!

## 6月おすすめ グルメ特集

お家で安心して味を堪能できるお取り寄せ!  
季節ごとに旬の食材を使った  
おすすめ商品をご紹介します。



今が旬!瑞々しい甘さでリフレッシュ

### 奥さくらんぼ農園の さくらんぼ

秋田県に位置する「奥さくらんぼ農園」。  
その栽培経験は長く、日本のさくらんぼ栽  
培の歴史と重なるのだとか。こだわりの  
土作りで、本場山形の生産者からも一目  
置かれるさくらんぼを味わってみません  
か。マニアックな品種の数々からお好み  
のさくらんぼを探してみてください!



注文はこちらから

いつものおつまみをレベルアップ!

### 葉つき枝豆「陽恵」

全国有数の枝豆名人、岡永一雄さんが作  
る「陽恵」は「香りえだまめ」とも呼ばれ、卓  
越した豊かな香りが魅力です。茶豆系の  
香り旨味と、緑豆系の爽やかな後味、ほ  
んのり上品な甘味。ビールのお供として定  
番の枝豆ですが、この機会にレベルアップ  
してみてください!



注文はこちらから

京の食通も手みやげにする、  
名店自家製の逸品

### 祇園にしむら 白板昆布鯖寿司「東山」

伝統的な白板昆布で仕上げた「祇園に  
しむら」定番の鯖寿司。主人の目にな  
った最上級の生鯖を使用しているそ  
うです。鯖はその日の脂ののりによっ  
て、微妙に塩加減や漬け時間を変化さ  
せ、1時間半~2時間ほど寝かせる  
というこだわり。京都が恋しい  
方におすすめの一品です。



注文はこちらから