



無添加住宅の
コストダウンと品質管理が
分かる動画だよ！観てね。



Youtube



無添加 ニュースレター

無添加住宅®

2023年8月号

MUTENKA NEWS LETTER

皆さん、暑中お見舞い申し上げます☀️毎年のことですが、今年も暑いですね～。おそらくですが、10月の初めくらいまでは熱中症の危険性があるので、充分にお気をつけてください。最近はおうちわや扇子の代わりに、ハンディタイプや首に付けるタイプの扇風機も流行っていますね。僕も首掛けタイプを買おうと思ったんですけど、やめました。理由は次回の四コマ漫画でお伝える予定です🍃

健康で安全な家を求めて 菌と上手にお付き合い その2



前回から“菌”の話をしていますが、我々は菌に“埋もれて”進化してきました。まあ、埋もれるという少し誤解される方もおられるかもしれませんが…。でもたしかに、人間の便の重量のおよそ3分の1は大腸菌などの死骸ですし、皮膚の表面には乳酸菌とコウジ菌と納豆菌が共生しています。皮膚の上に1平方センチ当たり数千から多い人で数万もの菌を飼っているというわけです。

女性には乳酸菌が多いんですが、実はそれが大きな問題かも知れません。というのも、この菌の種類によってブーツの中が臭いか臭くないかが決まるという人もいます。どうですか？女性の皆さん。結構な問題ですよ？納豆菌の多い人が臭い、という説もあるようです。その納豆菌は枯草（こそう）菌の一種ですが、枯草菌は字の通りに草が枯れた時に草を分解する菌です。

この菌は熱に大変強く100℃にしても死なないので、その特性を利用して納豆が作られました。藁を熱湯にくぐらせ、ゆでた大豆にくるみ、40℃くらいの室内に2日くらい置けば納豆になります。稲の藁でなくても、理論的にはどの草からでも納豆ができるはずなので、私はいろんな草で納豆を作ってみました。ススキの納豆が一番おいしかったように思えます。



株式会社無添加住宅
難波宏之代表取締役

家の空気を“見える化”しよう！ 最終回



一般社団 全国健康・省工宅住宅
普及振興機構 石坂蘭啓会長

ふたりの対談もいよいよ最終回です。無添加住宅の空気環境が国の基準を大幅にクリアし、ずば抜けて優秀なことは証明出来ましたが、さらにその理由としての建材自体の分析も今後の取り組みとしていくようです。これこそ、徹底した品質管理なんですね。

※「むてんかびと全国版vol.1」より一部修正・追加して抜粋

- 難波** 無添加住宅の本当の良さを知ってもらうためにエビデンスを取っていくには建材ごとの分析が必要だと思いますが、いかがですか？
- 石坂** その通りですね。これは無添加住宅さんにしか出来ない取り組みではないでしょうか。
- 難波** はい、今までの日本の住宅とは考え方から違う！ということを知ってほしいんです。
- 石坂** 確かに国もようやく、断熱性や気密性などの数値化をしてくれていますからね。
- 難波** はい、車もそうですし、家を買う時の基準を明確にするようになったのは、お客様にとっていいことだと思います。
- 石坂** 本当にそうですね。
- 難波** その上で、無添加住宅では新築やリフォームのたびに室内の空気検査をしたいんです。
- 石坂** 素晴らしいですね。本来なら健康寿命増進をアピールしている国が率先してやるべきことですね。
- 難波** はい、我々はその先を行きたくて、検査証明書の発行までを考えているんです。「無添加住宅は健康な暮らしに役立つ家なんだ！」と理解してほしいんです。
- 石坂** 分かりました。それが本当の“空気の見える化”ですね。ぜひ、やっていきましょう！
- 難波** ありがとうございます。これからもよろしくお願いたします。



Let's
Cook!

簡単レシピ

火を使わない！ 「お手軽ぶっかけそうめん」

2人分

材料

- そうめん……………4束
- 水……………600～800ml
- 卵黄……………2個
- 刺身用の角切り(まぐろ・サーモンなど)
……………100g程度
- 納豆……………1パック
- めんつゆ……………適量
- ※天かす、長いも、オクラ、めかぶ、青じそ、
ネギ、ニラ、しらた、削り節などお好みで

作り方

- ①耐熱ガラスボウルやパスタメーカーに水を入れ、電子レンジで5分加熱する。
- ②①にそうめんを入れ、菜箸でほぐす。ふわりとラップをかけ3分ほど加熱する。ざるに上げて流水で洗い、氷水で締める。
- ③そうめんを器に盛り、食べやすく切った具材を放射状に並べ、中央に卵黄をのせる。天かすとお好みの薬味を散らし、麺つゆを回しかける。

