



**木の郷ぎふの家 御嵩建築
の住まい創り新聞**

Vol.12

今回のテーマ
ひら屋「団塊世代の老後を楽しく暮らす家」現場レポート2

御嵩町H様邸建替え工事「現場レポート 外部配管～瓦葺きまで」

6月8日～9日「外部配管」

建物が建ってからでは、外部の土間コンクリートが打ちにくいので、先に(建て方前)打つことにしました。
コンクリートを打つ前に、先に水道の給排水配管を仕上げておかなければなりません。
外部の雨樋や水周りの給水・排水の位置を図面通りに配管します。
図面を見ながら的確に寸法を割り出して、管を接続していく(水道屋さん)さすが、職人(プロ)だなあ～と感心します。
管の接続が終わり、きれいに埋め戻されました。
管の位置・高さ、ばっちりです！(しっかりと接続されています)
これで土間コンクリートの打ち込みが出来ます。



6月10日「土間コン打ち」

外部の土間コンクリートを打込みました。鏝でならしながら、平らにします。
基コンクリートの乾きも良く、きれいに打つことが出来ました。

6月13日「土台伏せ」

礎に土台墨を出して、土台にアンカーボルトとホールダウンの穴をあけます。
番付(図面)にあわせて、土台を組んでいきます。そして、アンカーボルトでしっかりと基礎に締めつけて、土台伏せが完了です。
土台は、ぎふ性能表示材(ぎふ県産材)です。エコな家は木も地産地消です！

6月14日「床伏せ」

今日は、床パネルを貼り付けます。
大引きに鋼製束を取付けます。(ボンドとビスでしっかりと取付けます)
床のレベル(水平)を出して、鋼製束の高さを微調整します。
断熱材付きの床パネルを大引きの間にはめ込んで、釘でしっかりと止めます。

6月17日「建て方準備」

今日は雨の予報が(はずれて)、晴れましたので明日の建て方の準備で柱を立てました。
今日は友引ということもあり、柱を立てるには最高の日です！
H様邸の柱はほとんどが化粧柱なので、キズや汚れがつかない様、一本一本丁寧に立てました。紅白の大黒柱も立ちました。(明日の建て方が楽しみです！)
※H様邸の柱は全て東濃ひのきです。

6月18日「建て方」

(雨)よく降りましたが…
無事に安全に屋根のタルキまで打つことが出来ました。
昔から建前に雨が降るのは、「幸せ(お金)が降り込む」と言われて縁起が良いとされています。



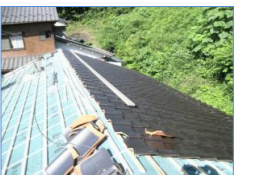
6月20日「屋根じまい」

今日も雨が降りました(でも頑張って、屋根じまいをします！)
まず、破風板と端隠し板をタルキの周りに打ち止めます。
(これで軒のラインが真っ直ぐになります)
そして、面戸板をタルキとタルキの間に打って、裏板と呼ばれる化粧野地板を軒裏の見える所に張ります。軒裏の見えない所は野地板を張ります。
その上にルーフィング(防水紙)を敷いて「屋根じまい(瓦下地)」の完成です！
破風板(はふいた)と端隠し板(はなかくしいた):杉(すぎ)
面戸板とタルキ:桧(ひのき) 裏板(化粧野地板):榎(さわら)
棟札(むなふだ)を飾りました。(これで建前が無事に終わったことになります)
棟札(むなふだ)は、屋根裏でいつも家族と住まいを見守っています。



6月27日「躯体・防水検査」

躯体検査は…
図面通りの施工か？、金物はしっかりと規定通りに取付けられているか？
筋交いが構造計算通りに配置されているか？…など、15項目をしっかりと検査します。
防水検査は…
屋根下地・屋根葺き材の施工は？、勾配は規定通りか？ 外壁の下地は？
外壁材の施工は？…など、23項目をしっかりと検査します。
躯体検査も防水検査もすんなり合格です！
これで「強度の安定」と「雨漏りの心配がないこと」が保障されました。



6月27日～7月2日「瓦葺き」

瓦が葺けてきました。(きれいに仕上がっています)
屋根の上は、瓦の照り返しもあってかなり暑いですが！(瓦の上で目玉焼きが出来くらい)
谷樋(ステンレス)も入り、瓦葺き工事も佳境となってきました。
瓦の平部分が葺き上がりしました。次に棟瓦を積む工事に入ります。

【ホームページ現場レポートからの抜粋。詳しくは(<http://www.mitake-kenchiku.com/>)をご覧ください。】

御嵩建築「緑のカーテン」成長日記

7月12日(火)

ゴーヤーは屋根までとどきました。
実も大きくなってます。 事務:可児



＜ゴーヤーの保存法＞

生の場合 (約1週間くらい)
早めに中の種とわたを取り除いて、水洗いせず新聞紙にくるんでビニール袋に入れて冷蔵保存します。
冷凍の場合 (約3ヶ月くらい)
生のまま薄くスライスし、料理に使う1回分ずつラップに包み冷凍すれば、加熱する料理には使えます。解凍せずにそのまま調理できます。
乾燥の場合 (約半年くらい)
生のまま薄くスライスし、ザルに広げ、天日に干して乾物にすれば長期保存できます。干した大根のように戻して調理すると歯ごたえが冴る、生とは違った味わいになります。

番外
ヌートリアの親子(5月)

