

September 2014

9月

No.27

- 9/19～22 おいらせ百石まつり（百石本町地区周辺）
- 9/26～28 おいらせ下田まつり（下田駅）
- 9/28 南郷アトシヤムフェスタVIVA!BOSSA!!11（南郷文化ホール）
- 9/28 とわだYosakoi夢まつり（十和田市官庁街通り）

## Interior design

今月の気になる照明  
Anglepoise® + Paul Smith

英国のデザイン照明ブランド「Anglepoise®」（アングルポイズ）の名作「テーブルランプ Type75」に、英国を代表するファッションデザイナー・Paul Smith（ポール・スミス）が新たな息吹を吹き込んだスペシャルエディション「Anglepoise® + Paul Smith」が誕生しました。

「テーブルランプ「Type75」は、英国を代表するプロダクトデザイナー・Kenneth Grange（ケネス・グランジ）が、1970年代に作られた「model75」を現代向けにリデザインしたアイテム。

本国イギリスでも大ヒットとなり、いまや世界中で愛用され英国デザインを象徴するプロダクトの一つとして知られています。今回のスペシャルエディションでは、そのType75にポール・スミスらしいカラーリングが施されました。グレー・オーリーブ、フューシアピンク、ライムグリーン、コーンフラワーブルー、グレーといったカラーを採用。カラフルで遊び心溢れるながらも品があって美しい、ポール・スミスらしさ溢れる仕上がとなっています。

Anglepoise® + Paul Smith  
価格 3万5000円（税別）

## ファブリックパネルの作り方



### 用意するもの

- \*ベニヤ板 厚み5mm程度 1枚
- 45cm×14.5cm
- \*木(1.5cm角) 14.5cm 2本
- 42.0cm 2本
- \*木工用ボンド
- \*生地
- \*糸（ワッパキス（ガソッター））
- \*はさみ
- \*カッター
- \*マスキングテープ



**木製のパネルの組立て**  
ベニヤのはしに木を木工用ボンドで固定します。角はガソッターで固定します。おもりをのせて1時間くらい待ちます。



### しわを伸ばす

生地に丁寧にアイロンがけをします。生地によって温度が高かったりすると生地を傷めるので注意します。当て布をした方が良いでしょう。



### パネルの中心を決める

生地の絵柄のどの部分をパネルの中心にするか決めておきます。絵柄が少し切れているくらいの方がデザインの奥行き、広がりを感じられます。

### 生地をカットする

パネルよりも6～10cm程度大きいサイズで生地をカットします。生地サイズが大きい方が固定しやすいです。生地を広げて中心部分に木製パネルを置く。



### 生地を仮止めする

木製パネルの長手の中央部分から固定します。たるみが出ないように生地を軽く引っ張りながらガソッターを打ち込みます。打込む際は中心から外側に留めていきます。片側づつ止めると歪みの原因になるので片側を止めたら反対側というように繰り返します。



### コーナー部分を処理する

コーナー部分はあまった生地を折り込みます。



### 余った生地をカットする

カッターを使って生地を切り落とします。



### 生地の端を処理する

マスキングテープを使って生地の端がほつれないように貼り付けます。ワッパキの針が浮いていないか確認して、出ている場合は金づちで打ち込みます。マスキングの代わりに市販されている水貼りテープを利用しても良いと思います。



完成です。壁に固定するとこんな感じですよ。事務所のスチール机がまわりにある中だと折角のパネルも台無しですが(笑)道具さえあれば割と簡単に出来ますよ。木やベニヤも100均で手に入りますよ。今回は見やすいように派手な柄物にしましたが、秋らしいオレンジやブラウンの暖色系の生地にするとか、お部屋の中が秋らしくなりますよ(´▽`)

## さんまのトマト煮 骨までうまい

圧力鍋で骨までうまい～♪



### 材料（2～3人分）

- さんま 2尾
- 玉ねぎ 1/2個
- ニンニク1片
- ★トマト缶(カットタイプ) 1/2缶(200g)
- ★洋風スープの素(固形) 1個
- ★白ワイン 50cc
- ★水50cc
- オリーブ油 大さじ1
- 粉チーズ・パセリ・バジルなど お好みで

コツ

今回は圧力鍋で調理しましたが、フライパンで煮込んでも良いですよ^^♪骨まで食べようと思ったら、圧力鍋を使ってくださいね♪鍋によって加圧時間が違うと思います。

- さんまは4等分の輪切りにして、内臓を取り除き、綺麗に洗って水気を切る。玉ねぎは荒微塵切りに。ニンニクは微塵切りに。
- 圧力鍋にニンニクとオリーブ油を温め、さんまを両面焼く。隙間で玉ねぎを軽く炒める。★を全部入れて軽くかき混ぜる
- 圧力鍋で加熱する。圧力が掛かったら【中弱火】で10～15分煮る。冷却後…味見をして塩・胡椒(分量外)で味を調えて完成
- お皿に盛りつけ、お好みで 粉チーズ・パセリを振って出来上がりです