

甘味café空~くう~ ワンデーシェフ 野菜ソムリエが作る おやさいのコース

ご好評につきまして  
第2弾!!

日時:4月22日(木)  
11:00~  
1,680円(飲物付)  
※ご予約承ります

- ～メニュー～
- 食前に グリンピースのポタージュ
  - 最初に セロリとタコのマリネ
  - 前菜 新鮮野菜のバーニャカウダ
  - 蒸物 タケノコ真丈 湯菜あんかけ
  - 主菜 包み焼き れんこんハンバーグ
  - 食事 根菜飯 おこうこ 味噌汁
  - デザート 甘夏のレアチーズケーキ

新鮮な有機野菜をたくさん使いました。皆様のお声をお聞かせ下さい!

シェフS氏:野菜ソムリエ



# カタロ通信

VOI.146

2010年 4月号

<http://www.e-kitazawa.com/>

**(株)北澤工務店**

301-0855  
龍ヶ崎市藤ヶ丘 7-1-7  
TEL: 0297-60-1333  
FAX: 0297-60-1311  
e-mail: info@e-kitazawa.com

**カタロ**

301-0855  
龍ヶ崎市藤ヶ丘 7-1-12  
TEL: 0297-60-1666  
閉館日: 水曜日  
e-mail: kataro@e-kitazawa.com

**甘味café 空~くう~**

301-0855  
龍ヶ崎市藤ヶ丘 7-1-12  
TEL: 0297-63-0730  
定休日: 水曜日  
e-mail: kuu@e-kitazawa.com

財団法人性能保証住宅登録機構加盟建設業許可茨城県知事(般-17)第22696号 宅地建物取引業者茨城県知事免許(3)第5344号

おすすめ商品 今月の.com ドットコム

Panasonic  
全自動お掃除トイレ  
『アラウーノS』

定価200,000円を  
**88,888円(税別)**

限定3台!!



汚れをはじく、  
『有機系ガラス系新素材』。

少ない水量でパワフルに流す  
『スパイラル水流』。

洗剤の泡で便器内を洗う、  
『激落ちバブル』。

お掃除のしやすさにこだわった設計。  
『激落ちバブル』。

※設置工事費(既存撤去、新規設置、処分含む)  
31,112円(税別)です。  
88,888円(本体価格)+31,112円(工事費)で  
120,000円(税別)となります。  
税込価格では126,000円となります。  
※現場調査の上、御見積致します。お電話下さい!

甘味カフェ 空~くう~ ワンデーシェフ  
ご好評につきまして、野菜ソムリエが作る『おやさいのコース パート2』  
です。



4月22日(木) 11:00から コーヒー付 1680円  
(詳細は中面をご覧ください)

カタロにて

日時: 4月19日(月) 13:30~15:30  
24日(土) 13:00~15:00  
母の日アレンジ  
4月29日(木) 13:00~15:00

★母の日用アレンジのオーダーをお受けします。  
ご予算に合わせてお作りしますので、ご予約はお早めにお願ひします。  
★体験 ¥3,000(全て込み)

お問合せ・お申込み:

片岡 090-7267-4498  
HP <http://p-f-cherie.petit.cc/>

甘味café 空~くう~で  
一日オーナーになってみませんか!

ケーキ・和菓子・飲み物・ランチetc...  
ちょっとした喫茶店を貸しきってのホームパーティ  
のようにたくさんの方々に腕をふるってみては!?  
もちろん私達スタッフもお手伝いさせていただきます。

★お友達やご夫婦で是非どうぞ!!

詳しくは 0297-60-1666(カタロ)まで

...北澤工務店&甘味Cafe空~くう~から...

- ★ 4月 工務店は・・・ つくば市 O様邸『上棟式』  
龍ヶ崎市 S様邸『上棟式』の予定です
- ★ 4月 空のミニショップは・・・ ピーズアクセサリー C-コレクションさん  
『ピースアクセサリー』  
和布の小物 酒井さん  
『和布の小物』です



# おめでとうございます!

3月吉日に執り行なわれました地鎮祭、着工式、上棟式の様子です。

地鎮祭とは・・・工事に先立ちその土地の神を祝い、敷地を清め、工事の安全と建築物が何事もなくその場に建てられることを願うお祭です。

上棟式とは・・・柱、梁など骨組みが完成した後、職人さんたちのねぎらいと今後無事に建物が完成することを祈願する儀式です。『建前』『棟上げ』ともいいます。



着工式は、施主様ご家族、工事に携わる職人の皆様、北澤工務店との顔合わせです。完成までよろしくお願いたします!

つくば市 O様邸  
着工式・地鎮祭

龍ヶ崎市 S様邸  
地鎮祭・着工式



柱や梁が組み合わさり建ちあがっていく様子は壮観です!



龍ヶ崎市 W様邸 上棟式

もう4月なんですね。早いところでは桜が見頃だとか。北澤工務店の事務所の前にも桜の並木があり、比較的早い時期にピンク色の花を咲かせてくれます。別れと出会いのこの季節、『さくら』って、それにふさわしい存在ですね。

さて、先月号にひきつづき『自分を励ます言葉』を書いてみたいと思います。



《円熟》

ぼくは若いころ、ずいぶん理想を語り、現実勝手に打ちのめされ、父親とは年中激しくぶつかり合っていました。19歳から22・3歳のころのことです。ぶつかり合った激しい感情が冷めたころ、そんな時に父は決まったように、こう言うのでした。

『おさむ、お前の言うのは理想だ。清水魚住まず、と言ってな、世の中はそんなにきれいなところじゃないし、きれいな事で済むことばかりじゃない。お前はいま角張った岩のようだ。時間と共に川下に流れるたびに角が取れていくもんだよ。そしてやがてまあい石になる・・・』  
ふう～ん、そんなもんなのかなあ。それが大人なのか、それが円熟というものか・・・でもおれはそんなじゃ～なんか嫌だな。そう思っていつも右から左に話を流していた。

25歳のとき、前回ご紹介した『人間の格』という本に出会いました。そこにはこう書いてありました。

『人間は誰もが長所が半分、短所が半分ある。この比率はゆらぎながらも変らない。だから短所を無くそうとしてはならない。短所は無くならない。長所を伸ばせ。そうすればその短所はその人の味(あじ)となる。長所が際立っているほんもの人間は、その短所が「人間味」となるのである。だから人間は角が取れてはならない。さらに言うならば、人間は角のない円にもなれない。円熟を目指してはならない。ほんもの人間は、角張ったまま熟していくのだ。それを「角熟人生」という。』

アタマが、ガガガーンでした。そっかあ、角張ったままでいいんだ。角張ったまま長所を伸ばしていけばいいんだ!!! 目からウロコ、ひょうたんから駒みたいなき言葉でした。

『俺は俺の人生を歩むんだ。ぼくは僕らしく生きていいんだ』そんな勇気を与えてくれる言葉です。



《正しさ》

何か問題が起こると、それに対してその問題を解決しようとしますよね。それって、その判断基準は自分の体験や経験からくる『正しさ』である場合が多い。でもその『正しさ』って、その立場・立場によって異なりますよね。時代によっても異なる。『違う』んじゃなくて『異なる』。これってすごく重要。『違う』は否定。『異なる』は肯定。

だから『正しさ』を主張しあうと当然のことながらぶつかる。双方の言い分共に『正しい』場合がほとんど。そしてその『正しさ』は、時に冷たく、固く、痛い。

先にも書いたとおり、人間は誰もが長所が半分あって、短所が半分もある。必ずある。その不完全な人間同士が共に生きていかなければならないこの世の中こそ、『矛盾』そのものだと思う。問題が起こって当たり前。だからぼくたちは、『矛盾を内包した真実の中に生きる』んだ。

正しさを主張しあうことよりも、その矛盾の中にある『何か』に焦点を当てる。正しさを主張し、間違いを間違いと糾弾することは容易いけれど、そこに至ったプロセスやその中にある怒りや悲しみ、苦しみや空しさ、寂しさや孤独感・・・ぼくはそんなものを感じることができる人間でありたいな。



《もっともっと・・・》

もっともっと大きくなりたい。もっともっとお金持ちになりたい。もっともっと幸せになりたい。もっともっと成功者と言われたい。もっと違う場所に、もっともっと・・・

そうやってハシゴを登るように、上へ上へと登ってきた。

でも、そのハシゴは雲の遥かかなたまで延びている。さてどうする。

『現状に満足することなかれ。休むことなかれ。』  
そんな言葉がぼくを脅迫する。見えない何かぼくの背中を押す。もっと上に行かなければならない。もっともっと上に行かなければならない・・・

・・・でもこれは、決して幸せを手にする生き方ではないような気がする。そんな『もっともっと』の人生。

ぼくは心に決めているものがある。だから、『これだ!』というものを見つけたら、その岩壁に向かってハンマーを振り下ろす。上へ上へ行くのではなく、目の前にある岩壁にハンマーを打ち込み、横穴を掘っていくんだ。登り続けなければならない、そんな人生には決して納得の人生はないと思う。もっとすごい人が常にいて、もっともっと・・・と、ついにぶっ倒れるまで登り続ける人生・・・

自分がありのまま、在るがままに生き、納得の人生を得るとは、それは『横穴を掘る』人生なんだと思う。



『自分を支える言葉』を思い出していたら、そくそくと湧いてきます。また次号もそんなぼくの大切な言葉をご紹介したいと思います。

先日開催しましたワンデーシェフ『おやさいコースランチ』は、これまでの最高記録となる反響でした。野菜ソムリエでもあるシェフのSさん、『初めてだったんですけど、すんごく楽しかったっす!!! でもちょこっとミスというか、ハプニングがあったりして・・・。ぜひまた近々にやりたい!』とのことで、4月22日(木)にメニューも新たに開催することとなりました。前回以上に素晴らしいものとなるようですので、ぜひご来店ください。今回は予約で満席になってしまったので、今回も早目のご連絡をお待ちしております。

