

# smile21

vol.10 2007.10

発行/管理会社 MMS マンションマネジメントサービス株式会社  
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西4丁目20 TEL 011-232-2588 (代) FAX 011-232-2638 印刷所/株式会社日承堂印刷 TEL 011-683-2515 FAX 011-683-2818

募集

## あなたの疑問お調べします!!

マンションについて、暮らしについて、疑問に感じていることはありませんか??  
smile21が、皆さんにかわってお調べし、次号にて紹介します!皆さんの『声』をどんどんお寄せ下さい。たくさんのご応募お待ちしております!  
お申込方法:メール、または郵送にて受け付けます

【メールの場合】弊社ホームページのお問い合わせフォームよりご応募下さい URL:[http://www.mms-jp.net/form\\_question.html](http://www.mms-jp.net/form_question.html)

【郵送の場合】〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西4丁目20番地 札幌エスワンビル4階

MMSマンションマネジメントサービス株式会社 広報誌担当までお送り下さい

●個人情報の取り扱いについては、本誌裏表紙をご覧下さい。

## CONTENTS

- 1・2…特集  
**食からはじまるスマイルライフ**  
～最終回 水エ一豚を訪ねて～
- 3…もっと快適に!お部屋のリフォームレッスンVol.4  
～地球に、家計にやさしいECOリフォーム～  
マンション回遊記 大規模修繕工事レポート①
- 4…マンションライフQ&A  
マンションで地上波デジタル放送を楽しむには?
- 5…Quality of life  
地域づくりのお手伝い～介護・福祉・医療なんでも相談～
- 6…スマイルインフォメーション  
「マンション管理の裏方さん」～エレベーター保守点検編～



● 誰にでも  
難しい操作や機能は省きました。「誰にでも簡単」がコンセプトです。

● ワイヤレス  
工事が簡単で、大事な家の中に穴を開けたり傷つけたりすることはありません。

● お求め易い価格  
本格的なセキュリティシステムでしながら簡易セキュリティ並みの価格でご提供!

■ 基本システムへの追加も可能です。お気軽にご相談ください。

ATSUMI 映像監視・出入管理・防犯機器  
**アツミ電気株式会社**  
営業所: 札幌/東京/浜松/名古屋/大阪/福岡  
URL: <http://www.atsumi.co.jp>

豪いのない暮らしには  
”備え“が必要品です。



札幌営業所  
〒060-0051  
札幌市中央区南一条東3-10-1  
TEL011-280-1171 FAX011-280-1170

## お宅の換気用フィルター 汚れていませんか?

汚れていると換気量が落ちることが予想されます。  
通常は水洗いで大丈夫ですが、  
あまり汚れかひどい時は交換をお勧めします。



●サイズ／φ93

**KS-V2RFK** (KS-V2R用フィルター)  
本体価格: ¥1,600 (税込価格¥1,680)  
入 数: 1セット6枚入



●サイズ／φ92

**KS-V31GF** (KS-V31G用フィルター)  
本体価格: ¥940 (税込価格¥987)  
入 数: 1セット6枚入

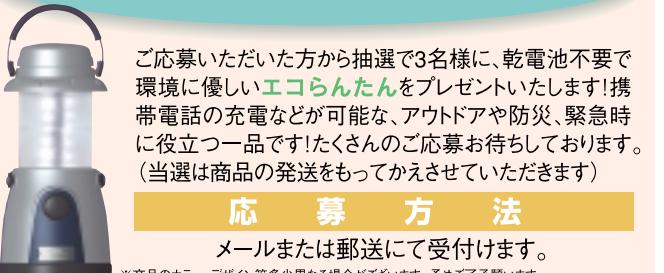
どなたでも簡単に取付できます。不明な点やお困りのことがありましたらご相談下さい。

上記フィルターは参考商品になり、各マンションで使用商品は変わることがありますので、御確認ください。

販売元 キヨーワナスタ代理店 (株)キムラ

～換気用フィルターに関するお問合せ～  
管理会社 MMSマンションマネジメントサービス(株)  
TEL: 011-232-2588 担当: 高井・鈴木

## スマイル☆プレゼント情報



ご応募いただいた方から抽選で3名様に、乾電池不要で環境に優しいエコらんたんをプレゼントいたします!携帯電話の充電などが可能な、アウトドアや防災、緊急時に役立つ一品です!たくさんのご応募お待ちしております。(当選は商品の発送をもってかえさせていただきます)

### 応募方法

メールまたは郵送にて受付けます。

\*商品のカラー、デザイン等多少異なる場合がございます。予めご了承願います。

smile21に関するご意見・ご感想、お客様のお名前・ご住所・マンション名(号室)・ご連絡先をご記入の上、ご応募下さい。

【メールの場合】弊社ホームページのお問い合わせフォームよりご応募下さい  
URL:[http://www.mms-jp.net/form\\_question.html](http://www.mms-jp.net/form_question.html)

【郵送の場合】〒060-0061  
北海道札幌市中央区南1条西4丁目20番地 札幌エスワンビル4階  
MMSマンションマネジメントサービス(株)  
広報誌担当までお送り下さい

【締め切り】2007年11月1日(木)必着

### 個人情報の取り扱いについて

ご提供頂いた個人情報は、広報誌発行・プレゼント送付の目的にのみ使用し第三者に提供・委託するとはございません。左記に同意の上、ご応募下さい。個人情報の開示等につきましては、弊社ホームページにて、個人情報に関する「個人情報保護方針」を掲載しております。詳しくはホームページをご覧下さい。(http://www.mms-jp.net/)

個人情報の取り扱いに関するお問い合わせ  
MMSマンションマネジメントサービス(株) 個人情報管理責任者 マネジメント本部長  
TEL: 011-232-2588 受付時間 平日9:00~18:00

### 「編集後記」

3回にわたってお送りしてきた「食からはじまるスマイルライフ」が、今号で最終回となりました。お楽しみいただけたでしょうか?今後もスローフードについては継続的に取り上げ、smile21を通して皆さんの食卓に、安心と安全をお届けしていきたいと考えております!また、今号から大規模修繕工事の実施例をご紹介する「大規模修繕工事レポート」が始まりました。その他にも、今話題の「地デジ」やエレベーター問題、医療・健康に関する記事を取り上げています。少しでも皆さんの「いざ」という時のお役に立てれば幸いです。次号は12月末発行予定です。お楽しみに!

**北海道大豆 100%**

紅一点 無添加みそ

**有機大豆 100%**

紅一点 無添加生雪しぐれ

**塩分7%**

紅一点 減塩みそ 塩分7%

**新シリーズ  
300gカップ**

**岩田醸造株式会社**  
札幌市中央区北3条東4丁目  
011-231-5221  
[www.koh-itten.co.jp](http://www.koh-itten.co.jp)

**紅一点**  
**KOH·ITTEN**



What is  
SLOWFOOD?

## スローフードって何だろう？ その2

スローフード運動の大きなテーマのひとつは「生物多様性の保護」。スローフード協会がこの考えのもと世界中で進めているのが「味の箱舟」という取り組みです。これは世界遺産の食材版ともいわれており、おいしいにもかかわらず、大量生産や流通の都合などで危機に瀕している個性的な食材をリストアップし、守っていくという運動です。世界では700品目、日本では北海道の「短角牛」「八列とうもろこし」「まさかりかぼちゃ」「札幌黄たまねぎ」を含め20品目が登録されています。

そのうちのひとつ「八列とうもろこし」をご存知でしょうか？「昔とうきび」や「札幌八行」ともいわれる明治から昭和の初期に掛けて最初に北海道に入ってきたとうもろこしで、現在のものよりも細長く、とうもろこしの列为8本しかありません。昔はどこの家庭でも普通に食べられていて、大通公園のとうきび屋台もこの八列とうもろこしでしたが、収穫してから2日ほどで実が固くなっていますので、市場流通には向かず、ハニーバンタムなどの品種にとって変わられました。ところが昔ながらの歯ごたえや、焼いたときの香ばしさなどを懐かしむ声が大きくなり、現在では三笠市や岩見沢市を中心に作付けする農家が増えています。8月中旬～10月末には三笠の道の駅で生産農家自らが「焼き八列とうもろこし」を販売していて、好評です。

三笠を訪れる機会がありましたら、どうぞ味の箱舟登録の「八列とうもろこし」の素晴らしい風味を味わってみてください。そして流通優先で消えつつある野菜について考えていただければと思います。

北海道スローフード・フレンズ帯広のホームページ <http://www.slowfood-friends.org/>



## 「オーガニック農産物収穫体験＆100%掛け流し温泉満喫・日帰りイベント」レポート

前号のsmile21でご紹介した(株)北海道宝島旅行社企画による「オーガニック農産物収穫体験＆100%掛け流し温泉満喫・日帰りイベント」が7月29日に開催されました。ツアー参加者は札幌駅北口に集合し、車で約1時間かけ、石狩郡新篠津村まで向かいました。都会の喧騒から遠く離れた、北海道の雄大な大地に大塚ひあーむがありました。

笑顔で迎えてくれたのは大塚ひあーむのご主人、大塚裕樹さん。早速ツアー参加者を連れ、有機野菜が実る畑へと案内してくれました。最初に収穫したのはインゲン豆。栽培方法や美味しい食べ方などの説明を聞きながら、参加者の皆さんには新鮮なインゲン豆をたくさん収穫していました。



参加いただいた坂井さん親子。収穫したその場で食べるミニトマトはおいしい！



「大塚ひあーむ」は北海道石狩平野の雄大な景色の中にありました



大塚さんから説明を聞きながら、収穫したてのレタスの味を確かめる参加者の皆さん

## 新鮮野菜をインターネットで！畑から直送します。



株式会社アグリスクラム北海道は、42の農業法人などが共同出資する「農家による販売会社」です。消費者と生産者の架け橋となり、手間ひまをかけた安全な農産物や農産加工品を、直接お届けしています。また、農業や農村、健康、環境などの情報を発信し、消費者と共に豊かな暮らしを実現したいと考えています。

アグリスクラムのホームページ 新鮮野菜はここで！

<http://www.rakuten.co.jp/agri-scrum/>



(有)大石農産 代表取締役  
大石富一さん

農業には、地球の環境を守る高い理念が必要。消費者は生産地を知って良い食品を選ぶ目を養ってほしい。

北海道広尾郡大樹町字茅武83-2  
TEL 01558-7-7008  
<http://www.oishinosan.co.jp/>



エサをならしで食べている図。  
このかわいいしましま飼育方法  
によつてはセカ「めでたまうのだとが…」



とにかく幸せ  
とうに3つ並んでやが  
ぐーぐーとねづ。  
口もとかに見て、  
よう見え子ので  
余計に幸せそう。



ホエーを豚にあげて  
ていう石巻部さん。  
ホエーをつぶし野菜トウ  
かくすと月見には  
よこしきよこしき。



こしなふうに  
寝をくつけて  
ねて子のよい子。  
心も同士！



こうみえても  
走るだけ違う！  
なぜが一頭が走り  
だすとみんな走る。



心を流れる清流日本一の歴舟川河口近くに大石農産はある。経営の柱で肥料をおさえずに育てた「清流大根」はコープさっぽろ大賞を受けた逸品だ。そんな大石農産が4年前から取り組んでいるのが、ホエー豚。チーズの製造工程で出るヨーグルトの上澄みのよな白濁した液「ホエー」には乳糖、ミネラル、ホエーテンパク質、ビタミンに加え豊富な乳酸菌や必須アミノ酸がバランスよく含まれている。これを豚の成長過程で50～60リットル与えると体内から豚は健康になり、肉や脂身が美味しいことが研究により立証されている。さらにこのホエー豚の餌は抗生素など含まない独自設計の非遺伝子組み換え作物の飼料で、農作業で出たくず野菜なども豊富に与えている。

大石農産ではさらに、豚の飼育としては珍しい放牧にも取り組んでいる。草原の中、柵で閉まれた100メートル四方程度の放牧場で40頭の豚のがびのびと暮らしている。あるいは鼻で土を掘り起こし、泥を浴び、あるものは鼻で土を掘り起こり、あるものは気持ちよさそうに眠りこけている。暑い日は日陰で休み、寒い日は肌寄せ合う。ホエー豚の飼育を担当している磯部公児さんは「ストレスのない豚は美味しい豚」と自信満々だ。一般的の消費者にはあまり知られていないが、豚は生まれてわずか半年で肉になる。短い生を精一杯良い環境で育てて、いくつしみながら大切に食べる事が人間の責任ではないだろうか。

平成19年10月(1)

食からはじまるスマイルライフ

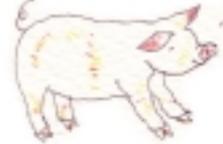
～最終回 ホエー豚を訪ねて～

大樹町

大石農産の

放牧ホエー豚

(原稿・イラスト 山本数介)



帯広から南下すること1時間。大樹町の中石農産はある。経営の柱で肥料をおさえずに育てた「清流大根」はコープさっぽろ大賞を受けた逸品だ。そんな大石農産が4年前から取り組んでいるのが、ホエー豚。チーズの製造工程で出るヨーグルトの上澄みのよな白濁した液「ホエー」には乳糖、ミネラル、ホエーテンパク質、ビタミンに加え豊富な乳酸菌や必須アミノ酸がバランスよく含まれている。これを豚の成長過程で50～60リットル与えると体内から豚は健康になり、肉や脂身が美味しいことが研究により立証されている。さらにこのホエー豚の餌は抗生素など含まない独自設計の非遺伝子組み換え作物の飼料で、農作業で出たくず野菜なども豊富に与えている。

心

を

流

れ

る

清

流

日

本

一

の

歴

舟

川

河

口

近

く

に

大

樹

町

の

中

石

農

産

は

あ

る

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

&lt;p



