

団地生活の安全・安心・快適をサポートします

**JS** [ジェイエス・プラス]  
**plus**  
JS LIFE DESIGN MAGAZINE

2011 SUMMER  
VOL. **28**

特集 **うちにあるものでおいしい常備菜を作ろう**



この度の「東日本大震災」により被災された皆さまに、謹んで  
お見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興を心よりお祈り  
申し上げます。

平成 23 年 7 月

**JS** 日本総合住生活株式会社



- 3… 特集  
うちにあるものでおいしい常備菜を作ろう  
～わが家の味、常備菜で食卓を豊かに！～
- 10… 介護保険を活用した住宅改修の流れ
- 12… フローリング床にリフォームしましょう
- 14… 快適生活のミニ知識  
本多弘美の 収納上手へのポイントレッスン  
～買い物&キッチン収納編②～
- 15… 随筆  
「メモ帳から」その28 大槻茂
- 16… 屋上・壁面緑化がもたらすもの
- 18… CLOSE UP 団地ライフ  
伝統を引き継ぎながら、住みよい  
団地にしていきたい  
大阪府大阪市針中野団地自治会
- 20… 平野レミの“早ワザごはん”
- 22… こんにちはJSです。  
創立50周年を期に、暮らしをサポートする  
会員サービス「JSリリーフ」を始めます！
- 24… 読者のお便りから READER'S COLUMN
- 25… JSからのお知らせ JS INFORMATION
- 26… JS事務所及び管轄団地所在地一覧

表紙イラスト：国分 チエミ／本文イラスト：原田 香



## 特集

# うちにあるもので おいしい常備菜を作ろう

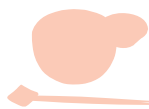
わが家の味、常備菜で  
食卓を豊かに！

毎日の食卓に並ぶ数々の常備菜には  
旬の野菜や乾物などを使ったおかずから  
果物を使ったものや作り置きのかくもの、  
ドレッシング、たれまでさまざまな味があります。  
手間をかけずに、おいしくて栄養たっぷり、  
しかも家の中に常備している食材を使って作れたら  
時間がないときには大助かりですね。  
簡単に作れて、食卓を豊かにしてくれるお助け常備菜、  
毎日食べたい「わが家の味」の作り方を紹介します。



# The recipe of a delicious side dish-- vol.1

## 知っている便利な、お助け常備菜



食卓にあれば便利で重宝な常備菜。繰り返し食べても飽きない常備菜を簡単に作ることができたら、時間のやりくりが楽ちんになりそう。家庭料理研究家の奥菌壽子さんにお助け常備菜の作り方、伝受していただきましょう。

### ●できたて常備菜を食べよう！

「常備菜っていうと、大量に作って同じものを毎日食べるイメージですが、私は簡単にできるものを作ってその場でできたてを食べるほうがいいと思うんです。ドーンと作ってしまったら作るのも食べるのも結構たいへん。20分かけて1週間分をまとめて作るよりも、5分ぐらいでできるメニューを毎日ほいほいと作る常備菜っていうのはいかが？ 手早く作ってパパッと食べられる常備菜といえば、乾物を使うのがおすすめですよ」と奥菌さん。

乾物といえば、どこの家庭でもキッチンの片隅にストックしている代表的な食材でも、何となく手間も時間もかかる面倒な食べ物というイメージがありますが……。

### ●乾物を見直してみよう！

「乾物って、栄養たっぷりヘルシーで、いいことづくめですよ。ひじきや切り干し大根、高野豆腐といった馴染みの乾物は栄養価が高く、何より常温保存できるので出しっぱなしにしておいても大丈夫。カットわかめや<sup>ぶ</sup>麩、のり、海藻、豆などは軽くて小さいから狭い台所でも場所をとらないし、買い置きしておけば便利に使えます。かんぴょう、干しいたけなどは、皮をむいたり刻んだりの手間もほとんどかからず、ゴミも出ない。生の野菜を使うより便利に使えます。水分が抜けている分、うまみがギュッと濃縮されているので生の野菜とは違ったおいしさが味わえます。簡単においしく食べられるやり方があるので、さっそく作っ



奥菌 壽子さん - toshiko okuzono -

家庭料理研究家（ナマクラ流ズボラ派）。京都出身。繰り返し食べてもあきない家庭料理に魅せられ、「料理は楽しくシンプルに」をモットーに、いらぬ手間を省いたおいしい“ラクうま”料理を提唱。世の台所から喝采を浴びている。ズボラをキャッチフレーズにしつつも出汁をきちんと取り、野菜や乾物を上手に使う、ゴミを出さない料理家としても人気。朝日放送系「たけしみんなの家庭の医学」では 簡単で質の高い健康レシピを披露し、医学関係者から絶賛されており、日々の家庭料理が健康を支えることの大切さを発信している。

『奥菌流・いいことづくめの乾物料理』（文化出版局）「奥菌流・まごわやさしい健康料理」（文化出版局）など著書多数。



てみましょう」いったい、どんな料理が登場するのでしょうか？

## ●乾物を使った常備菜レシピⅠ

### <ひじきのふりかけ>

「まずは、ひじきを使った常備菜はいかがでしょう。夏は水分をたくさんとるため貧血になりやすいのですが、そんな季節には、鉄分やミネラル分をたっぷり含んだ栄養満点のひじきがおすすめです。煮物やサラダにしたり、ごはんやみそ汁にひとつまみ加えたり、ひじきはいろいろな料理に使える万能食材です。今回はひじきを使ったふりかけを作ってみましょう」

ひじきは乾いたままいきなり加熱して戻すのが奥藺流、とのこと。

「乾いたひじきをフライパンに入れ、ひたひたになるまで水を入れたらすぐに火をつけます。沸騰したら火を止めて5分。ふたをずらして湯を切れば下準備の完了です。これだとざるもいりません。ざるの目にひじきがいっぱい詰まったら、洗うときに煩わしいですものね。完全に湯切りができなくても、もう一度火にかけて水分を飛ばせばOK」

### ★味わいコメント

「ひじきは小さいもので20g、大は40gくらいの袋入りが多いと思いますが、できれば一袋全部を使い切るといいですね。

## recipe

### ◎作り方

①乾いたひじきをフライパンに入れてひたひたになるくらい水を注ぐ。



②フタをして火にかける。



③沸騰したら火を止めて5分、フタをずらしながら湯を切る。醤油大さじ1~2杯に、お好みで削りがつおやいりごま、青のり、ちりめんじゃこ、ゆかりなどをプラスして味付け、味見をして好みの味に調整する。甘めが好きな人はみりんを少々加えて。



### ◎基本の材料

芽ひじき	.....	20g
醤油	.....	大さじ1~2
水	.....	適量



たくさん作っても、チャーハンやサラダに振りかけたり、卵焼きに入れたり、どなたも飽きずに食べられるあっさりした味付けになっているので、あっという間にパクパク食べてしまうはず。余ったら冷凍しておけば大丈夫。このふりかけをいろいろなものにかけて楽しんでください」

# The recipe of a delicious side dish-- vol.2

## 古くて新しい常備菜メニュー



シンプルなものを基本にして、ほんのひと手間かけるだけ。その日の気分で食べたいだけちょこちょこ作る奥菌流の常備菜。引き続き、簡単レシピの登場です！

### ●乾物は究極のインスタント食品

奥菌さんが他にもさまざまな乾物の使い方を教えてくれました。

「乾物の製法や品質は、ずいぶん進化しています。かんぴょうは無漂白のものならさっと洗うだけで使えますし、麩やカットわかめ、干しいたけもすぐに使えます。麩は乾いたままバリバリ砕いてパン粉代わりに使ったり、乾いたまま焼いてみたり、さまざまな使い方ができます。干しいたけは煮汁の上で砕いて入れて、煮ながら戻してしまします。乾物は昔ながらの食べ物ではあるけれど、決して古臭いものではなく、思い立ったらすぐに使える究極のインスタント食品だと思います」

### ●乾物を使った常備菜レシピⅡ

#### <切り干し大根の甘酢漬け>

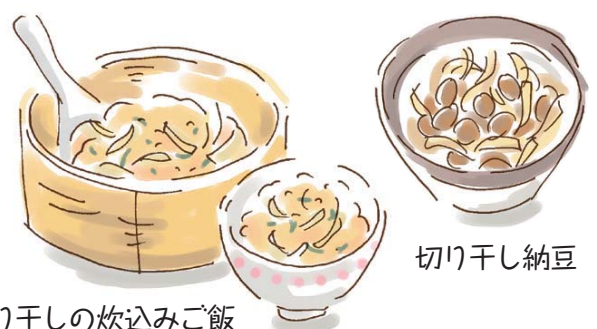
「大根を細く切って干したものが切り干し大根。干すことで、甘みとうまみがぎゅっと凝縮されるのです。切り干し大根は乾物の中でもササッと使えて便利で、食物繊維やカルシウム分が多い、栄養価の高いおすすめ食材の一つ。以前、切り干し大根を使ったお寿司を幼いお子さんの集まりに出したら

好評で、たくさん食べてくれました。

今回は、切り干し大根を使った砂糖の入らない甘酢漬けを作ってみましょう。甘酢漬けの甘は大根の甘み。漬けて5分後には食べられる即席甘酢漬けは、お漬物代わりに也成了りシャキシャキとした歯ごたえが楽しめます」

切り干し大根は、戻しながら料理するのがポイントだという奥菌さん。

「切り干し大根の袋の裏に、水でゆっくり戻してキレイに洗ってくださいと書いてあることが多いのですが、洗ってしまったら、せっかくの甘みやうまみを捨ててしまうことになります。下準備は洗って切るだけ。水に長時間つけて戻したり、もみ洗いは不要です。製品化されているものはゴミやホコリがつかないように管理されているので、サッと洗うだけで大丈夫。包丁では切りにくいので、キッチンばさみで切ると便利です。歯の弱い方は切るときに小さめにカットしておく食べやすくなりますよ」



切り干しの炊込みご飯

切り干し納豆



# recipe

## ◎材料

切り干し大根 ..... 80g  
 水 ..... 300cc  
 酢 ..... 大さじ 1  
 醤油 ..... 大さじ 1 / 2 ~ 1  
 だし昆布 ..... 1枚  
 (1×10cmのもの)

## ◎作り方

- ①切り干し大根をさつと洗って、キッチンばさみで食べやすい大きさに切る。
- ②容器に切った切り干し大根を入れ、ひたひたになるくらい水を注ぐ。
- ③だし昆布をキッチンばさみで細切りにして加え、酢、醤油を入れてよく混ぜる。



「切り干し大根の甘酢漬は、さまざまな料理に展開することができます。キュウリを混ぜてポン酢で食べたり、ツナ缶と混ぜてマヨネーズで和えたり。納豆と混ぜて食べるのもおすすめ。温かいご飯に具として混ぜれば簡単に混ぜご飯のできあがり。卵に混ぜて炒り卵風に焼いたり、くるくる巻いてだし巻き卵にしてみたり、いろいろ楽しめます。どれも簡単にできる一品です」

## ◆夏の旬を食べる常備菜レシピ◆

### <青ジソだれ>

「旬の青ジソをたっぷり使って焼肉のたれを作ってみましょう。この青ジソのたれは普通のたれと比べて、すごくサッパリした味つけになるので、チャーハンを炒める時にプラスしたり、焼きナスにかけてもおいしいです。食が進むこと間違いなし！夏におすすめのたれです」

## ◎材料

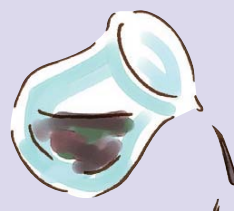
青ジソ (みじん切り) ..... 20 ~ 30 枚

### 【A】

醤油 ..... 100cc  
 ハチミツ (砂糖でもOK) ..... 大さじ 1  
 ごま油 ..... 大さじ 1  
 ニンニク・ショウガ ..... 各 1 かけ  
 (すりおろし)  
 酢 ..... 大さじ 1  
 豆板醤 ..... 小さじ 1

## ◎作り方

【A】を混ぜ合わせ、みじん切りにした青じそを加えて、よく混ぜ合わせる。



焼きナスに  
青ジソたれ



# I change seasoning, and let's enjoy it

味つけを変えて、楽しもう!



さまざまな調味料と相性がいい乾物。和風、洋風、中華風、いろいろな味付けで試してみることが提案する奥菌さん。ピリ辛味やマヨネーズ味!? さてさて、どんな味の発見があるのでしょうか?

## ●乾物の味、脱・ワンパターン!

「昔からの戻し方や料理法が受け継がれて、食べ方が定着しているからでしょうか、乾物の味付けは砂糖と醤油を使ったものが定番になっています。いつも同じ味付けばかりでは、作るほうも食べるほうも飽きてしまいます」と奥菌さん。

せっかく乾物の使いやすさがわかったのですから、幅広く乾物を使ってみたいものです。

「いつもの砂糖と醤油の甘辛味のワンパターンを脱することから始めましょう。乾物は味の個性が強くないので、味をほんの少し変えたり、加えたりするだけで、中華風にも洋風にも変えることが可能です。和え物や漬物、サラダといろいろな形にできるし、繰り返し食卓にのっても不思議と飽きない味になります。戻しただけの切り干し大根やひじき、さっとゆでたかんぴょう、ゆでただけの豆類などに、ゴマやかつお節、大根おろし、ポン酢、からし味噌などをかけたり和えたりしてみてください。またドレッシングやマヨネーズをかけると洋風の味わいになるし、ニンニク、豆板醤とも相性がいいですよ。新しい食材だと思って使ってみると、いろいろな



味の発見があります。うちでは、食卓を囲んで“マヨネーズをかけてみよう”“ピリ辛味はどうか”と、家族みんなで実験みたいなことをして食べています。家族でワイワイ言って食べると楽しいですね」

子育て中に、お子さんにも乾物を使った料理をたくさん食べさせたと話す奥菌さん。子どもたちは乾物を使ったおかずが大好きで食が進んだそうです。

「乾物自体のうまみのおかげで無理なく薄





# 介護保険を活用した住宅改修の流れ

暮らしをもっとバリアフリーに vol.6

JSでは、UR賃貸住宅にお住まいの高齢の方に、安全で暮らしやすい住環境を提案しています。介護保険を活用してどのような住宅改修ができるのか？ JSで住宅改修を手がける住宅改善課の担当者が、介護保険を活用した住宅改修の流れなどについて、わかりやすく解説します。

## ケアマネジャーと連携して スムーズな住宅改修を！

横浜市にあるJSの横浜南支店、横浜支店では、地域のケアマネジャーとの連携を図るために、介護の専門家が集まる「横浜市介護支援専門連絡協議会」の会合に協賛団体として参加。会場ではJSが団地の住宅改修を手がけていることをお知らせしています。

「団地で介護保険を使った工事ができることをご存じないケアマネジャーも多く、UR賃貸住宅に精通したJSの担当者が機会を見つけて説明させてもらってます。団地にお住まいの方からのお問い合わせを受けて、ケアマネジャーの訪問日にJSがお宅に伺い、住宅改修の説明を行うこともあります」と話すのは、横浜南支店の堤昌彦課長。

ケアマネジャーからは「UR賃貸住宅の書類はどこに提出すればいいの？」「原状回復の必要のない住宅改修メニューって？」など、

さまざまな質問が投げかけられます。UR賃貸住宅での住宅改修という特殊な例を前に、どう手続きを踏めばいいのかわからない方もいらっしゃるとのこと。

「UR都市機構の仕様でないと工事を行えないことや、模様替え申請を説明することで、手続きの流れが明確になっていきます。介護保険を活用した住宅改修がスムーズに行えるよう、地域のケアマネジャーともっと連携を図る必要があります」と堤課長。

## 介護保険を利用した住宅改修の流れ

「団地にお住まいの方から連絡をいただくことから始まります。そしてJSとケアマネジャーが同席して、ご利用者の希望を聞きながらプランニングします。それからご利用者は都市機構に模様替え申請をし、賃貸契約書の写し等を用意します。書類を揃えることが困難な方の場合は、できる限りお手伝い



▲横浜南支店・住宅改善課の堤昌彦課長

## 介護保険制度を活用した住宅改修とは

介護が必要になった高齢者が、在宅で安全に自立した生活を送るための介護保険申請を行い、手すりの取付けや段差の解消等の住宅改修を行うことです。原則1人20万円を上限として、費用の1割が自己負担となります。申請を行わずに改修をした場合は、原則として給付されませんのでご注意ください。



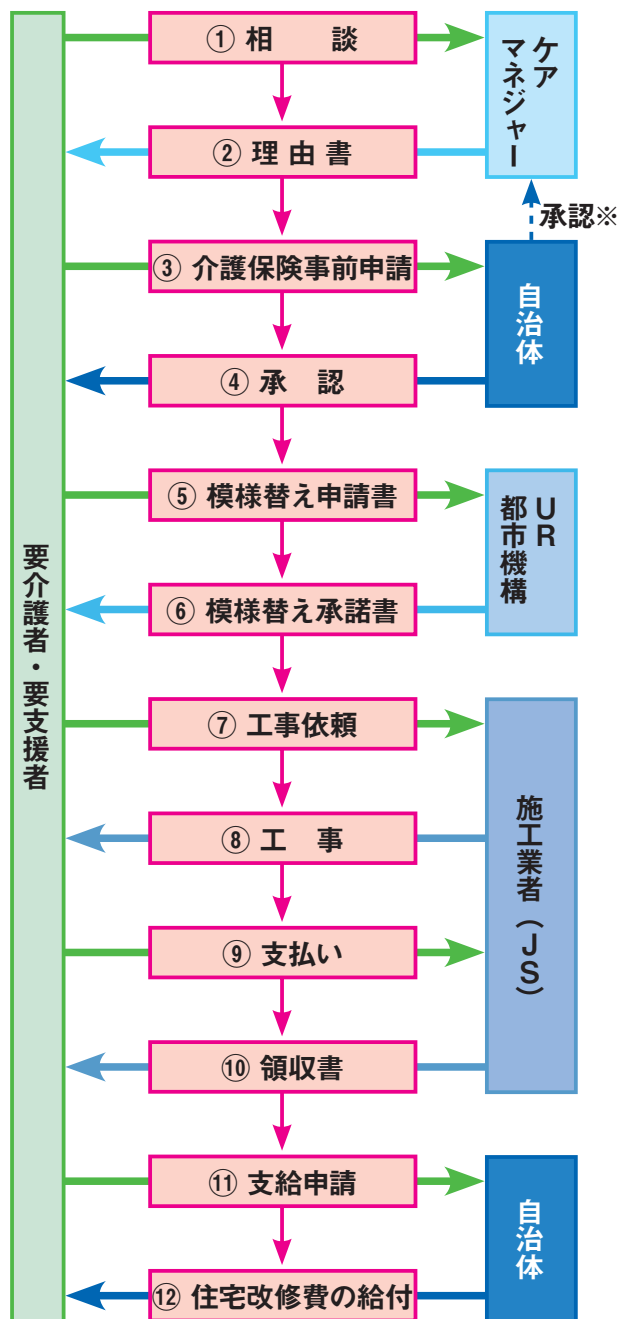


しています。ケアマネジャーが理由書を作成し、JSから工事の見積りと図面を提出します。書類が揃ったら自治体に出向いて申請し、自治体の担当者による聞き取りがあるような場合には、JSの担当者が住宅改修工事を行う箇所の写真や図面を見せて説明します」

JSでは、介護保険を活用した『JSアラカルトリフォーム』を提案して、退去時に原状回復の必要が生じないメニューを取り揃えています。

「管理事務所の窓口においてあるパンフレットを見て、団地で介護リフォームができることを初めて知る方もいらっしゃいます。お住まいの方ができるだけ負担が少なく便利に安全に暮らせるよう、これからもケアマネジャーや地域と連携して周知に努め、お住まいの方の住生活をサポートしていきたいです」と堤課長。

### 【手続きの流れ】



※自治体によっては、自治体からケアマネジャーに通知される場合があります。

○自治体によっては、工事費の1割を施工業者に支払い、残りの9割は施工業者に自治体から支払われる受領委任払制度があります。

## JSでは介護保険を活用した住宅改修をお手伝いしています。 リフォームdata

### JSアラカルトリフォーム紹介 ●介護保険給付対象商品●

#### 【安全手すりの取付】

JSでは、UR都市機構の基準にあった手すりを取り扱っています。詳しくは、お近くのJS支店・出張所(P26.27参照)にお問い合わせください。  
※このリフォームは退去時に原状回復の必要がありません。



# フローリング床にリフォームしましょう

掃除がしやすい、ダニが住みつきにくい、  
椅子で生活したい、インテリアをアレンジしたい…。  
畳をフローリング床にするリフォームを考えてみませんか？



## 1 生活スタイルを 「和」から「洋」へ

畳をフローリング床に替えるとどうなる  
のでしょうか。

フローリング床は、木が持つ微妙な弾力で、歩きやすく疲れにくい、何より、湿度の多い夏は室内の湿気を吸収し、乾燥する冬には蓄えていた湿気を逆に放出するという湿度調整機能があり、他の床材にはみられない自然の魅力を備えています。畳に比べて、耐久性が高く、一般のデザイン家電やインテリアと合わせやすいなどのメリットもあります。また、ダニが生息しにくく、掃除もしやすいので、ハウスダストの量を減らすことが期待できます。

JSでは、アラカルトメニューとして、畳

をフローリング床に変更する「和室の洋室化」を提案しています。その際には、押し入れをクローゼットに変更でき、原状回復義務（退去時に自費で元の状態に戻す義務）も免除されます。

## 2 下階への 生活騒音にも配慮

和室をフローリング床にする際、気をつけなくてはならないのが、防音。フローリング床は和室（畳）に比べ、下階に音が響

### リフォーム



### リフォームには、模様替えの手続きを！

リフォーム（模様替え）には、UR都市機構が定めた一定の基準があります。壁紙の色や柄、設備の仕様（材料や方法等）などです。リフォームを希望される場合は、都市機構への届出と承認が必要になる場合があり、また、退去するときに自費で入居時の状態に戻す義務（原状回復義務）があるリフォームと、免除されているリフォームがあるので、ご注意ください。





いて騒音にならないかが気になります。

JSのリフォームでは、畳だけを撤去する二重床工法と呼ばれる工法を採用して、遮音効果が高く、畳と同じくらいの防音性能を発揮します。

### お客様の声

## フローリングで生活スタイルが変わりました。

これまで畳の上に絨毯を敷き、その上にベッドを置いて寝ていたのですが、思いきって、フローリング床にリフォームしました。掃除がとてムラクムになり、いろいろなインテリアにも関心が持てるようになりました。

大阪府 Tさん

### リフォームdata

## JSアラカルトリフォーム紹介

アラカルトリフォームとは、退去時に原状回復義務が免除されている模様替え工事です。

## 【和室の洋室化】



畳を撤去して、フローリングの洋室に変えます。畳と同じくらいの遮音性があり、下の階に生活音が伝わりにくいソフト感覚の、やさしい床材です。併せて押し入れをクローゼットにリフォームすることもできます。また、滑りの防止を目的とした工事として、介護保険を活用した住宅改修の対象工事（P10.11 参照）と認められることもありますので、ケアマネジャーさんにご相談ください。

### 和室リフォーム・データ(首都圏地区)

	予算(目安)	標準工事時間
●和室の洋室化	¥164,000～ (6畳の場合)	1日
●和室と洋室のバリアフリー化	¥54,300～ (9㎡程度)	1日
●押入れのクローゼット化	¥208,000～ (W=2700mm)	1日
●壁紙のはりかえ	¥20,900- (14㎡程度)	0.5日

※家具等の移動は別途となります。

※掲載予算は参考(税込み)です。間取り・既存の状態により変わりますので、現地調査の上お見積もりいたします。最寄りのJS事務所へお問い合わせください。(P26.27)

買って来た物を分類して冷蔵庫や食品庫に収納する。分類収納のテクニックを身につけるとグンと家事の効率がアップします。

スーパー等で収納場所別に袋詰めした食品類を、100円ショップの便利グッズを使って、行き先ごとに収納していきましょう。

### 冷蔵庫・冷蔵室の収納

冷蔵室の上段は佃煮やこんにゃく等の賞味期限の長い物、中段は買いおきの食品、下段は賞味期限の短い物や食べ残しを収納するといいいでしょう。



ラックを使って分類していきましょう。

乳製品など

開封したものや、賞味期限の短いもの。

### 冷蔵庫・野菜室の収納

野菜は大きさや形で分類して収納します。野菜室（下の段）など深さのある場所の収納は、ファイルケースやブックスタンドを使って仕切ると便利です。



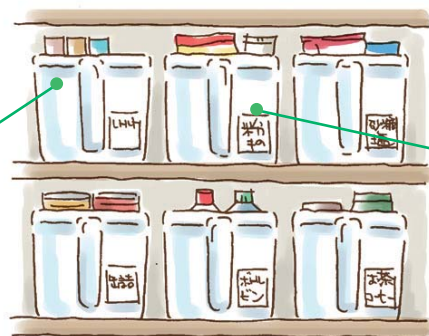
葉もの野菜や中々らひの長さの野菜をファイルケースに立ててしまおう。

### 食品庫・戸棚などの収納

持ち手付きのケースがお勧め。片手で取り出せるので、吊り戸棚のような高い場所の収納にも、とても便利です。中身が確かめにくい場合はラベルを付けて整理しておくといいいでしょう。

食品庫はスーパーの陳列棚を参考にしましょう。スーパーの陳列棚はアイテム（乾物、缶詰、調味料等）、形状（箱、袋、ビン等）、サイズで分別され、見やすく使い勝手のよい収納となっています。スーパーと家の戸棚が同じ分類になれば、買い物の時から収納場所をイメージできます。

箱もの。  
レトルトカレーなどの



小麦粉などの袋もの。

### 読者プレゼント☆

「家事・収納アドバイザー本多弘美のラクラク収納術」(辰巳出版・ムックサイズ)を抽選で10名様にプレゼントします。家事が「ラク」になり、気持ちも「楽しくラク」にしてくれる「ラクラク収納術」が満載です。応募方法は24ページに。







社会部畑の新聞記者生活が長かった私には、経済人の知り合いがほとんどいない。三井不動産の役員から三井不動産販売の社長・会長を務められた横山宏明さんは、友人と呼べる数少ない経済人の一人だった。昭和62年ごろ、知人を介して知り合った。「食べること、飲むこと、歌うことが大好きな人がいる。きっと、大槻さんと気が合うよ」

横山さんは作曲家の小林亜星さんをほうふつとさせる風貌で、豪快に飲み食いされた。家が近いということもあって、休みの日には地元の藤沢、鎌倉界隈を徘徊したものである。私も食は太いほうだが、横山さんには勝てなかった。2年前、横山さんは大腸がんを手術された。その後は、さすがに酒は控えておられたが、食欲は全盛期と同じ。天ぷら、焼き肉、すし、イタリアン、小料理と、月に一度はご一緒した。がんが肺に転移していると聞いたのは昨年

の秋ごろだった。だが、何も変わらない。この3月末には、焼き鳥屋に行った。

4月中旬、横山さんからお誘いの電話をいただいた。大阪出張中のことで、「じゃあ、連休明けにでも」と約束をした。後から思うと、その少し前に横山さんは診察を受け、感じるころがあったらしい。27日には、関係する東京の会社の役員会に出席、別れの挨拶をしたという。そして、4月29日朝、奥様から「入院しました」との連絡を受けた。その日の午後、見舞いに行った。多くを話すことはできなかったが、私に気付いて「おお」と喜んでくださった。30日未明、横山さんは亡くなった。74歳だった。

今年1月、私は横山さんから「自伝」の相談を受けた。新聞や経済誌などに載った自分の記事をまとめて自費出版したいという。今思えば、これも準備だった。「わたくしごと」と題された小冊子ができ上がったのは5月末、私の鈍さゆえの遅れで、まことに残念である。



イラスト・ナメ川コーイチ

緑化は、団地の中に美しい景観を創り出し、うるおいとやすらぎのある快適な空間づくりに重要な役割を果たします。また、ヒートアイランド現象の緩和、大気の浄化、雨水の浸透など、団地の生活において多様な役割を担い、多くのプラスを与えてくれます。

団地の植物ガイド

# 屋上・壁面緑化がもたらすもの

JSは担当している団地の植物管理を通して、皆さんの安全・安心・快適な団地生活をお手伝いしています。

東日本大震災を経て、今年の夏は例年になく大幅な電力不足が懸念され、各家庭では、緑のカーテンのような省エネ活動に対し大きな関心が寄せられています。自然の力を生かした、団地の“屋上・壁面緑化”の省エネスタイルに目を向けてみましょう。

## 屋上緑化の管理

JSが管理しているUR賃貸住宅の屋上緑化で使用する土壌の多くは、水やり設備を必要としない最小限の厚さに調整され、設備費用を抑えています。また雨水のみで



住棟の屋上緑化



育て、水やりを不要とすることで、年数回の草刈り程度だけで維持できるように管理を省力化しています。

## 団地の植物図鑑 - 夏の植物編 -



**ツキヌキニンドウ** / スイカヅラ科 / 花期：5～9月  
 春から秋にかけて、花をたくさん付け美しく、開花直後は内側が黄赤色ですが、やがて内側も外側と同じ紅色になります。つるを長く伸ばすので、フェンスに絡ませたりアーチ仕立てやポール仕立てにします。



**サルズベリ** / ミソハギ科 / 花期：7～9月  
 夏を代表する花木のひとつです。開花期間が長いので、約100日間ピンクの花を咲かせる「百日紅（ヒャクジツコウ）」の別名もあります。花色は燃えるような紅、ピンク、白などがあります。



## 屋上緑化の効果

陽ざしからの直接熱とは別に、反射熱や建物自体が高熱になるために発生する<sup>ふくしゃ</sup>輻射熱の影響も決して小さいものではありません。ところが、集会所や自転車置場などの低層棟の屋上が緑化されていれば、植物がそれらの熱を抑えているために、中高層の住棟にもたらす熱も少なくなります。

一般的に階下天井温度を1～3℃下げる効果があるといわれています。



◀ 集会所の屋上緑化



▶ 自転車置場の屋上緑化

## 壁面緑化の効果

都市部に多い高層棟では、屋上面積の割合はそんなに大きくありません。そこで、面積の大きな壁面を緑化することでより効果を得ようとするのが「壁面緑化」です。人の目にとまりやすく、見る人に心地よさと安らぎを与えてくれます。また、駐車場の壁面緑化は、騒音を抑えるなどの効果も期待できます。



◀ 駐車場の壁面緑化

**キリンソウ**／ベンケイソウ科／花期：6～8月  
日のある乾いた岩の上などに自生する多年草で、乾燥に強く、最近は屋上緑化などにも使用されます。草丈は10～30cm程度です。



**夏花壇**／サルビア、マリーゴールド等／花期：夏  
色鮮やかな花壇が夏の華やかな雰囲気を演出します。ブラジル原産のサルビアは陽当たりを好み、メキシコ原産のマリーゴールドは、水が少なくてもなかなかしおれない強い夏の花です。

# 伝統を引き継ぎながら、住みよい団地にしていきたい

## 大阪府大阪市針中野団地自治会

### ●無理強いしないやり方が伝統

大阪市の中心部に近い「サンヴァリエ針中野」は、近鉄南大阪線・針中野駅から徒歩10分ほど。近隣に商店街と住宅地が広がる生活しやすい環境です。



自治会会長の中田勝男さん、副会長の井上加代子さん、副会長の清水國雄さんにお



■自治会会長の中田勝男さん



■副会長の井上加代子さん



■副会長の清水國雄さん

話を伺いました。

「自治会行事などへの参加は、できる範囲での協力を呼びかけています。“無理なく、無駄なく、しなやかに”をモットーにして、無理強いしないのが自治会の伝統的なスタイル。それが住みよい団地を作り、息の長い活動を続けていく秘訣でしょうか（笑）」と話す中田さん。会則では、この団地に入居と同時に自治会に入会したものと見なして自治会活動に協力をお願いしますが、無理強いはしないとのこと。

「掲示板でのお知らせや毎月1回『自治会

ニュース』を発行して全戸に配布しています。そうした活動を通して、自治会が団地をきちんと管理していることがわかると、新しく入ってきた人たちも協力してくれます。よそから来た人にとって自治会が安心のよどころの一つになるのでしょうか」と井上さん。

平成8年から建替えが始まり同11年に完成したサンヴァリエ針中野。管理戸数は696戸。

団地の自慢を伺うと、清水さんが答えてくれました。

「敷地内に87種類約700本もの中高木が繁る団地は、地域でも貴重な緑の



■大きく成長したアラカシの木は、子どもたちが木登りを楽しむ団地のシンボルツリー。

宝庫になっています。建替え後も桜並木が保存され、地域の桜の名所となっています。またその季節以外でも、近隣に住む方々の間で“サンヴァリエで公園デビューを!”という合い言葉があるほど、団地内を安全な子育ての場として利用されています」

### ●地域が一丸となる活動に積極的に参加

昭和33年に設立以来、数々の行事を開催している自治会の活動について伺いました。

「10月の“団地まつり・秋の文化祭”は、継続する人気イベントになっています。近隣からも多くの参加者が集まり、すっかり地域



建替え後15年が経過したサンヴァリエ針中野。建替え当時、庭木程度だったアラカシは成長して大きなシンボルツリーに。針中野団地自治会が50年以上に及ぶ活動の中で育み、引き継いできた伝統に注目します。



■団地まつり・秋の文化祭。地域のプラスチックバンドの演奏やミニ美術展、模擬店などにぎわいます。



■自治会が協力している子ども会の資源回収。古紙やアルミ缶を回収して、子供会の活動資金を調達しています。

の年中行事となりました。自治会は地域や町会での活動に積極的に参加しています。校区で開催される湯里夏まつりや金魚すくい大会をはじめ、敬老会、区民ハイキングなどです。子ども会主催の古紙やアルミ缶などの資源回収の活動にも協力しています」と井上さん。

清水さんに、防犯・防災面での活動について聞きました。

「青少年などの迷惑行為防止に向けての夏期パトロール、年末には歳末夜警団地内パトロールを実施しています。防災面では、春の団地防災訓練を行っています。消防署より消防自動車を出動してもらって、避難訓練や初期消火訓練、救援訓練などを実施しています」

## ●これからの課題への取り組み

多くの団地が知恵を絞っている高齢者対策。針中野団地自治会では、どのように対応しているのでしょうか？

「20年以上続けているのが、毎月第2と第4水曜日に70歳以上の方を対象に行う“高齢者食事サービス”です。和気あいあい



■団地の緑を大切にするイベントでは、子どもたちが桜の記念植樹を行い、団地内の樹木には手作りの樹名板を取り付けました。

とした中で、みなさん、おしゃべりに花が咲いているご様子」と井上さん。

自治会の今後の課題について、中田さんに伺いました。

「伝統を守って、中身を工夫して長続きする活動を続けていきたいと思います。恒例の行事に合わせて、孫がおじいちゃんおばあちゃんの顔を見に帰ってくる。そういう行事が年に一つ二つあれば楽しみになるでしょう。バランスがとれた年齢構成で世代の偏りが無い団地ですので、若いお母さんたちにも参加してもらって、自治会を引き継いでいってほしいですね」

世代交代の時を迎え、無理強いしない伝統的なやり方の継続を目指しています。

平野レミの

# 早ワザごはん

## シンプルなナスの天ぷら + ベーコンで、い~いお味! 「なすベー」

ナスの天ぷらにベーコンをはさむだけで  
立派な一品料理にバージョンアップ!

ナスにベーコンをプラスするといい味が出るの。

さっぱりとショウガじょうゆで食べてみて!

びっくりしちゃうくらいおいしいんだから。

カリッと揚げるコツは熱の伝わり方を  
柔らかくすること。

ときどきナスを裏返して、両面の衣が  
香ばしく色づいたらできあがりのサインよ。

### Remi Profile

シャンソン歌手で料理愛好家、  
夫はイラストレーターの和田誠さん  
シェフではなく主婦として自作料理に情熱を燃やしている。  
最近ではツイッターでの140字レシピも好評。

<http://www.remmy.jp/>





## ■ 材料(2人分)

ナス ————— 4個  
ベーコン ————— 2~4枚

### 【A】

小麦粉 ————— 大さじ5  
水 ————— 150cc

小麦粉 ————— 少々  
サラダ油 ————— 適量  
ショウガじょうゆ — 適量  
クレソン ————— 適量

## ■ 作り方

- ① ナスはヘタを落として縦半分に割り、それぞれ厚みの半分に切り込みを入れる。
- ② ベーコンはナスにはさむ大きさに切り、①ナスの切り込みに1枚ずつはさみ、全体に薄く小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンや天ぷら鍋などにサラダ油を入れて中温(170℃)に熱し、②に【A】を混ぜ合わせた衣をたっぷりつけて入れる。
- ④ 弱火にして、ときどきナスの上下を返しながらか、5~6分揚げる。
- ⑤ 衣が香ばしく色づいたらペーパータオルなどにあげ、油を切る。器に盛り、クレソンを添える。ショウガじょうゆで食べるとおいしい。



調理時間  
**15**  
分くらい

## ♪ レミパン 読者プレゼント☆

ご紹介のお料理がさらに簡単に  
おいしく作れる  
「レミパン」(平野レミ考案)を、  
抽選で10名様にプレゼント!  
詳しくは24ページに。

## + 技 plus +

- ナスを切るとアクが出るけど、切ってすぐに料理をするからアク抜きしなくてもOK!
- 油は1回ずつの使い切り。フライパンや鍋の底のほうに少し入れるだけで、ナスが油をかぶらなくても大丈夫。少ない油で作るコツはフタを使うこと。フタをして蒸しあげて、ひっくり返してフタをして、最後にフタを取ってカリッとさせるの。
- とろけるチーズをベーコンと一緒にナスにはさんでみて。すっごく豪華なお味になるわよ。



こんにちは  
JSです。

## こんにちはJSです。 創立50周年を期に、暮らしをサポートする 会員サービス「JSリリース」を始めます!

JSでは創立50周年の節目に、団地生活をサポートし、より充実した住生活をお過ごしいただくための新たなサービスの展開を始めます。業務を手がける営業企画室事業開発課の上代幸男課長、沖将行副長に新サービスについて話を聞きます。

### Q. どんなサービスが始まるのでしょうか?

上代課長——JSでは、お客様に高品質な



▲営業企画室事業開発課の上代幸男課長

サービスの提供に努めてまいりましたが、UR賃貸住宅にお住まいのお客様の少子高齢化や共働き世帯の増加が顕著化する中、これまでの管理業務や修繕工

事のみならず、日常生活におけるお困りごと等のご支援や一方で多様化するニーズやライフスタイルへも対応できるサービスが必要であると考え、新たな事業を企画しました。

新たなサービスは、お客様の日常生活に“安心・安全・快適・うれしい”を手軽にご提供できることをコンセプトに、節目となる創立50周年を期に会員制サービス「JSリリース」という名称でスタートすることとしました。

「JSリリース」では、会員のお客様は、1つのコールセンターに電話いただくことで、多種多様のサービスについてのご依頼や相談が可能となるので、ご自身で専門業者を探す煩わしさがなくワンストップでサービスが受けられます。今回は、弊社創立50周年キャンペーンとして、入会されたお客様の年

会費を平成25年3月末まで無料（平成25年4月以降は年会費1,260円(税込み)予定）といたしますので、是非この機会にご入会いただき各種サービスを利用ください。

### Q. 具体的なサービス内容について教えてください。



▲営業企画室事業開発課の沖将行副長

沖副長——JSリリースでは幅広い層の方に利用していただけるよう、安心・安全・快適・うれしいと大きく4つの柱を立てて、約60種のメニューを取り揃えました。

お悩み無料相談サービスでは、どこにどう相談して良いかわからず困っていた法律相談をはじめ、介護相談、マタニティ・育児相談、健康・医療相談、パソコン操作などさまざまなお悩みを電話にて年間3回まで無料で専門スタッフによるアドバイスを提供します。お住まいに関するリフォーム電話相談もご用意しています。また、日々の暮らしの中でのお困りごとへの対応では、高齢の方を対象にした買物代行や家事代行、病状などに応じた医療機関や専門医の紹介、要介助者への食事やトイレ介助、入浴のお手伝い、夜間の見守りなどを会員割引料金で提供いた





◀ 団地にお住まいの方にご案内する『JS リリーフ』のパンフレット。サービス内容と問い合わせ先などを記載。必要事項を記入して投函するだけで手続きできる、入会申し込みハガキがついています。

# JSrelief

ジェイエスリリーフ

▲ relief とは “お客様に信頼の安全・安心・快適サービスを提供し、心の安堵（リリーフ）を与える”、“お客様の生活におけるトラブルや暮らし・住まいのお悩みを代わりに救援（リリーフ）する” こと。

■ お申し込み、各種サービスについてのお問合せ

(平日 9:00 ~ 17:25)

0120 - 746 - 123

します。快適な住まいづくりのサポートでは、蛍光灯などの管球の交換サービス、専門業者によるハウスクリーニング、家具の移動、JSリフォーム、小修理などを会員割引料金で提供いたします。また、ご優待サービスとして、全国のホテル・旅館などが最大 60% 割引、レンタカーが最大 56% 割引、公演チケットが最大 50% 割引になるなど、ご家族でお得にご利用いただけるメニューを取り揃えています。

## Q. おすすめのサービスはありますか？

**沖副長**——お悩み相談の中でも、防犯トラブル相談、メンタルケア相談は業界初となるメニューです。ストーカー被害や振り込め詐欺といった防犯トラブル相談は、警察に相談するにはなかなか勇気がいるものです。そこでもっと気軽に相談できるように、経験豊富な警察庁・警視庁 OB が無料で適切なアドバイスを提供しますので、安心して電話で相談していただけます（1 回の相談時間は約

20分）。相談後は弁護士協会や調査会社など提携先を会員価格で紹介します。うつ病などの気分障害や人間関係の悩みなどを扱う心のケアでは、メンタルケアカウンセラーによる無料電話相談（同様に約20分）をご用意しています。

## Q. サービス開始はいつからですか？

**上代課長**——まず首都圏地区で本年7月以降に会員募集を行い、10月以降サービス提供を開始することとしています。次いで、10月以降に大阪・名古屋・福岡の西日本地区で会員募集を行い、来年1月以降サービス提供を行う予定です。

会員の皆様には、「JS リリーフ」の機関誌を配布し、メニュー紹介や会員限定の旅行優待・景品プレゼント等のご案内をします。また、お客様のニーズにお応えできる新たなサービスも企画し、順次追加していく予定です。

# READER'S COLUMN 読者のお便りから

たくさんのお便りから、皆さんの暮らしづくりがいきいきと伝わってきます。  
読者プレゼントを用意しましたので、皆さんのますますの参加をお待ちしています。

## 「おたより」

先日の地震の時、ベランダ越しにお隣のおばあさんと「怖かったね」と初めての会話。やっぱりお隣さんっていいですね。

千葉県 / O・Eさん



今年はベランダでゴーヤを植えてみます。去年は朝顔でしたが、もっと日よけになるものと思っています。 埼玉県 / S・Sさん



暖かくなってきて、外での立ち話が長くなってしまいます。いつかレジャーシートやお菓子を持ってきてそうで心配…と笑いながらも、今日もしっかり2時間の立ち話。

大阪府 / O・Aさん

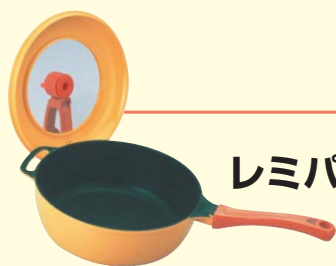
## ◆川柳、団地生活気質◆

だんちせいかつかたぎ



停電で	夜空に輝く	星明かり
		S・Mさん
豪邸も	こうはいかぬよ	団地の樹
		S・Iさん
窓ごしに	身ぶり手ぶりで	話する
		K・Yさん
料理好き	うまいまずいも	味のうち
		I・Rさん
そよ風の	波に泳ぐ	隣鯉 <small>となりこい</small>
		Y・Aさん
寝坊して	収集車を	追いかける
		T・Mさん

## 読者プレゼント



レミパン… 10名

ラクラク収納術 (本) … 10名



保冷温  
トートバッグ… 50名

本誌同封のアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、平野レミさん考案の「レミパン」(フタ付フライパン)、「本多弘美のラクラク収納術」、コンパクトに収納できる「保冷温トートバッグ」、「クオカード」をプレゼントします。アンケートのプレゼント希望欄をチェックし、送ってください。締切りは平成23年8月31日。

\*バッグの色は選べません。ご了承ください。

クオカード (500円分) … 20名





イラスト／ひらかわしょうじろう

## ●大雨・異常豪雨時の車両避難のお願い

夏から秋にかけては、台風や異常豪雨（ゲリラ豪雨）が起こりやすい時期です。当社で経営している駐車場は、いずれのタイプの駐車場も排水設備を整えています。しかし、最近では予想を超える大量の豪雨が発生する事態が増え、排水容量を超えてしまう場合があります。そこで、台風などの集中豪雨による車両被害が予想される場合には、お車の一時的な避難をお願いしています。

避難の際にはダッシュボードの上など車内の見やすい場所に「緊急避難中」である事と、「氏名・電話番号」等の連絡先を明示していただくようあわせてお願いいたします。

- 本誌創刊号から27号までを、JSのホームページに掲載しています。一度ご覧になってください。
- 次号 JSplus の発行は平成23年9月の予定です。

# 日本総合住生活株式会社 事務所及び管轄団地所在地一覧

東京支社 〒140-0013 品川区南大井 6-26-3 大森ベルポート D 館 11 階 TEL 03(6803)3830(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
東京 23 区	江戸川区、江東区、墨田区	東京東支店 TEL 03(5653)2131(代) 〒136-0075 江東区新砂 1-6-35 Nビル東陽町 5 階
	葛飾区、荒川区、足立区、台東区	城北支店 TEL 03(3601)5161(代) 〒125-0062 葛飾区青戸 3-11
	豊島区、板橋区、練馬区	東京北支店 TEL 03(3936)2036(代) 〒175-0082 板橋区高島平 2-32-2
	北区、文京区	王子出張所 TEL 03(5902)5150(代) 〒114-0002 北区王子 5-2 王子五丁目団地 2-110
多摩 地区	品川区、港区、渋谷区、新宿区、杉並区、世田谷区、千代田区、中央区、中野区、目黒区、大田区	東京南支店 TEL 03(6381)5571(代) 〒141-0031 品川区西五反田 7-24-5 日本生命西五反田ビル 3 階
	青梅市、立川市、三鷹市、小金井市、国分寺市、国立市、小平市、昭島市、西東京市、調布市、東久留米市、東村山市、府中市、武蔵村山市、武蔵野市、福生市、狛江市、羽村市、東大和市、清瀬市	北多摩支店 TEL 042(538)2051(代) 〒190-0003 立川市栄町 6-1-1 立飛ビル 7 号館 8 階
	多摩市、町田市、日野市、八王子市、稲城市	南多摩支店 TEL 042(372)5111(代) 〒206-0031 多摩市豊ヶ丘 4-7
神奈 川 地区	横浜市 (旭区、港北区、神奈川区、瀬谷区、西区、青葉区の一部 (青葉台)、中区、鶴見区、都筑区、南区、保土ヶ谷区、緑区) 川崎市 (川崎区、中原区、幸区、高津区)	横浜支店 TEL 045(470)8611(代) 〒222-0033 横浜市港北区新横浜 1-17-12 IWATAビル 3 階・4 階
	横浜市 (磯子区、港南区、栄区、金沢区、戸塚区)、横須賀市	横浜南支店 TEL 045(833)3075(代) 〒235-0045 横浜市磯子区洋光台 4-2-25
	大和市、藤沢市、平塚市、茅ヶ崎市、鎌倉市、秦野市、厚木市、相模原市、海老名市、座間市、横浜市青葉区 (青葉台を除く)、川崎市 (宮前区、多摩区、麻生区)、伊勢原市	神奈川西支店 TEL 046(206)1071(代) 〒242-0013 大和市深見台 3-1-13

関東支社 〒110-0008 台東区池之端 1-2-18 MG 池之端ビル 3 階 TEL 03(6803)3600(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
千葉 地区	千葉市、佐倉市、成田市	千葉支店 TEL 043(277)7371(代) 〒261-0004 千葉市美浜区高洲4-5-8
	船橋市 (千葉ニュータウン小室ハイランドを除く)、習志野市、浦安市、市川市	千葉西支店 TEL 047(452)1121(代) 〒275-0021 習志野市袖ヶ浦 3-2
	八千代市	八千代出張所 TEL 047(485)0177(代) 〒276-0027 八千代市村上 1113-1-1-39-102
	松戸市、柏市、流山市、鎌ヶ谷市、我孫子市、印西市、白井市、船橋市の一部 (千葉ニュータウン小室ハイランド)、茨城県取手市、牛久市	千葉北支店 TEL 04(7144)8173(代) 〒277-0845 柏市豊四季台 2-1-105-101
埼玉 地区	さいたま市、川口市、鳩ヶ谷市、上尾市、桶川市、戸田市、鴻巣市、久喜市、北本市、蕨市	浦和支店 TEL 048(882)7141(代) 〒336-0017 さいたま市南区南浦和 3-49-53
	草加市、三郷市、吉川市、八潮市、越谷市、幸手市、春日部市	東埼玉支店 TEL 048(935)2271(代) 〒340-0053 草加市旭町 3-3-1
	所沢市、新座市、川越市、朝霞市、富士見市、和光市、鶴ヶ島市、坂戸市、狭山市、ふじみ野市、日高市、入間市	西埼玉支店 TEL 049(261)1874(代) 〒356-0006 ふじみ野市霞ヶ丘 1-2-27-305 ココネ上福岡二番館 3 階



JS へのお問い合わせ、ご相談などは、お住まいの団地を管轄する JS の各事務所にご相談をお願いいたします。

大阪支社 〒536-0025 大阪市城東区森之宮 2-9-201 TEL 06(6969)1001(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
近畿地区	大阪市（北区、都島区、中央区、西区、港区、大正区、天王寺区、浪速区、東成区、生野区、旭区、城東区、鶴見区、阿倍野区、住之江区、住吉区、東住吉区、平野区、西成区）、枚方市、寝屋川市、門真市、守口市、大東市、東大阪市、八尾市	大阪中支店 〒537-0025 大阪市東成区中道1-10-26 サクラ森ノ宮ビル8階 TEL 06(6977)1500(代)
	大阪市（淀川区、東淀川区）、豊中市、吹田市、高槻市、茨木市、摂津市、池田市、箕面市、三島郡	大阪北支店 〒560-0083 豊中市新千里西町 1-1-4 千里中央ツインビル別館 3 階 TEL 06(6831)1716(代)
	堺市、藤井寺市、富田林市、和泉市、河内長野市、貝塚市、岸和田市、高石市、阪南市、松原市、泉佐野市、泉大津市、泉南市、大阪狭山市、羽曳野市	大阪南支店 〒593-8303 堺市西区上野芝向ヶ丘町 6-6-40 TEL 072(270)9100(代)
	神戸市、明石市、三木市、姫路市	兵庫支店 〒651-0083 神戸市中央区浜辺通 2-1-30 三宮国際ビル 5 階 TEL 078(251)4458(代)
	大阪市（西淀川区、此花区、福島区）、尼崎市、西宮市、芦屋市、伊丹市、宝塚市、三田市	阪神支店 〒660-0861 尼崎市御園町 24 尼崎第一ビル 7 階 TEL 06(6412)0551(代)
	奈良市、橿原市、香芝市、櫻井市、大和郡山市、奈良県北葛城郡、京都府相楽郡、京都府木津川市、三重県名張市	奈良支店 〒631-0806 奈良市朱雀 3-14-3 TEL 0742(72)1700(代)
京都市、宇治市、亀岡市、久世郡、八幡市、滋賀県大津市	京都支店 〒600-8441 京都市下京区新町通四条下ル四条町 347-1 京都西烏丸ビル 2 階 TEL 075(365)1010(代)	

名古屋支社 〒460-0024 名古屋市中区正木 3-5-30 名鉄正木第二ビル TEL 052(350)2850(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
東海地区	名古屋市（港区、昭和区、瑞穂区、中区、中川区、中村区、天白区、南区、熱田区、緑区）豊田市、豊明市、知多市、知立市、津島市、日進市（アーバンドエル赤池、アーバンドエル赤池第二）、東郷町、みよし市、弥富市、蟹江町、三重県桑名市、四日市市、津市	名古屋支社 〒460-0024 名古屋市中区正木 3-5-30 名鉄正木第二ビル TEL 052(350)2850(代)
	一宮市、稲沢市、岩倉市、江南市、清須市、岐阜県各務原市、北名古屋市	愛北出張所 〒483-8221 江南市赤童子町大堀 51 NTT 江南ビル 1 階 TEL 0587(51)6401(代)
	名古屋市（守山区、西区、千種区、東区、北区、名東区）、日進市（日進香久山花の街）	名北支店 〒462-0802 名古屋市北区上飯田北町 4-75-3 TEL 052(911)7216(代)
春日井市、小牧市	高蔵寺出張所 〒487-0033 春日井市岩成台 6-2-3 TEL 0568(91)0543(代)	

福岡支社 〒814-0114 福岡市城南区金山団地 26-4 TEL 092(861)9755(代)

	お住まいの団地の所在地	管轄事務所
福岡・山口地区	福岡市、古賀市、宗像市、春日市、大野城市	福岡支社 〒814-0114 福岡市城南区金山団地 26-4 TEL 092(861)9755(代)
	北九州市、遠賀郡 山口県下関市、周南市	北九州支店 〒802-0064 北九州市小倉北区片野 3-15-5 TEL 093(923)8830(代)

●ご案内

東京支社、関東支社が管轄する団地にお住まいの方で、マンション保険等各種保険及び網戸のお申込みやご相談の場合は、下記の事務所までご連絡をお願いいたします。

首都圏事業本部 保険センター 〒130-0012 墨田区太平 4-1-3 オリナスタワー 16F (マンション保険等) ☎ 0120-377-086 (網戸) ☎ 0120-648-994

住生活の未来へ

50<sup>th</sup>

ISO9001  
ISO14001  
認証登録



**JS** 日本総合住生活株式会社

<http://www.js-net.co.jp/>

水漏れ、排水詰り、断水、停電、  
などの緊急時の連絡先

### 緊急事故受付センター

- 首都圏地区 ..... TEL 0570(002)004  
または TEL 048(839)0901
- 大阪地区 ..... TEL 06(6969)2151
- 名古屋地区 ..... TEL 052(350)2900
- 福岡地区 ..... TEL 092(861)2525
- 北九州地区 ..... TEL 093(923)8831



発行日二〇一一年七月第二十八号 ■発行者日本総合住生活(株) ■企画・制作(株) 弥勒  
お問い合わせ 日本総合住生活(株) 広報課 〒100-0100 東京都千代田区神田錦町一丁目九

電話〇三(三三九四)三三八一(代)

非売品/禁転載