

Saka-yell

*暮らし、栄える、好きになる

=第貳号=

世界で勝負する本物のチョコレート
力力才研究所

峠の上の手作り古民家・美味しい空気と本格蕎麦
そば処 ほたる庵

新連載

お手軽・ハンドメイド

詩あわせサンチエ
住まいる！サカエポイント☆
Saka-yell 情報局
・ Saka-yell なび (new!)
・ プラモンの頑張るモン!!
サカエ住宅的・快適生活

世界で勝負する本物のチョコレート



【力カオ研究所】

↓中野さん(右)と富美子お母さん(左)。サービス精神旺盛なお母さんの試食に当たればラッキー！



らしいとは思いますが、チョコレートを作っているから作っています」

中野「そうですね。わかりやすく言うと、市場に出回っているチョコレートというものは、ほとんどが「チョコレート」として完成した物を仕入れ、加工した物です。うちは、その「チョコレート」を豆から作っています」

サ「豆から？」

中野「そうです。すごく簡単に言うと、チョコレートは①力カオの身から種を取る②発酵③乾燥④選別⑤焙煎⑥砕く⑦殻を取る⑧ベリースト状にする⑨加糖⑩すり潰し⑪テンパリング(温度調節)⑫固める」これでやっと「チョコレート」になります。一般的にはそのような「チョコレート」を仕入れて、各々で⑬加工(味付け)した物が、市場に出回っているチョコレートなんです」

サ「え？(笑)」

中野「そうなりますよね(笑) 例えば、有名なデパ地下などに入っているブランドチョコレート店も、「チョコレート」を仕入れ、⑬加工(味付け)の工程のみ施した物なんです」

サ「は？(笑)」

中野「その「チョコレート」にするまでの膨大な工程は、いくつかの大手企業がやっています。それは海外を含めても数社しかいないんです。スーパーで売っているチョコレートも、ブランド専門店のチョコレートも、お菓子屋さんのチョコレートも、その「チョコレート」を仕入れて加工した物であるのが普通です」

サ「そ、そうだったんですか！(軽くショック)」

中野「それをうちは、ベトナムの力カオ農園と提携して、力カオ豆から仕入れる工程から

すべてやってるんです」

サ「絶句」

中野「正直めちゃくちゃ大変なので、誰もこんなことしなれないと思いますよ(笑)」

サ「完全なオリジナルチョコレートって事ですよ」

中野「そうです。本物の自家製です。ここまですべてのチョコレート店は、今九州でうちを含めて4店舗と聞いています。3年前のオープン当時は、九州初だったんです」

生産者と共に

力カオで「作る意欲」を共有したい

サ「本物の自家製を始めようとしたきっかけは何だったんですか？」

中野「元々、我が家は某大手のお菓子屋さんを経営していたんです。その企業を退いた後、家族で次は何をしようかと東京へマーケティングに行きました。本当は、もうお菓子屋をするのはやめようって言っていたんですよ。他のことをやろうって。そしたら、東京でたまたま「豆からチョコレートを作っている店」を見つけて、そこでたまたま飲んだチョコレートドリンクの美味しさに衝撃を受けて…」

サ「なるほど。しかしそれでここまでやってしまふのは物凄い情熱ですよ」

中野「はい。うちのコンセプトは「力カオの面白さ」と「情熱」なんです」

サ「と言うと？」

中野「力カオは、古くから身体に良いとされてきました。昔は医者が力カオを処方するほどだったんですよ。

アンチエイジングに関しても、今は科学的にも証明されているんです。そんな身体に良い物を扱うなら、やはり自分たちの手で、余計な物は一



↑試食は全フレーバー可能。ほうじ茶や山椒などの珍しいフレーバー、産地による味の違いも楽しめる。



↑美しく流れるホットチョコレート。チョコレートドリンクのもとなる。

切使わずにピュアな物を作り出したい、と」

サ「なるほど」

中野「それと、力カオ農園と直接提携することによって、良い循環を作りたい。力カオの生産国って、発展途上国が多いんです。だからこそ、大手企業から安い価格で買いたたかれるのではなく、直接的に、良い物にはそれなりの対価を。要はフェアトレードですね。そうすることによって、生産者自身の「作る意欲」も上がり、そうしたら更に良い豆が出来る。まさに「良い循環」ですよ。世界の生産者と共に、最高の物を作る！という情熱です」

サ「なんと規模の大きな話…。素晴らしいです。すいません、チョコレートなめてました」

中野「そうでしょう(笑)。チョコレート、奥が深いんですよ」

地元から世界へ！

日本人の誇りを持つて

サ「(試食をしながら) どの種類も本当に美味いですね。特に塩フレーバーの…」

中野「それ、世界大会で賞を頂いたんですよ」

サ「えっ！！」

中野「インターナショナルチョコレートアワードと言って、世界的なチョコレート品評会があるんです。その、アジアパシフィックアメリカ大会で、前年・今年と受賞したんです」

サ「すごいですね！美味しいはずですよ！」

中野「ホワイトが銀賞、コーヒーマン・塩・山椒・ほうじ茶が銅賞です」

サ「(試食をしながら)うわあ、どれも美味しいい！(感動)」

中野「地元から世界へをモットーとしている

「チョコレートを作る」という

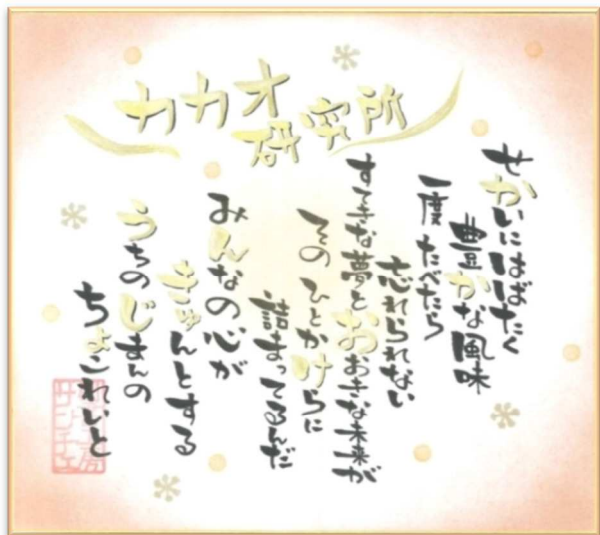
実はとんでもない作業

サンチェ(以下..サ)「まず根本的なことをお聞きしますが、「自家製の」チョコレートなんですよね？」

中野さん(以下..中野)「そうです。わかりづ



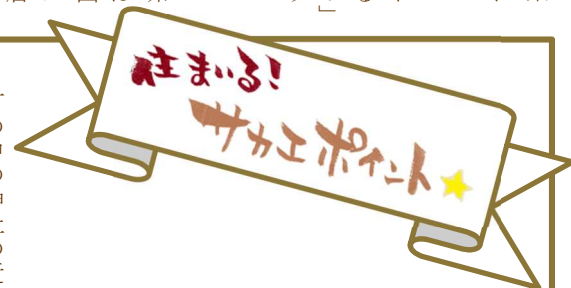
「小さなお店から、世界へはばたく」
 壮大なお話に、本当に感動しました。
 中野さんが語る、大きな夢と展望する未来に敬意を表して。
 いくつもの工程を重ね、丁寧に作られたチョコレートへの愛情と、飯塚、いや日本が誇るべき「自慢の逸品」であることに焦点を置き、ポエムにまとめてみました。



ので、塩フレーバーの塩は九州の物を使っていますし、日本を代表する気持ちで行くので、パッケージもこだわっています」
サ「確かにパッケージ、すごく素敵ですね」
中野「日本らしさを出すために、和紙を使っています。後は菓子の伝統をチョコレートに 응용して、それぞれに日本ならではの名前を付けてる。ホワイトチョコレートには「おぼろ月」、塩フレーバーには「氷室のしらべ」…」
サ「ネーミングも素敵ですね。和風でいい！」
中野「ありがとうございます。このインターナショナルチョコレートアワードには、さっき話した「生産者の働く環境を良くする目的」もあるんです。なので、今後も挑戦し続けたいですね」
サ「本当に素晴らしいです。正直、こんなに実のある取材になると思っていまませんでした。元々チョコレートは好きでしたが、なん



だか少しだけその奥深さに触れる事が出来たような…。ますますチョコレートが好きになりました」
中野「そう思っていると嬉しいです」
サ「これからも、ぜひ美味しいチョコレートを作り続けてください。飯塚が、日本が誇るカカオ研究所の活躍、楽しみにしています！」
中野「はい。ありがとうございます。頑張ります！」
 甘く、ほろ苦い。誰もが魅了されるその味は、舌の上でとろけては後を引いた。それはまるで、中野さんとお母さんの笑顔に送り出されて店を出る時の名残惜しさのように。たくさんのお客さんと、笑顔あふれる明るい店内は、「研究所」という名前からは想像し難い温かさに包まれている。しかし、チョコレートにける情熱と探究心は、まさに「研究所」と呼ぶに相応しいものであった。この不思議な「カカオ研究所」。日本を背負う今後の活躍から、もう目が離せない。
 写真・文・サンチェ



↑ キャンピングカーを改造したという、一風変わった目を引く外観。

町の中の神社の近くにある、少しそぐわない手作り感満載の建物。話によると日田方面の木材、特に杉材をふんだんに使ったとの事。
 話はそれますが、焼き物で有名な小石原には、行者杉と名付けられた樹齢二百六十一年の巨木が林立する場所があります。幹回り約8.3m、樹高約55mの大木です。そして、55mといえは京都市南区九条町、東寺の五重塔は、木造で最高の高さで約55m。塔建築では、基本中心に一本の柱が下から上まで通っていることが往々にしてあります。それを支えるように4本の側柱が存在します。五重塔は耐震設計の教科書のようなものです。以前、豊津国分寺三重塔の工事に参加したことがありましたが、先人の知恵とは計り知れないものだと感心し、いかに木造建築が優れているものかと痛感したのを思い出しました。…気が付けば随分話がずれてしまっていました。55mという単語にいろいろと思いを寄せた結果です。
 さて、お店の方に戻します。先程言いましたように杉材をふんだんに使った、森林浴を感じさせる柔らかい雰囲気建物になっているようです。私が訪れた当日は少し寒い日でしたので断念しましたが、春や秋の気候の良い時期に右の写真のようにテラスでゆっくりと人気のカカオドリンクで杉の木に乾杯しつつ飲めたら…と思いました。

文…伊藤(サカエ住宅)



カカオ研究所

住 所 福岡県飯塚市東徳前 17-79
 営業時間 13:30~18:00
 休 日 火曜日・水曜日・不定休
 (来店前にHPにてご確認ください)
 電 話 0948-21-1533
 H P <http://cacaoken.com/>



↑ 外のテラスに面した、オシャレなカウンター窓口も。



↑ 店内の角にはちょっと休める腰掛けスペースも。試食もゆっくり楽しめる。



【そば処 ほたる庵】

これでもかといける山道。八木山峠のきついカーブを繰り返しながら登ると、「十割そば」と書いたのぼり旗がぼつりぼつりと現れる。平成29年6月にオープンした「**そば処 ほたる庵**」は、まさに峠を登りきった山中にある。風情ある古民家風店舗の暖簾をくぐると、はつらつとした笑顔の素敵な女性が出迎えてくれた。店長の青木さんだ。そば屋の取材と聞き、勝手なイメージでいわゆる「頑固オヤジ」を想像していた筆者は、若く可愛い女性が店長であることに正直驚いた。これはまた、ひと味違う取材になりそうだー

強い気持ちと高い志 それが「ほたる庵」の原点

サンチェ(以下…サ)「すみません。正直びっくりしました。こんなに若い女性がおそば屋さんの店長だなんて」
青木さん(以下…青木)「そうでしょう。実は私も、まさか自分がそば屋をするだなんて思ってたんですけど」

サ「マジですか(笑)」

青木「マジです(笑)」

サ「では、このほたる庵をやるきっかけは何だったんですか？」

青木「まあ、ひよんなことから言えばそうなんですけど。元々は私、嘉麻市の方で野菜を作る仕事をしていました。実は、すごく個人的な話で恐縮ですが、私シングルマザーなんです。保育園の子供がひとり居るんです。やっぱり女手ひとつで子育てするのはつらく大変で…。でも、片親だからと不自由な思いはさせたくないし、子供には自分の働く背中をしっかり見せたくて。それで「**自分の力で何かちゃんとした仕事をしたい**」っていう気持ちはずっとあったんです」

サ「おお…。いきなり深い話になりましたね」

青木「すいません(笑) それで、宮若市にあった蕎麦屋の「日吉庵」さんが、お店を閉めるということになり、その味を引き継ぐという形で…。縁あって知人から「そば屋をやってみないか」という話をいただいて。「これだ！」と思って。そこから必死で勉強し、どっぷり修行しました。やるからには、しっかり極めたい性分なもので(笑)」

サ「す、すごい。それで1からご自分で勉強されたんですか」

青木「はい。気合いだけは誰にも負けない自信があるんです(笑)」

サ「素晴らしい！元々お料理は得意でしたか？」

青木「得意と言えど得意です。まあ、17歳から主婦

明るい笑顔が印象的な店長の青木さん。



(右) 1番人気の「牛すじそば(1,130円)」じっくり煮込んだ牛すじは、とろける！

(左)「ほたる庵セット(1,460円)」ざる蕎麦にかけ蕎麦も！欲張りの方に！

言ってくれるので。この道を選んで良かったなと思います。ああ、これが私の天職だったんだって」

そば通をうならせる本格派 地産地消で地元還元

サ「十割そばと言えば、そば通の人が好む、いわゆるレアなお蕎麦なんですよ？」

青木「そうですね。十割そばはつなぎが一切ないのでその分難しいのですが、やはり「十割そば」ののぼり旗が見えたから来てみた」

っていうお客様も多いです」

サ「私はそば通というわけではないので難しいコメントは出来ませんが、頂いた「牛すじそば」、めっちゃくちゃ美味しかったです」

青木「ありがとうございます。牛すじそばは、うちの1番人気のメニューなんです」

サ「牛すじトロトロでした」

青木「でしよう？ あの牛すじは、一度は食べて頂きたいですね。仕込みで2日間じっくり煮込んでるんですよ。最近、仕入れが追いつかないほどで…」

サ「2日間！ どうりであの柔らかさ…。噛まなくても良さそうぐらいホロホロ溶けましたもん。でも、牛すじも絶品でしたけど、あのゴボウも良い仕事してますよねー」

青木「そうですね。うちで使っている野菜

してましたんで。その経験が活かされましただね」

サ「人生どこで何が起きるかわからないものですね(笑)」

青木「本当にそうです(笑)でも、今は子供も『お母さんはおそば屋さん』と嬉しそうに

言ってくれるので。この道を選んで良かったなと思います。ああ、これが私の天職だったんだって」

は、ほとんどが地元野菜なんです。お隣にある「農楽園八木山」さんから、季節の旬な野菜を入荷して使っています」

サ「だからこんなに新鮮で風味があるんですね」

青木「はい。地元を大切にしたいので、地産地消をモットーにしています」

サ「素晴らしい。他に、ほたる庵ならではのこだわりはありますか？」

青木「あとはやはり、先ほど話した「日吉庵」さんから受け継いだ「かえし」ですね。10年継ぎ足しの、秘伝のつゆなんです」

サ「10年！すごい。歴史がありますね」

青木「はい。少し甘めの、自慢のつゆです。10年の重みを真摯に受け止めて、大事に大事に、心を込めまくってます(笑)」



駐車場では、看板犬「ほたるちゃん」が元気にお出迎え。

女性ならではの「視点」で 意外なものまで実は「手作り」

サ「他に、オススメのメニューは？」

青木「平日限定ですけど、「ほたる庵セット」が人気ですね。前菜やご飯物、デザートも付いて、ざる蕎麦とかけ蕎麦が半量ずつ食べられるセットなんです」

サ「うわぁー それ嬉しいですね！ ざる蕎麦もかけ蕎麦も、両方食べたいですもん(笑)」

青木「そうですね。女性には特に人気です。やっぱりちよつとずつ、たくさん種類の食べたいですね。私もそうなので(笑)」

サ「わかります。少しずつ、いろんな味が食べたい！ さすが、女心がわかってますね！」

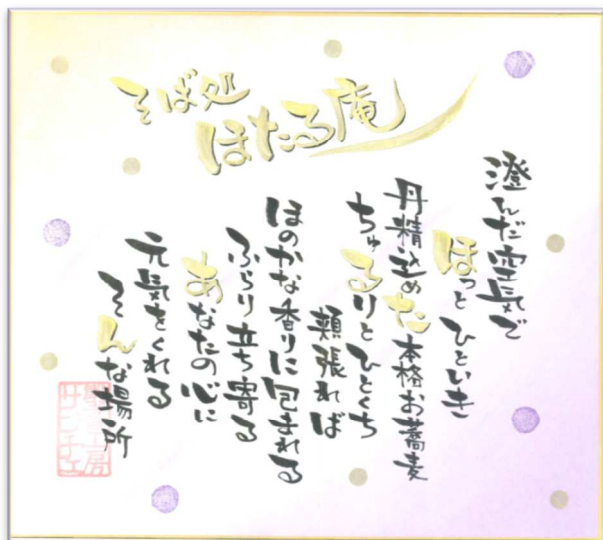
青木「一応女なので(笑) このほたる庵セットは平日20食限定で、土曜日は私の気分次第なんですけどね(笑)」

サ「そうですね！ ぜひ土曜日の度にその気分になって頂きたいです(笑)」

青木「はい(笑) おみやげコーナーの商品もオススメです。そばかりんとう・そば味噌・



緑に囲まれた、美しい大自然。その雄大さと十割そばの繊細さが程よくマッチして、なんとも言えない心地よさを与えてくれるお店でした。リラックスできる空間、香り立つ蕎麦、そしてなんとと言っても青木さんの澁冽とした人柄。それらのイメージをすべて織り込んで、ポエムに仕上げました。



ざる豆腐。すべて手作りで、おみやげ品目当てのリピーターもいらつしやるんですよ」
サ「色々ありますね。全部こちらで作っているんですか？」
青木「はい、ここで。手作りです」
サ「ほうほう」
青木「で、実は、ここも。手作りで」
サ「ここも？」
青木「はい。この店」
サ「どういうことですか？」
青木「この建物の内装が、すべて手作りで。4カ月かけて、スタッフで作り上げたんです」
サ「えー!!!!」
青木「すごいでしょう(笑) 建築系の経験がある人なんて1人もいないんですよ。みんなであーでもない、こーでもないって、一生懸命作ったお店なんです」
サ「すごいですね! とても素敵。言われなきや内装が手作りだなんて絶対わからないです。落着いた雰囲気です、すごく好きです」
青木「ありがとうございます。自分たちで作ったからこそ、愛着もすごくあって。これからこのお店を大事に、しっかりとやって行

なきやなつて気持ちになるんですよ」
サ「素敵ですね。お店も、お料理も、お土産も、色んなものが自分の子供、みたいですね」
青木「確かにそうですね。これからも、お店と子育てをちゃんと両立して、子供に「頑張る母の姿」をしつかり見せて行きたいです」
サ「応援しています。頑張ってくださいね!」
 人の想いというものは、顔に現れ。その表情から人に伝わり、人を惹きつける。青木さんの瞳から伝わるのは、母としての強い意志と、深い愛だ。それは時として、何よりのパワーとなる。ほたる庵は、そんな強さと愛で出来ている。こだわりのそばの美味しさもさることながら、ほたる庵にはそれ以上の魅力が溢れていた。その若いエネルギーが創り出す、八木山の新しい風は。香ばしい蕎麦の香りを含み、触れた者の心を元気にしてくれる。店を出た身体がさっきよりも少し温かいのは。きっと、飲み干した熱いそばつゆのせいだけではないのだろう—

文：サンチェ



↑ 風情のある古民家風外観。本格派の雰囲気漂います。



↑ 気候の良い季節には、屋外のテラスも解放されます。



↑ 分厚い板で作られた立派なカウンター

飯塚市より福岡方面へ、八木山峠を登っていくと、少しにぎやかな場所にひっそりと建っている建物がありました。外から見るとなかなか玄人が建てたような風体をしています。技術的なことはさておき、及第点を取れる内容だと思いました。
 実際のところ、素人と玄人の違いはどこにあるのか。数多くあるどの職業もそうですが、自分たちで試行錯誤し一所懸命作り上げたものはある部分において、そこに大差はないのでは? と思うことがよくあります。とかく建築という分野は、いかに実用的であり、かつ美的である建物かということが問われていますが…
 従業員の方々で作り上げたというこの店舗に、イロイロな材料を全員が各々で持ち寄り、それをいかにバランスよく店の雰囲気に合わせてまとめるか。試行錯誤があったと思われま。ステンドグラス・ござ・すだれ…等々。調味料入れに至るまでの細かなところまで、なかなか収まりよく、丁寧に仕上がっていると思います。中でも注目すべきは『自動そば粉生成器』真新しい家具調の機械です。お店の雰囲気に合わせてたまたま新しい機械にメカ好きの私にとって、とても感動しました。
 すべて手作りという事実が乾杯!

文：伊藤（サカエ住宅）



そば処 ほたる庵

住 所 飯塚市八木山 259
営業時間 平日 11:00~16:30
 土日祝 11:00~17:00
休 日 火曜日
電 話 0948-24-3515
H P <http://hotaru-an.jp/>

お手軽・ハンドメイド

今号のテーマ

ふわもこツリーライト

講師:船津那美さん



かわいい雑貨を作りたい！子供と一緒にものづくりをやりたい！ だけど難しそうだし、なんだかんだで材料費が高くてつきそう…。

そんな不安をすべて解決！材料はすべて100均で揃っちゃう。お子様と一緒に楽しみながら作れる！今回はクリスマスにぴったり、カンタンオブジェ「ふわもこツリーライト」の作り方をご紹介します！



＝材料＝

(すべて100円均一と家にある物で揃います)



- ①羊毛フェルト
- ②ゴールドのワイヤー
- ③電池式 LED ライト
- ④ニッパー
- ⑤コルクのコースター
- ⑥フォトフレーム
- ⑦好きな色のペン
- ⑧ポストカードまたは色画用紙
- ⑨使い切ったノートなど、不要な厚紙



①不要な厚紙(使い切ったノートの表紙などでOK)を、円すい形にしてホチキスで留め、先端を残して下部を切りとる。



②好きな色の羊毛フェルトを軽く手でほぐし、厚紙で作った型に巻き付け、ツリーの形にして整える。←写真のように、広げたフェルトの上で型を転がしながら巻くとやりやすい。



③ワイヤーをねじってハート型を作り、そのまま円すいの厚紙に巻きながら形を整える。ハート型は、星型など色んな形にアレンジしてもOK！

※ワイヤーの巻き終わりは、くると巻き付けてニッパーで短く切り、引っかからないようにしましょう。



④②で作ったフェルトのツリーに、ワイヤーをそのまま被せ、電池式LEDライトの上に乗せるだけで基本のツリー完成！

※ワイヤーを円すい形に巻き付けず、ハート型だけを切り離して先端に差ししても！

⑤コルクコースターに好きな文字を書き、ツリーを上に乗せて自由にアレンジしてみよう！手持ちのアクセサリを乗せたり、余った羊毛フェルトで色んなアレンジが出来るよ。



＝番外編＝

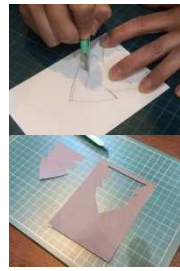
フォトフレームを使って、もっとスマートに！

もっとお手軽カンタンに。お子様と楽しく作れるクリスマスオブジェです。「ハンドメイドって難しそうだし…」と、今までやったことのない人でもこれなら取り組みやすいかも？

アレンジの幅も広いので、自分だけのオリジナルツリーが楽しめるよ！

※切り抜く形を桜や花火に変えて、季節ごとにオブジェを変えてみよう！

①ポストカードまたは色画用紙をツリーの形に切り抜く。(今回は、真っ黒に印刷したポストカードを使っています。)



②裏面からほぐした羊毛フェルトを貼り付ける。



③フォトフレームの枠を外し、後ろに電池式LEDライトをテープなどで固定する。



④ポストカードのおもて面に、ペンなどで文字や模様を書き込み、フレームにはめ込んで裏側からライトで透かす。



<作成指導・講師紹介> ハンドメイド作家 Lagrus (ラグラス) 代表 船津那美さん

京築地区を中心に、ハンドメイド作家として活動中。主にアクセサリや木工品、小物雑貨などを扱う。四児の母であり、子育て支援イベント等にも積極的に取り組む。イベント出店時には、子供向けのワークショップなども行い、子供たちにもものづくりの楽しさを伝えている。

HP <http://instagram.com/lagrus.betty>



Saka-yell 情報局



子供も大人も楽しめる！

1 日限定商店街 mama☆wara 【ママ笑】

選りすぐりの飲食ブースやリラクゼーション、
雑貨などが盛りだくさん！
楽しいステージイベントもあるよ(*~*)

<日 時>

平成 29 年 12 月 23 日(土・祝)
10:00~15:00

<会 場>

行橋市大字中津熊501
行橋市総合福祉センター
ウィズゆくはし

<問い合わせ先>

ママ笑実行委員会
090-5938-1738



ブラモンの元張るモン!!

飯塚市を中心に活動する社会人野球チーム

「ブラットモンキーズ(略してブラモン)」

ボランティアやイベントサポートなどにも
積極的に参加する、
目立ちたがり屋集団！?



~今秋のブラモン~



宮若市で開催された
「宮若ふるさと祭り」に出没してきまし
た！
ところかまわず…(笑)
ステージ上で勝手に大暴れ！

「ブラモンハンター」と称して、会場をうろつく
選手を標的にスタンブラー！
背番号のサインを3人ゲットしたらクリア！
終始お客さんから追い回される選手たち…
(笑)



~BLOOD MONKEYS ホームページ~

こちらのバーコードを読み取ってブラモンの HP へアクセス！↓

ブラモンは新メンバー募集中！

一緒に騒ぎたい
目立ちたがり屋さん、集まれ~!!



※一応野球チームです(笑)



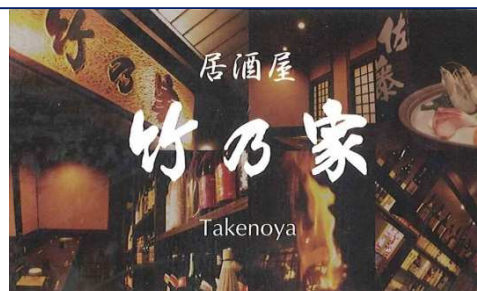
〒820-0041 福岡県飯塚市飯塚 5-28
TEL: 0948-27-0177

* Saka-yell なび *

Saka-yell 編集部がオススメな
お店を毎号ピックアップして掲載！
今号は…

「忘・新年会にオススメ」

なお店を特集します。
あなたの琴線に触れるお店、
ありましたか…?



〒820-0005
福岡県飯塚市新飯塚19-3
TEL: 0948-28-2989



福岡県飯塚市新飯塚 15-5
0948-22-3816



(本店) 飯塚市相田深町
TEL: 0948-24-9159 (代)



炭火串焼 弥一

飯塚市新飯塚 15-4
TEL: 0948-26-9487

注文住宅を建てるという事

その①：土地の話

今回は「建売住宅」について簡単にお話しさせて頂きました。今回から「注文住宅」の話へ移行したいと思います。

「注文住宅」はその名の通り建築会社注文し、設計士と話しながら自分の意思を反映させて家を建てていきます。どこに建て、どの様な外観や内装にして、予算はどれぐらいか。相談で決めます。

色々な兼ね合いもあり「すべて自由」とはなりません、自分の志向を出せる為、憧れる「家を持つ」カタチだと思います。しかし、いざ「注文」で家を建てるにあたって調べていた時に、良く分からない内容や専門用語など出てきて困った事ありませんか？

今回から数回にわたって少しではありますが説明出来たら、と思います。

皆さん、家を建てるとなった時にどこに建てるかを悩まれると思います。元々土地がある人、無いので購入を検討される人でも違いは出てきます。

「土地があればすぐに家が建てられる」という訳ではありません。法律上、家を建てるに良い土地とそうでない土地があり、それを調べる事が大事です。購入する際にも気をつけるポイントです。

一般的に住宅は「住宅用地」として認められている土地にしか建てる事が出来ません。ただ、「農地」や「建築不可」となっている所でも所轄官庁の認可を受けることによって建てる事も可能になります。が、造成工事などに別途費用が必要になる事があります。土地を購入される時に注意するポイントとなるでしょう。

サカ工住宅的・快適生活 第二回



↑農地(田んぼ)だった場所を建築用地に変更する為、造成を行っているところです。農地に建てる場合はこのような作業が必要になります。

土地を買う事は住宅を建てる上での第一歩です。慎重にご検討されてください。駆け足になりましたが今回はここまで。良い住まい計画が進みますよう、願って締めさせていただきます。

土地を探した時、「建築条件付住宅用地」という言葉を目にした事はありませんか？ これは建築業者を変更出来ないが、自分の自由なプランで家を建てられる条件付き宅地の事です。利点は自身で建築業者を探さなくて良い事。難点はそれ以外の建築業者で家を建てる事が出来ない事です。もし「建築条件付」の土地を買う場合は担当する建築業者が自分のこだわりの沿った家が作れる会社かを見極める事になります。こだわりの強い程、気にしてください。せっかく家を建てるのに思う通りにならなかったとならない為にも。逆に建築条件付の土地で請け負う建築業者が好みの住宅を建てている場合や住む場所にこだわりがあり、家にこだわりの無い場合は候補に入れてよいと思います。どうしても「この建築業者がいい！」というのがあるなら先に足を運んで建築業者に土地を探してもらおう、という方法もあります。

一級建築士×大工

未来を約束する、
マイスター品質。

Only One Style の家づくり

サカ工住宅
SAKAE-JUTAKU
〒820-0106 福岡県飯塚市赤坂 846-157



= 編集後記 =

大変ありがたいことに「Saka-yell」もこの度、第貳号を配布することが出来ました。

創刊号からページ数も倍に増えまして、新しい企画も始まり、ご紹介できるお店や情報も増えました。

まだまだ小さい範囲の情報をほんの一部の皆様にしき配布できない状況ではありますが、少しずつ歩みを進めていければと。つたない歩みですが、見守って頂けたらと思っています。

= Writer's INFO =

創書工房サンチェ

ネームインポエム作家兼フリーライター。
主婦業・育児業の傍ら、隙をみては自分のやりたいことに没頭する自由人。

京築・筑豊地区を中心に各イベント等に出店、即興でのネームインポエムを作成・販売。

全国オーダー販売対応。筆文字デザイン等にも対応可。

また飯塚市の社会人野球チーム「ブラッドモンキーズ」のライターとしてウェブ上にてコラムや動画も配信中。地元の行橋市では、子育てイベント mama☆wara【ママ笑】の実行委員や、婚活イベント【アオハル。】の主催も務める。



ネームインポエムのお問い合わせ

LINE@

お友だち登録は
コチラから

<http://www.facebook.com/kobosanche>

kobo-sanche-526@docomo.ne.jp

または右の QR コードから

お願いします。

