

ゆとりの広さをもつランチャー。使用しているカナダ産のレッドシダーは元来腐朽や虫害に強く、雨や日射しを浴びる屋外でも優れた耐久性を発揮する。



光を90%通しながら、紫外線を遮るサンルーフが備わるサンハウス。冬場の苗の飼育などにぴったりな小屋だ。ダッチドアと窓で風通しも良い。



日本ではあまりないが、人が乗るタイプの芝刈機なども収納可能。間口2.362m、奥行が4.851mというビッグな8×16タイプもあり。



ランチャー 8×10



サンハウス 8×8



ボートハウス 6×12

別途オプションの2×4worksを室内に用いれば、ガルバリウム鋼板の物置小屋とは思えないほど、温かみのある空間が出来上がる。



高広木材

シダーシェッドシリーズ

ボートハウス価格56万1600円(6×12)～ サンハウス価格50万7600円(8×8)～
ランチャー価格52万9200円(8×10)～
©高広木材 ジェイスタイル事業部 ☎03-3521-0961 <http://www.jstyle.co.jp>

色々なスタイルの小屋がある今だけど、やっぱり本格的な木の小屋って憧れない？ カナダ産レッドシダーの質感を活かした「シダーシェッド」は、用途に合わせて豊富なラインナップが揃う。カヌーやカヤックなどの長尺物も入るボートハウス、勾配屋根のサンルーフ形状となっているサンハウス、ゆとりの大きさと大型の2枚扉でオートバイや自転車の出し入れも楽にできるランチャーなど、使う人のスタイルに応じて選ぶことができるのが特長だ。

やっぱり欲しいのは本格的な木の小屋です

DATA

延床面積6.4㎡
(ボートハウス・6×12)
間口1.753m×奥行3.658m
5.8㎡(サンハウス・8×8)
間口2.362m×2.438m
7㎡(ランチャー・8×10)
間口2.362m×3.048m
構造/SPF 2×3材

ソーラーデザイン研究所

エアロハウス TG

価格108万円(木ユニット)、14万5800円(柱脚)※1ユニットの価格
©ソーラーデザイン研究所 ☎03-6459-2360
<http://www.aerohouse.net/>

同一木材で4辺を強固に繋いだフレームを45cmから1mの間隔で並べ、その周囲を構造用合板で覆うセミモノック・ボックス構造とすることで、強度を保ちながら約6m幅の無柱空間が出来上がる。中でもエアロハウスTGは、移動して使うことも視野に入れて作られており、連結してひとつの構造体にすることが基本。壁、屋根、床には120mm厚の木材を使い、居住性が高いのが特長。外断熱を施すことにより、高い断熱性も確保している。



DATA

延床面積31.61㎡～
間口5.62m×奥行5.62m
構造/アイガキ工法

大きく開いた開口部にはガラスをはめれば日射しが充分に差し込む、明るい空間にももちろん壁を設置してもOKだ。

柱の無い広い空間
独自の構造が生む



写真は木ユニットと柱脚セットを3つ組み合わせたもの。

物置小屋としてもミニハウスとしても

買

Eeplan

ユーロ物置®ワークショップ 4523WK2
価格38万7000円～
©SuMiKa ☎03-6408-9404 <https://sumika.me/>

名前通り物置小屋としても、メンテナンススペースやミニハウスとしても活用可能。素材には軽くて強い特殊な鉄板であるガルバリウム鋼板を用い、耐久性に優れているのが特長。パネルのサビに対する保証は何と30年だ。推奨される床材はコンクリートだが、オプションで内装をツーバイフォーティストにすることも出来るなど、カスタマイズ性が高い。好きな場所に窓を取りつけたりと、自由な設計をどうぞ。

※価格は一般的に本体価格となります。特記以外工事費、運搬費などが別途かかる場合があります。



火入れをしていない生の日本酒を美味しく飲むには、温度管理が重要。冷蔵庫をぜひ用意したい。ベルソスのポータブル冷蔵庫「COOLER & WARMER VS-404」なら25ℓの容量で、4合びんを4本程度楽に保管できる。設定温度は約5℃～60℃の範囲で設定が可能だ。AC100Vのほか、DC12Vの電源にも対応。実勢価格1万3000円前後。
 ㈱ベルソス ☎0120-730-790
<http://www.versos.jp/>



僕の

好きな

小屋 日本酒

自分好みの小屋をつくったら、自分だけの時間を過ごしたい。好きなことをしたい。小屋をつくる良いオトナの趣味として、好きな日本酒をじっくりと味わってみたい。

写真/熊谷義久 文/モノ・マガジン編集部



- A** ● 樹田酒造店(富山) ● 満寿泉(ますいずみ)
 ● 貴醸酒 生 ● 価格2376円(500ml)

通常水だけで仕込むところを水と酒で仕込むことにより、コストはかかるが独特の甘さとトロリとした味わいが特長の貴醸酒。さらに熟成貯蔵することで、より深いとろみとまろやかさが楽しめる。

- C** ● 吉田酒造(石川) ● 手取川 U
 ● 純米吟醸 無濾過生原酒 ● 価格1350円(720ml)

石川県の酒造好適米「石川門」で仕込んだ。モダンタイプの低アルコール純米原酒。後口に果実系の酸味を感じ、これからの季節にぴったりの味わいだ。2～3ヵ月寝かせて、柔らかくなった酸を楽しむのも大人の小屋スタイル。

- B** ● 山忠本家酒造(愛知) ● 義侠 長期熟成酒
 ● 若水 1993 ● 価格2880円(720ml)

熱烈なファンが多い義侠。中でもこの若水は、愛知県農業試験場推薦の酒米「若水」を用いて自社精米で60%精米、木曾御岳の地下伏流水で仕込んだ純米原酒をタンクで十年寝かせた長期熟成酒である。

- D** ● 新政酒造(秋田) ● 木桶仕込み 酒こまち
 ● 価格2160円(720ml)

「秋田酒こまち」を全量使用し、酵母、水、全ての原料を秋田県産で仕込むテロワールを意識した逸品。いま日本酒業界でもっとも注目を集めている新政酒造の食中酒シリーズ。蔵でも貯蔵・熟成を推奨している。

かき沼

● 東京都足立区江北5-12-12
 ☎03-3899-3520
 ● 9:30～19:00
 (土曜日は18:00まで)
 ● 日曜・祝祭日



日本酒のことなら何でも相談! 気に入った1本に巡り合える店。東京だけでなく関東一円からも愛好家が訪れるという名店。代表の柿沼良氏が自ら全国の蔵元に足を運び、定番から旬や話題の1本までをつねに置いているという名店だ。「蔵元が勤めるベストな状態での販売を心がけている」とのこと。試飲もでき、おススメの飲み方も教えてくれる。かき沼なら、自分だけの日本酒に必ず出会えるはずだ。

若い頃は「お酒を飲む」ことが嬉しくて、こだわりもなしに飲んでいたことも多いだろうが、小屋をつくれる年齢にもなると、こだわりが多くなっていく。仲間うちで飲むのもいいが、ひとりや気の置けない仲間とお酒を楽しむことに喜びを感じることも多くなる。日本酒でも最近こだわりをもつて選ぶオトナが増えている。火入れをしていない「生酒」は、酵母が瓶の中で生きていくので、自分好みに熟成させることができる。また、蔵元で長期熟成させたものは、驚くほどまろやかな味わいを楽しませてくれる。「とりあえず」で選ぶ日本酒ではなく、本当に好きな1本に出会うには、当然ながら良いモノを入れている酒屋さんに行くのがベターでありベストだ。自分の好みに応えてくれ、おススメも教えてくれるという、そんなお店をひとつは見つけたいもの。

自分の小屋で好きなことをしながら、選び抜いた日本酒を楽しむ。これぞ、モノマガジ人の大人の嗜み。

