



建物簡易診断をどうぞ

先日、NPO建築ネットワークセンター工務部会が提唱した「建物簡易診断」をTさんのお宅で行いました。(NPO建築ネット会員は1万円、会員外実費相談)

お住まいを図面と内外の目視で調査し、その場で劣化状況を判断します。後日「診断カルテ」を郵送、居住者の建物維持管理に活用できるようになります。

Tさんのお住まいは築12年、3人家族、武蔵野のローム層に建ち、図面を点検すると構造の配置バランスも良く、しっかりしたお住まいとの印象です。要所要所で柱、床の垂直・水平を計りました。経年変化による歪みや建具の不具合はありませんでしたが許容範囲で心配りません。故障の起こりやすい水廻りの浴室・洗面所・トイレも結露や漏水の痕もなく問題はありませんでした。内装材は劣化が目立ち、床表面材の磨耗が目立ち、補修が望まれました。また、外部では、屋根と壁、鉄部を最近修繕され当分安心です。

築10年は建物のチェック時期、併せて「住まい方、暮らしかた」のチェック時期です。

将来のリフォーム計画のヒントにも触れて今日の診断は終了です。



また、建物診断の際、現地調査と図面による「簡易耐震診断」も実施。より詳細な「耐震診断」には、別途費用がかかりますが、ご相談に応じています。「耐震診断」の費用は、区や市からも補助金が支給される場合があります。建築ネットに問い合わせていただければ、資料を提供します。お気軽にご相談してください。
(一級建築士 森川純一)

「建築ネット」からの3つのお願い

●ぜひ、NPO法人「建築ネット」に入会してください。

「欠陥住宅問題を解決し、安全で快適な住まい（マンション）とまちづくりを促進し、そのための取り組みによって社会全般に寄与する」という目的に賛同する人はどなたでも会員になります。会費は年1万円です。ぜひ、お気軽にご入会ください。

●運動資金カンパにご協力ください。

欠陥住宅問題やマンション問題で他に相談を行ったが解決できず、「建築ネット」に相談して助かった、という話がたくさんあります。みんなのために頑張る「建築ネット」を財政の面で支えてください。カンパにご協力をお願いします。

●住宅問題で困っている人をご紹介ください。

「住まいは人権」「住まいの駆け込み寺」をモットーに活動していました。ご近所、お知り合いの人に住宅問題で悩んでいたら「建築ネットに相談してみたら」と声をかけてください。どんなことでも、住まい手の立場に立って全力で取り組みます。

ティーたいむ

鍋の長所と短所を生かして料理上手になりましょう



調理に欠かせない鍋類。安価に購入できるアルミニウム、フッ素樹脂加工の鍋類が出回っています。下記の表を参照しながら、安全な使い方を紹介しましょう。子どもやお年寄り用には、安全性の高い鉄やホーロー、土鍋の見直しをおすすめします。

アルミは熱伝導がよいが酸に弱い

アルミニウムは軽く、熱伝導がいいのでおひたしなどゆでものは早く仕上がります。半面、酸と塩の強い料理は、アルミが溶質します。トマトや梅干、レモン、酢を使った料理はアルミ鍋はやめて、ホーロー鍋や土鍋に。

フッ素樹脂加工鍋は強火厳禁

フッ素樹脂加工のフライパン類などは、軽く、料理がくっつかず、油不要で調理ができます。360°C以上の高温で塗布部分から有毒有害物質（パーカルオロウタン酸など無臭）が発生するので強火は厳禁。「中火以下で使用」と説明書が添付されていますが、どれだけの人が守っているでし

ようか。金属へらは塗布を落とすので竹へらを使用。鉄製鍋は酸味のある料理で鉄分が溶出しますが、これは人体に有用で鉄分の補給になります。長年使用のなべは取っ手を点検し火傷にも注意しましょう。「アルミニウムはアルツハイマー病の一因と世界的に認められている。胎児や乳幼児の脳にはアルミが入りやすいのでアルミ鍋は避けたい」（東京都神経科学総合研究所の黒田洋一郎氏）との指摘もあります。（家庭栄養研究会・岡本昭子）

知っておきたい鍋の長所・短所

なべ類	強火	空焼き	酸味	金属へら	料理保存
フッ素樹脂加工	×	×	×	×	×
アルミニウム鍋	○	△	×	○	×
ホーロー鍋	○	×	○	×	○
鉄製フライパン	○	○	△	○	×

（まとめ・家庭栄養研究会）

BOOKS

■マンション管理のブックレット

これからの マンション管理

—安全・快適に住むために—

【編・著】NPO建築ネットワークセンター
【出版社】下町人間総合研究所
【定 価】1,000円（税込）



好評
発売中!

【発行】合同出版
【定価】1,600円+税

◆ご注文は書店または当セセタまで
建築ネットワークセンター TEL.03-5386-0608 FAX.03-5386-1065