

寒～い冬が 好きになる家



快適で省エネ、
寒さを感じさせない
家づくり宣言。

- トイレや廊下等、
家じゅうどこにいても
暖かい家をつくります！
- 独自のシステムで超省エネ。
省コストを約束します！
- 調湿機能により高耐久性となり
家が長持ちします！
- 快適な湿度と温度で
いつもきれいな空の家をつ
くります！



空気 の清浄

「ファースの家」の新鮮な空気のポイントは、取り入れた空気を循環させるシステムにあります。まず、家外から換気システムで取り入れた新鮮な空気を床下に通し、「ファースシリカ」で空気を清浄します。「ファースシリカ」はお菓子など食品の乾燥剤にも使用しているシリカゲルを「ファース」工法用に処方したもので、湿気を吸放湿するほか、

「ファースの家」の新鮮な空気のポイントは、取り入れた空気を循環させるシステムにあります。まず、家外から換気システムで取り入れた新鮮な空気を床下に通し、「ファースシリカ」で空気を清浄します。「ファースシリカ」はお菓子など食品の乾燥剤にも使用しているシリカゲルを「ファース」工法用に処方したもので、湿気を吸放湿するほか、

家 「ファースの家」 快適な室内環境 のための4つの条件

「ファースの家」の素晴らしいさを、みなさんにもっと知って頂きたい！

「ファースの家」は、夏は涼しく冬は暖かく、最適な温熱環境を意識した住宅です。

快適な温熱環境のために必要な条件を「コントロール」、住宅の中に取り入れたのが「ファースの家」です。

その気密断熱の高い性能から、少しのエネルギーで快適に暮らせる省エネ住宅です。



発行/こおげ建設㈱
八頭郡八頭町宮谷200番地2
TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668
E-mail: info@koge.co.jp
<http://www.koge.co.jp>

Boo Foo Woo
Vol. 88
2019. 3. 31 Sun

人が家が健康になる
健康空気循環システム



高気密 高断熱
ファースの家



空気 の流れ

人が快適だと感じる室内空気は、0.1〜0.2m/秒だといわれています。

およそ0.2m/秒くらいから肌に気流を感じる程度の風速になります。「ファースの家」では、外から取り入れた清浄された空気を、断熱材と内壁の間に設けた通気層から各部屋へ送り込みます。そのため、ゆるやかに新鮮な空気を循環させる事が出来ます。

湿度

室内の湿度は、人が快適に暮らすためにはとても大切なポイントです。例えば夏場で同じ温度でも、湿度が高ければ不快に感じるので、ファースでは床下に敷き詰められた炭の7倍もの調湿力をもつ調湿材「ファースシリカ」で、人が快適に感じる40%〜60%の湿度を保てるように工夫されています。

温度

「ファースの家」ならではの、外内断熱をダブルで組合せ、高い断熱性能を実現しています。そして、「ファース」専用断熱材「エアクラ」の吹付工法による高い気密性で、室内の冷暖房の熱を外に逃しません。また、構造体の中に空気を循環させるだけ、構造体内も最適な温度に調整され、家全体の空間をほぼ一定に保ちます。

「ファースの家」は空気がきれい

人体の物質摂取量(重量比)のうち、室内空間、産業の空気、公共施設や外気等も含むと約80%が空気というデータもあります。そのうち室内空気が57%と、空気の中でも室内空気が人体に与える影響は大きい事がわかります。

しかも食事内に蓄む菌などの異物は、吸収された後肝臓を通りある程度は解毒されますが、空気の中に存在している化学物質などは、鼻腔粘膜や肺の粘膜から直接血液や体液に溶け込み簡単に体内へ侵入しています。

室内には、建材や家具、タバコや調理器具からの燃焼ガスなど、様々な化学物質が発生しています。空気中の汚染物質を減らすには、効率よく必要なたんぱく質を取り入れる計画的な換気が必要となります。

住む人の健康を考えた時に、空気の質がいかに重要かを考えなければなりません。

「ファースの家」は省エネ

「ファースの家」は高断熱により、外からの暑さ寒さを家の中に入れず、高气密性によって、室内の冷暖房の熱を外に逃がさない為、エネルギー効率が良い室内温度を維持することが出来ます。窓ガラスの日射取得性能と、住宅の木造・断熱性・蓄熱性により、パネルの要らないソーラー住宅システム認定を交付されています。

「ファースの家」と花粉

気密性の高い「ファースの家」では花粉も入りにくいですが、夜、家の中に洗濯物を干して朝にはほとんど乾いています。濡れたのはもちろんですが、洗濯物に花粉が付きません！

どん太くんのちよつといい話

ゲノム編集食品

今年の夏以降ゲノム編集の技術を使った食品が、私たちの食卓に上がる可能性が出てきました。従来の遺伝子組み換え技術は、微生物などの別の生物の遺伝子を入れることで、安全性に対する不安が根強いのですが、ゲノム編集を使った品種改良は、主に遺伝子を切断して働きを止める方法によって作物自体の遺伝子を改変するので安全性が高いとされています。遺伝子によって味や栄養を自在に変えることもでき、消費者にメリットの大きい品種が短期間で簡単に開発できます。新たな遺伝子は組み込まずに遺伝子の変異を起こさせる方法を使った食品は、毒性や発がん性などを調べる安全性の審査は必要

がありません。安全性の審査を必要としない理由として、遺伝子の異変は自然界でも起きていて、従来の品種改良の技術で作られたものと技術的に区別することができないなどがあげられています。ゲノム編集食品は国内では、収穫量が多いイネや、特定の成分が多く含まれるトマト、体が大きいタイ、食中毒をおこさないジャガイモなどがあります。アメリカでは健康にいいとされている成分を多く含む大豆を作り食用油として販売する計画も進んでいます。

ゲノム：遺伝子と染色体から合成された言葉でDNAの遺伝子情報のこと