

7月号

こしる便り

～ 今月の特集～

今回は、鰻(うなぎ)を食べるのが習慣となった『土用丑の日』についての豆知識をご紹介します。今年の夏の土用の丑の日は7月30日(土)です。鰻を食べる習慣についての由来には諸説あり、最も有名なものは平賀源内が発案したという説。商売がうまくいかない鰻屋が、夏に売れない鰻を何とか売るため源内の所に相談に行ったところ、源内は、「本日丑の日」と書いて店先に貼ることを勧めました。すると、その鰻屋は大変繁盛し、他の鰻屋もそれを真似るようになり、土用の丑の日に鰻を食べる風習が定着したといわれています。鰻にはたくさんの栄養があるので、体がバテて疲れやすい夏に食べるのはピッタリです。

# 今月の話題



完成住宅見学会のご案内



家族がのびのび  
くつろげる  
二世帯住宅

イマドキ♡親子の「二世帯住宅」ができました!

津久見市  
千怒

# 完成見学会

7月10日(日) **当日限り!!**

AM 10:00 ▶ PM 5:00

見どころ盛りだくさん!  
少しだけ紹介します!

- その① これは参考になる!  
たっぷり収納スペース
- その② 快適な距離感!  
広々ふたつのLDK



ご来場  
プレゼント

ご来場者全員に  
粗品プレゼント!



◆ 大分県宅地建物取引業会員 ◆ 大分県知事 (1) 第2500号 ◆ 建設業許可(特 8) 第1430号

## 小代築炉工業株式会社

お問い合わせは **TEL 0972-82-4155**

大分県津久見市入船西町21-1 | 小代築炉工業

検索

# STAFF VOICE

みなさんこんにちは。A. Uです☆  
 梅雨明けももうすぐ！これからが夏本番ですね(^o^)  
 暑いのは苦手ですが、夏は楽しいことが沢山あるので楽しみです。  
 梅雨明けは熱中症になる人が多くなるそうなので、気を付けながら夏を楽しみましょう(\*~\*)..:\*♡

私は、今年で20歳になるのですが、20歳に向けて母と一緒に『梅酒』を作りました！  
 と言っても私は材料を瓶に詰め込むだけなのですが・・・(笑)  
 梅と氷砂糖を交互に詰めて、最後にホワイトリカーを入れるだけ☆  
 梅にフォークで穴を開けるか、切れ目を入れると梅のエキスが良く出て美味しくなるそうです♡  
 3か月ほどで飲めるようになるそうなので、誕生日に開けて飲みたいな～と思っています！(^ ^)  
 ずっと憧れだった20歳にもうすぐなるんだと思うと何だか不思議な感じがします・・・！  
 10代はゆっくり進んできた感じがしますが、20代はきっとあっという間なんですよね！！☆

いくつになっても楽しく過ごせたら良いですね(^o^)  
 年は取るものではなく重ねていくものと言いますし、これから色々な経験を重ねていきたいです！

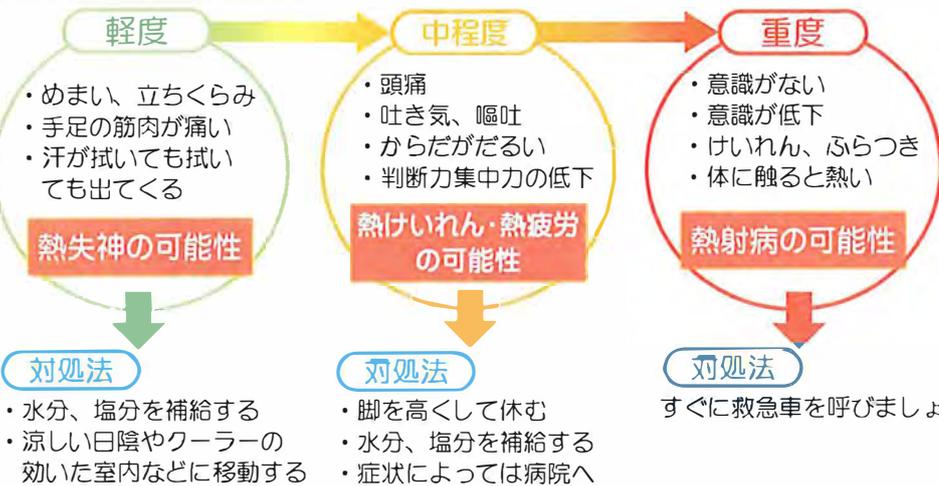


## 健康生活

知っておきたい

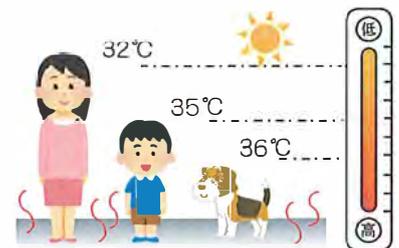
### 熱中症対策

#### 熱中症の症状と対処法



#### 体感温度の違いに注意

太陽の熱で温められた地表では、大人と子供、動物で体感温度に大きな違いがあります。子供やペットの熱中症には十分注意しましょう。



#### からだの異常を感じたら

- ① 涼しい場所に移動する
- ② 衣服をゆるめる
- ③ 体を冷やす

脇の下、首、足の付け根といった場所は、太い血管が近くを通っているので、冷やすと体温を効果的に下げることができます。熱中症に限らず、早く熱を下げたいときはこれらの場所を冷やすと効果的です。

- ④ 水分を補給する

自分で水分・塩分を摂れなければすぐに病院へ



#### 予防法

- ① 水分を補給する  
こまめに水分を補給する。運動などで、たくさん汗をかいたときは塩分も補給する。
- ② すだれを活用  
室温が上がらないように、すだれやブラインドなどを使用する。
- ③ 日傘や帽子の着用  
暑さを避けるため、外出時は日傘や帽子を着用する。
- ④ 規則正しい生活  
日頃から規則正しい生活を送り、体調を整える。

# 食レポINさいき

★第14弾は佐伯市のお店をご紹介します★

## 「焼肉処 炙樂（しゃらく）」

佐伯市新女島にある焼肉屋さん♪  
大分高等学校出身で今はオリックス・バファローズに所属する佐野選手の家族が経営しているお店です。  
ランチタイムにはワンコインでボリューム満点の料理が食べられます。



部活やスポーツ少年団等の栄養会に大人気



ワンコインランチ



アクセス

佐伯市新女島6880

TEL 0972-22-3929

営業時間 11:30~14:30(L.O 14:00)

17:00~22:00(L.O 21:30)

定休日 火曜日

# 知

って得する！?〇〇のお役立ち情報

今回の〇〇は「冷蔵庫収納のコツ」

誰もが当たり前に使っている冷蔵庫ですが、正しく使えている人は意外と多くありません。気がつくとものであふれている冷蔵庫。久しぶりに掃除をしたら、賞味期限が半年や1年過ぎたものが発見されるなんてことも多いのではないのでしょうか。これは収納がうまくいっていない証拠です。そこで、今回は冷蔵庫収納のコツについてご紹介します。



## 冷蔵庫収納のコツ

### 不要な食品を処分する

不要な食品を捨てること。これが一番大切な作業です。賞味期限の切れた食べ物などを冷蔵庫に入れっぱなしにしている。これは明らかにスペースの無駄です。いかに収納力の高い冷蔵庫でも、あるいは収納のコツを実践したとしても、邪魔なものであふれては意味がありません。収納作業に入る前には必ず不要と思われるものを捨ててください。



### 食品のグループ分けをする

冷蔵庫の使い方として最もダメなのが適当に入れることです。適当に入れて冷蔵庫内で『紛失』してしまう…。発見したときには賞味期限が切れている。そんな経験1度はあることでしょう。食品をいくつかのグループに分け、冷蔵庫内でしまう場所を決めておきましょう。こうすればどこに何があるのかが分かるので紛失することが少なくなり、スペースを常に有効利用できるようになります。

### 庫内のストックを管理する

庫内のストックを管理することも、冷蔵庫に機能的な収納を行う上で重要なコツです。そこで、食品のストック表を作って、庫内に何があるのが管理をすると良いでしょう。作ったストック表はマグネットで冷蔵庫に貼り付けておけばなくす心配もありません。ストック表に必要な項目は以下の4項目です。

【購入日/食材名/賞味期限/開封済みのチェック】

面倒に思えるかも知れませんが、やってみるとそれほどの手間ではありません。ぜひ、導入してみてください。



### フリースペースを作る

なぜフリースペースを作っておくと良いのか。それは想定外に備えるためです。冷蔵庫の中がすべて分類分けされ、きっちりとしすぎていると、突然知り合いや家族が生菓子などの要冷蔵食品を買ってきたときに困ってしまいます。不測の事態に備えてある程度のスペースは作っておくべきなのです。フリースペースはどの場所に作っても良いのですが、基本的にあまり使わない最上段が良いでしょう。

# M様邸新築工事



M様邸新築工事が完成しました。  
ご家族みんなで楽しく過ごしていただけると幸いです。



工事をさせて  
いただきました。  
ありがとうございます。



## おそうじのコツ

～酢の殺菌力で洗濯槽のカビを除去～

1. 洗濯機の水の量を満水にして、酢500mlを入れ、1～2時間放置します。

放置時間に、本体のフチやゴミ受けポケットの汚れを古い歯ブラシなどでこすっておく。

2. 「洗い」「すすぎ」「脱水」まで行います。

脱水後、底にゴミが残っていたら、ティッシュなどで取り除く。

3. 終わったら洗濯機のフタを開けておき、十分に乾燥させましょう。



## 洗濯豆知識

①超頑固な汚れには粉末洗剤が効果的！

最近では液体洗剤が主流となり、粉末洗剤から遠ざかっている方も多いのではないのでしょうか。しかし、粉末洗剤は泥や皮脂、黄ばみ、食べ物のシミなどの頑固汚れをしっかりと落とす効果があります。除菌力のある洗剤を使えば、部屋干し臭対策にも効果的ですし、洗濯層のカビの繁殖も抑えてくれます。

②柔軟剤を入れると静電気防止や花粉対策に効果的！

柔軟剤には、繊維をやわらかくふっくらさせ、繊維同士の摩擦を減らして静電気の発生を防ぐ効果があります。そのため、静電気による花粉の付着を軽減できるので、特に花粉の季節には柔軟剤を積極的に使いましょう。洗濯中の衣類の絡まりや洗濯しわを減らす効果も期待できます。

## お知らせ

今年も「ソイヤ！つくみ」に  
参加します！

7月になり、いよいよ夏が到来です。津久見の7月の行事といえば16日・17日の「つくみ港まつり」ですね。

16日の「ソイヤ！つくみ」には今年も弊社が参加致します。今年も頑張って盛り上げて参ります！

「ソイヤ！つくみ」 日時：7月16日(土) 19:15～  
場所：津久見市中央町



発行元 小代築炉工業株式会社 〒879-2458

<http://www.koshiro.co.jp/> 大分県津久見市入船西町21-1

TEL:0972-82-4155

FAX:0972-82-5280

