

夏のシンボル「向日葵」に込めた想い

日差しが強くなりいよいよ夏本番を迎えます。太陽の光を浴びて猛暑、酷暑の中でも力強く色鮮やかに咲く向日葵は私たちを元気な気持ちにしてくれます。そんな向日葵にはとてもロマンチックな花言葉があるのをご存じでしょうか。「あなただけを見つめています」「あなたを幸せにします」といった幸せな気持ちになる言葉がたくさんあります。さらに、向日葵は本数によって花言葉が変わってきます。例えば、1本だと「一目惚れ」3本だと「あなたを愛しています」、4本だと「あなたに一生の愛を捧げます」となります。贈り物に添えるときに本数で気持ちを伝えることができそうですね。99本になると「永遠の愛」「ずっと一緒にいよう」108本だと「結婚しよう」という意味があり、このことから向日葵畑での結婚式が人気の所以かもしれません。夏のシンボルともいえる向日葵。花束に思いを託し、大切な方にサプライズプレゼントしてみてはいかがでしょうか。



INDEX

- 日本人なら知っておきたい 和食マナー講座
- 手軽なエコライフにチャレンジ 節電の心得
- 快適キレイを保つお風呂掃除のポイント
- 夏野菜の焼き浸し

日本人なら知っておきたい和食マナー講座

大事な席でも 一目置かれる存在に

会席料理のルール

会席料理などのあらたまった席では、より丁寧で上品な立ち振る舞いが求められます。そこで、いざという時でも役に立つ和食のテーブルマナーをご紹介します。

蓋のある器が出されたら



お椀などの蓋を外したら 内側を上にして脇に置きま しょう。外側を上にして置い たり、お椀に立てかけたりす るのはNGです。食べ終わっ たら、出された時と同じ状態 で蓋をしておきます。

お造りを食べる順番



お刺身は淡白な味の白身 魚、貝類、赤身魚の順こいた だくのが一般的です。盛り 合わせの場合、左手前から 右手前、中央、奥の順番で 食します。また、横に並べら れている時には左、右、中 の順に箸をすすめます。

焼き魚の食べ方



日本料理は"盛られた形をできるだけ崩さない"という慣習があります。焼き魚の場合も表側を食べてから中骨を外し、裏返さずに反対側の身をいただくようにします。

止め碗の役割



止め碗とは会席料理の終盤にご飯や香の物と一緒に提供される汁物のことです。おいしい料理についついお酒もすすんでしまいますが、止め碗が出されたらお酒を控える合図。最後はデザートで締めくくります。

乗録なエコライフにチャレンシ ※ 節電の心得 ♥



ちょっとした気配りが省エネにつながる もの。身の回りをよく見ると省エネのポイントが見えてきます。大げさに考えるので はなく、まずは小さくても出来ることから 取り組んでみませんか?

冷蔵庫

家庭の電力消費の約14%を占める 冷蔵庫。扉の開け閉めをする時間と 回数を減らすことで節電に繋がり ます。冷気の流れをスムーズにする ために、物を詰め込みすぎないよう にしましょう。

入浴

家族がお風呂に連続して入るようにすれば、追い炊きの燃料消費が抑えられます。お風呂に入った後の残り湯は、打ち水に活用しましょう。蒸発する際に周囲の熱を奪う"気化熱"により涼しく感じます。

照明

その場をちょっとでも離れるときは、 消灯することで節電になります。照明 にホコリや汚れがつくと明るさが低下 するため、こまめな掃除も大切です。

エアコン

こまめなオンオフは節電には逆効果。起動時に最も電力を使うため、少しの外出であればつけたままの方が節電になることも。夏場の設定温度は28度を目安に。フィルターは月に1~2回お掃除を。

テレビ

テレビを見ない間は電源を切りましょう。リモコンで消すと待機電力がかかるため、主電源をオフに。また、音量を小さめにするだけでも節電になります。

使わない家電

家電をコンセントに差したままにして おくと、待機電力が発生する場合が あります。必要のない家電のプラグは コンセントから抜いておきましょう。

快適キレイを保つ //

お風呂掃除のポイント

湯あかやカビなどが目立ってきてからお掃除をしても頑固な汚れはなかなか落とせず一苦労…。浴室は、気がつかないうちに汚れがたまってしまう場所なので、こまめなお掃除が欠かせません。そこで今回は、汚れのつきやすい場所や汚れの種類別に、お掃除のコツをご紹介していきます。



床・壁の汚れ

ピンク 汚れ

浴室の床や壁がピンク色になっていたり、シャンプーなどの容器がヌルヌルしている…という事はありませんか?これは、ピンク汚れと言って、カビではなく菌が目で確認できる程にまで繁殖してしまったものなのです。

お掃除ポイント

ピンク汚れは、除菌・殺菌することが最も重要。除菌成分配合の洗剤を使い、スポンジなどでこすり洗いをしましょう。また、ピンク汚れはしめっている場所を好むので、日頃から窓を開けたり換気扇を回したりして、空気の入れ替えをするようにしましょう。

排水口の汚れ

カビ・ 水あか

排水口は、カビや汚れが一番多くできる場所。お掃除をするのも気が重くなってしまいますよね。髪の毛や石けんカスがたまると水あかができやすくなるうえ、長い間放っておくと、いやな臭いやドロドロとした汚れの原因になってしまいます。

お掃除ポイント

週に1度は排水溝を取り外してお掃除するようにしましょう。目皿を外し、髪の毛などのゴミを取り除き、洗剤を排水口にスプレーします。5分ほど時間を置き、シャワーで流します。細かい部分は使い古した歯ブラシを使うと便利です。

浴槽の汚れ

湯あか

浴槽にお湯を入れたままにしておくと、浴槽の縁の部分に汚れができます。これが湯あかと呼ばれる汚れです。 湯あかは、石けんカスや皮脂などが水道水の成分と混ざって 蓄積されたもの。目に見えにくい汚れですが、毎日落とさなければ、ぬめりや浴槽が黒ずむ原因になります。

お掃除ポイント

入浴後、お湯を抜かずに、200Lのお湯に対して重曹ひとつかみ(40g程度)を混ぜ合わせ、1晩おきます。お湯を抜いてから、スポンジに重曹を多めに取り、軽くこすれば湯あかをきれいに落とすことができます。

鏡の汚れ

水あか

水道水に含まれるカルシウムやマグネシウムなどの金属イオン、シャンプーや石けんなどのカスが付着して鏡をくもらせます。これらの汚れは、お湯をかけただけでは落とすことができません。また、長い間そのままにしておくと、汚れがこびりついてしまいます。

お掃除ポイント

浴室用クレンザーをつけたスポンジで、円を描くように 磨き、その後、水拭きしてから乾いた布で拭き取ります。 最近では、量販店で鏡磨き用の専用アイテムも売られ ています。

夏野菜の焼き浸し

こんがり焼いた野菜が香ばしい焼き浸しです。 茄子に含まれる成分ナスニンは、そばかす、シワなどの肌の老化に効果的。



材料 3~4人分∵

調理時間20分 漬け時間120分

茄子3本	
オクラ6本	<合わせだし>
ミニトマト6個	出し汁300cc
ちりめんじゃこ60g	薄口醤油 100cc
大葉4枚	みりん 100cc
鰹節	だし昆布3cm角1枚

∵∷ 下準備

茄子を6等分に切り分け、流水にあてアクを取り水気を切る。 大葉は干切りにする。

合わせだしの材料を鍋に入れて沸騰直前まで沸かして冷ましておく。

作り方

- 前騰したお湯(分量外)にオクラを入れて火を通し、冷水で冷ましてから水気を切る。
- 2 フライパンを熱し、茄子、オクラ、ミニトマトを焼き目がつくまで焼く。
- 3 ②を合わせだしに入れて2時間漬け込み味を染み込ませる。
- 4 ③をお皿に盛り付け、ちりめんじゃこ、干切りにした大葉、鰹節をのせて完成。



夏野菜 には暑い夏を乗り切るための栄養素がたっぷり含まれています!!

水分がたっぷり

茄子やきゅうりには、水分が 豊富に含まれていて、身体に こもった熱を下げる働きがあ ります。



ビタミンCが豊富

トマトやパプリカには、暑い夏に不足 しがちなビタミンCが豊富に 含まれていて、身体の調子を 整えてくれます。

腸内環境を整える

チンは食物繊維の一種で、腸内

株式会社アーキテック・デザイン

〒233-0003 神奈川県横浜市港南区港南 6 丁目 1-6

TEL. 045-846-1570

アーキテック・デザイン