ごあいさつ

今年も1月はお休みしまして2月からま たニュースレターをお届けしていきたいと 思います。不慣れなもので御見苦しい所 もあると思いますがいろいろな情報をお

伝えしていきたいと 思います。宜しくお 願いします。(メール もお待ちしています。)



今月のコンテンツ

- 節分
- 家族でお出かけ
- 通気断熱 WB 工法
- 発見!
- Let's クッキング
- お弁当レシピ





MEDICAL

Flower

厄除け

グルメ



★節分とは・・

節分とは季節を分けるということで立春・立夏・立秋 立冬それぞれの前日を指します。中でも新年の始ま りに相当する「立春」の前日にあたる節分が最も重 要視されたので今の形として残りました。

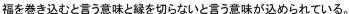
★豆まき・・・

季節の変わり目に邪気が入りやすいと考えられていてその邪気を払う ために行うのが豆まきです。豆まきに使う豆は炒った大豆ですが、豆 まき後の掃除が簡単なことやまいた豆も食べられるので地方によって は落花生をまく所もあります。



★恵方巻きを食べる・・・・

恵方巻きとは・・・・吉方位・歳徳神(方位の神様)が存在する方位 節分の夜にその年の恵方を向いて太巻きを丸かぶりするという関西発祥 の行事。





恵方巻は何処で買いますか?近くで買える恵方巻を少しだけご紹介します。

あきんど・・・・ 上太巻きずし 300円・子巻きずし 160円

徳兵衛 ・・・・ こだわり恵方巻 650円 ・ 丸かぶり寿司 400円 ・ エビカツ巻 400円

かっぱ寿司 ・・ 海鮮恵方巻 680円 ・ 恵方巻 380円

セブンイレブン・・丸かぶり寿司 (恵方巻) 380円 ・ (上恵方巻) 390円 ハーフなどもあります。

サークル K ・・・ 丸かぶり恵方寿司 380円 ・ 丸かぶり海鮮恵方巻(ハーフ) 390円 など。

コンビにでも売ってます。

なばなの里『ウインターイルミネーション 冬華の競演』開催

期間 H. 19.11 月 16 日~H.20 .3 月 2 日

時間 9:00~21:00

料金 ¥2.000

(なばなの里内で食事か買い物 に利用できる¥1.000 分の金券

付き)

場所 三重県桑名市長島町駒江漆畑

270



うのは不思議な力がありますね。

2004 年から始まったイルミネーションが 2007 年

で4年目になります。まだ行ったことはないので

すが『すごくよかったので行ってきてみて!!』

と言う情報を稲枝のKさんにいただいたので早

速、調べてみました。写真を見るととてもきれい

なので行ってみたいです。イルミネーションとい

水上イルミネーション

全国のイルミネーションの中で水上のイルミネーションは まれでその中でも日本最大級のものです。

幅 5m 長さ 120m で木曽三川の流れを表現しています。 人気のスポットはチャペル対岸の橋の上です!! 水上イルミネーションとチャペルを彩るライトが連動してい て 15 分毎に光と音の演出があります。

光の回廊

光のトンネルは「暖かな光」を放つ発熱電球が200m 120万球のトンネルとクリスタルホワイトの LED が 100m ・70万球の2つがあります。この回廊の1つ 1つに花びら型のソケットがついていてより柔らかな 光を演出しています。



ツインツリー

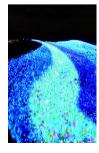
チャペルの前にある高さ15mの2本のツリーです。 この木は天然のモミの木でブルーのLEDとクリスタル ホワイトのLEDを使っています。

運がいいとチャペルの中の十字架のライトアップの演 出も見られるかも・・・・



光の雲海

カップルに1番人 気!! 一面ブルーの LED。中には 細い小道があっ てクリスタルホ ワイトのアーチ が飾られている。



光の銀河(天の川)

天空の銀河をイメ 一ジしている。 天の川の長さは 130mで雷球の 数は120万球です。





1月にニュースレターでお伝えしていない間に少し体感ハウスが進みましたのでご報告した いと思います。



断熱材入れ

➡ 壁に断熱材をいれました。この断熱材は50mm のカネライトホーム。 です。隙間なく入れないといけないのでものすごく 手間がかかりました。



屋根には75mmの断熱材を入れています。ビス で留めてから隙間をコーキングやウレタンスプレー で充填していきます。これにより屋根材のこげつき をシャットダウンします。

これは基礎の断熱です。基礎のコンクリートは熱 を诵しやすい性質があります。WB 工法は熱の 伝熱効果を抑える為に外に面した基礎とその折り返し60cm 以上を 断熱していきます。

アンダーヘルス・バリアヘルスの取り付け





▲ 機能を確認 する為、形状 記憶合金に 熱を加えて開 けました。 じっくり開きま Lt=





アンダーヘルス

バリアヘルス

アンダーヘルス・バリアヘルスは WB 工法の特許技術である「形状記憶式自動開閉装置」です。 これは一度、変形しても温度を加えることによって元の形状に戻るという形状記憶合金の特性を 利用したもので温度を感知することにより換気口を自動的に開閉するものです。

夏の暑い日・・・換気口に設置した形状記憶式自動開閉装置が開き壁の中の通気層が冷却層の 働きをして部屋の中は外気温に直接暖められずに涼しさを保ちます。

冬の寒い日・・・換気口に設置した形状記憶式自動開閉装置が閉まり壁の中の通気層が保温 状態になって部屋は外の冷気の影響を直接受けずに暖かさを保ちます。

形状記憶式自動開閉装置は通気の開放と閉鎖を実現する為にきめ細かく配置されています。 家のこの装置が通気層を制御することによって自然に家の温度と湿度を調整しています。



みなさんもご存知だと思いますが多賀サービスエリアは外からでも 自由に出入りできます。

そこにはロッテリアや当然ですがレストランなんかもあるのでたまに 時間のあるときは買いに行ったり食べに行ったりします。 この間、主人と子供2人でロッテリアに行った時についでにお店の方

『カレーラムネ』 『杏仁ラムネ』 『あさひやまどうぶつえんのラムネ』 その時は買わなかったのですがその話を聞いたらどうしても味を知り たくなったので買いに行きました。

も見に行ったら左の写真のようなラムネが売っていたそうです。

(島﨑家は結構こんなことが好きな家族です。) 味は・・・・こんなことがものすごく大好きな下の 子供2人にまかせました。結果は・・・・

この顔です。

他にも激辛カレーラムネもありましたがさすがにかわいそう なのでやめました。あとワサビラムネもあります。 写真の右のラムネは北海道限定の「あさひやまどうぶつえん」の ガラナラムネです。北海道の限定物も売っているのですね。 ちなみにガラナとはアマゾン原産の木の実でカフェインが多く含まれている

ので疲労回復効果があるそうです。(気になったので調べました。)

他にも面白そうなものがたくさんあります。

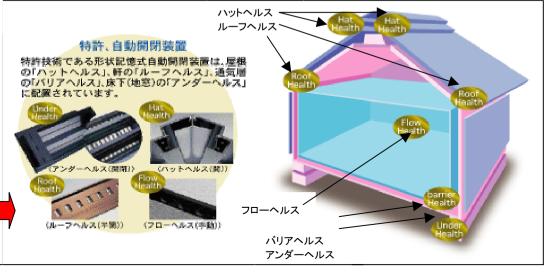
なぜか多賀で京都のおたべなんかも買って しまいました。 上りと下りのサービスエリアでは置いてある物

も違っていてたまに行くとおもしろいです。 また、もっと珍しいものを見つけてお伝えしたい。すごい味だそうです。 と思います。

あさひやまどうぶつえん のラムネです。おいしい そうですが個人差がある みたいです。



カレーラムネです。もの 確かに・・誰も飲みま せんでした。





お正月や新年会の食べすぎ飲みすぎが徐々に現 れてくるこの時期の疲れ気味の胃をやさしくケアす るレシピをご紹介したいと思います。



消化を助ける とろろ豆腐

| 材料 | |
|--------|-------|
| 絹ごし豆腐 | 1丁 |
| 山芋 | 100g |
| 大根 | 200g |
| A 塩・醤油 | 小 1/2 |
| A だしの素 | 小 1/3 |
| あさつき | 適量 |

作り方

- 山芋・大根は皮をむきすりおろす。
- ② ① f よく混ぜ合わせAで味をつける。
- ③ 豆腐は粗くくずして②に加え混ぜる。
- ③を器にもり、あさつきを散らす。

とろろ豆腐にちりめんじゃこを入れたり酢を少 量加えてもおいしいです。



胃腸の働きを助ける ほうれん草とレバー炒め

| ほうれん草 | 300g | A 油 | 大 1 |
|-------|------------|-------|-------|
| 豚レバー | 300g | A 塩 | 大 3/4 |
| 片栗粉 | 小 2 | A 味の素 | 少々 |
| しょうが | 1片 | В 油 | 大 2 |
| | | B 酒 | 大 1 |
| | | B 醤油 | 大 2 |
| | | | |

作り方

- ① ほうれん草は 6cm 長さに切って茎と葉に分け水に つけてパリッとさせて炒める寸前にザルに上げる。
- ② しょうがは薄切りにする。
- ③ レバーは丸のまま水につけて血抜きをし、4~5mm 厚さのひと口大に切り、ボウルに入れ沸騰した湯を かぶるくらいタップリと回しかけて表面の色が変わっ たらザルびあけて水気をよくきって片栗粉を全体に よく混ぜる。
- ④ A の油を熱して①のほうれん草の茎を入れて強火で炒め次に葉も加えて塩をして味の素で味をととの えてほどよく炒まったら水気を切って器に盛る。
- (5) Bの油を熱し②のしょうがを弱火で香りよく炒めて③のレバーを加えて強火ににして Bで味付けをして 炒めレバーに火が通ったら4のほうれん草の上に盛り付ける。

レバーの好きな人は厚めに、苦手な人は薄切りにしましょう。!!

ひじきのツナサラダ



| 材料 ——— | | | | |
|--------|-----|---|---------|-------|
| ひじき(生) | 40g | Α | 醤油 | 大 1/2 |
| ツナ缶 | 80g | | 酢 | 小 2 |
| にんじん | 40g | | オリーブオイル | 大 1 |
| 玉ねぎ | 40g | | 塩・こしょう | 少々 |
| | | | | |

- 作り方 ① ひじきは長いものは 2~3cm の長さに切って洗いレンジ(500W)で 30 秒ほど 加熱します。(乾燥ひじきの場合は 6gを水でもどしてから同じようにします。)
 - ② にんじんは 3cm のせん切りにして塩でもんでしんなりしたら水で洗います。
 - ③ 玉ねぎは薄切りのして塩でもんで水で何回かゆすいで水気を切ります。
 - ④ ツナは油をきってほぐす。
 - ⑤ ボウルに全部の材料とAの調味料をあわせて出来上がり。

座禅草(ざぜんそう)・・・別名 達磨草(だるまそう)



座禅草は山の湿地や清流の伏流水がわき出るような所に自生する サトイモ科の多年草で1月末頃から雪の中に花が咲き始めます。 僧侶が座禅をしているように見える所からこの名前がつけられました。 座禅草は花軸の部分が発熱することから『発熱植物』と呼ぶそうです。 気温が氷点下になっても自らの体温を監視して 20~25℃に保ってい ます。 この花は悪臭がありなんともいえない臭いがします。 滋賀県では高島市今津町弘川に座禅草の群生地があります。毎年2 月下旬~3月上旬にかけて花を咲かせます。これだけ群生している湿

地は県内でも珍しく国内自生地の南限とされて環境庁の特定植物群落に選定されています。そして 滋賀県の緑地環境保全地域にも指定されています。



座禅草には紫斑のあるウズラザ ゼンソウと緑色のアオザゼンソウ があります。

この花の咲いている周りの雪が 解けていることがありますがこれ も座禅草の持つ高い発熱能力を 示しています。

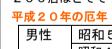
こんな花は見たことがありません でした。多賀町のKさんの情報で した。ありがとうございました。



厄除けで有名なのは土山にある田村神社です。

田村神社は毎年2月17日・18日・19日に厄除大祭(田村まつり)が行

なわれています。例年約20万人の参拝者で賑わっています。屋台が約 200店ほどでて 1.000 台の無料駐車場があります。



平成20年の厄年(数え年)本厄

| 性 | 昭和59年 | 25才 | 女性 |
|---|--------|-----|----|
| | 昭和42年生 | 42才 | |
| | 昭和23年生 | 61才 | |

平成2年生 19才 昭和51年生 33才 昭和47年生 37才 昭和23年生 61才



----神社内に流れる御手洗川に掛かる橋の 上から祈りを込めて福豆を流すと厄落 しになるそうです。(厄豆落し)

私も33才の時に厄払いに行きましたがすごい人で車 が全然動きませんでした。こちらから出かける時は早 目にお出かけになった方がいいです。抜け道もあるの ご祈祷受付時間 (2/17~2/19) $7:00\sim20:00$

ご祈祷料

初穂料5千・7千・1万・2万円 特別祈祷初穂料 3万円以上

ですがみんな知っていて使っています。気持ちの問題かも知れませんがやはり気になるので 厄除けは行ってしまいます。今年は主人が前厄なので行ってみようかと思います。

グルメ



寒い冬と言えばやはり『鍋』です。

島崎家ではみんなが集まれる日には鍋をすることが多いです。

いろいろな種類の鍋をしてきました。例えば・・・

水炊き ・ ちゃんこ鍋 ・ カレー鍋 ・ ゴマ味噌鍋 ・ ハリハリ鍋 ・ あと 最近よく見かけるようになった、とりやさいみそを使った鍋

など他にもいろいろな味を試してきました。最近の一番ヒットした鍋のダシは 塩ちゃんこ鍋でした。うちではヤマキのダシつゆを使いましたがかなりおいし



く子供達にも評判がよかったです。もっと新しい味を探しておいし

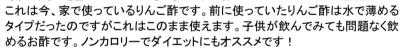
いものを見つけていきます。

あとはポン酢にも興味を持ってあまり食べたことのないものを3 本、一度に買ってきて食べ比べをしました。『やってしまった!』 と言うものもあり新しい味にチャレンジするのは難しいです。 おすすめは高知県安芸胃郡馬路村のゆず村のポン酢です。 これは教えて頂いた情報なのでまだ食べてないのですがお取り 寄せが出来るので食べてみたいと思います。





これも今、家で試してみたことなのですがお酒(焼酎)をりんご酢で割るとおいしい そうです。一度試してみてください。(ワインも)



蜂蜜の入ったりんご酢は甘すぎてダメだそうです。(お好みですが)

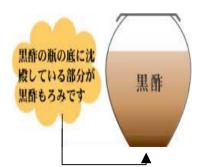
お酢選びのポイントは「アミノ酸の含有量」

お酢の成分の中で注目するのはアミノ酸です。一般的なアミノ酸の含有量は 米酢より黒酢が豊富です。でもその黒酢の瓶の底に栄養分が沈殿した「黒酢 もろみ」には黒酢の数十倍のアミノ酸が含まれています。

アミノ酸とは・・・人間の体の細胞・ホルモン・酸素などを形成する他体にとって様々な重要な機能を 担っている。

■お酢のアミノ酸含有の比率









今年もまた嫌な時期が近づいてきました。みなさ んはどのような予防をしていますか?

> 対策として第1なのはやはり花粉回避です。 飛散量の多い花粉を浴びないようにするの は難しいですが・・・・・・・

日頃の心がけと生活習慣の見直しを!

- ★ 衣類では目の詰んだもの。家に入る時 は花粉を払ってから・・
- ★ 風が強い晴れた日は花粉が多く飛び ます。正午前~午後3時頃まではピ 一クなので気をつける。
- ★ 普段から免疫力がつくような健康づくり に心がけましょう。
- ★ 食事は刺激の強いものは避けましょう。 タバコの煙は鼻粘膜を刺激しアルコー ルは血管を拡張させるので症状を悪化 させます。

症状を軽くするには・・ 薬物治療です。 薬物治療には「初期治療」・「導入治療」 「維持治療」が行われます。

「初期治療」・・花粉の飛び始める2週間くらい 前から薬の服用を始めます。シーズン中も 続けると高い効果が期待できます。

「導入治療」・・症状が強くなってからの治療 です。薬の一時的な服用と点鼻薬などの薬 です。

〒522-0341

滋賀県犬上郡多賀町多賀1522-1 島﨑工務



TEL-FAX 0749-48-0077

ホームページ http://www.shimazakikoumu.com

E-mail simasima@pcm, ne. ip

Letter mail vumi-letter@docomo. ne. ip

ご興味のない方は配信を中止させていただきますのでyumi-letter@docomo. ne. jp の方へ名前だけで結構ですのでメールをお願いします。

