



# 快適生活

## 蛍鑑賞スポット

- 米原市 **J R長岡駅前天野川一帯**  
6月中旬～6月下旬  
天の川ほたるまつりが開催
- 守山市 **ほたるの森資料館及びほたる河川**  
5月中旬～5月下旬
- 西浅井町 **大川 (塩津浜)**  
6月中旬～6月下旬
- 鈴鹿市 (三重県) **鈴鹿ほたるの里**  
5/20～7/1 鑑賞期間
- 桑名市 (三重県) **なばなの里**  
5/27～6/25 ほたる鑑賞特別企画
- 京都市 **哲学の道**  
6月上旬
- 京都市 **貴船**  
6月下旬ごろから見られますが見頃は7/7の貴船のみずまつり頃
- 京都市 **下鴨神社**  
6月上旬～6月下旬  
6月上旬には「蛍火の茶会」が開催され600匹の蛍が放たれます



〒522-0341

滋賀県犬上郡多賀町多賀1522-1

島崎工務

TEL 0749-48-0077

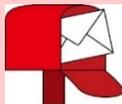
FAX 0749-48-0112

ホームページ <http://www.shimazakikoumu.com>

E-mail [sima0077@leto.eonet.ne.jp](mailto:sima0077@leto.eonet.ne.jp)

Letter mail [yumi-letter@docomo.ne.jp](mailto:yumi-letter@docomo.ne.jp)

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かFAXの方へ名前だけでも結構ですのでご連絡をお願いします。



## ひまわり畑

守山市 **第1なぎさ公園**  
7月中旬～7月下旬  
約12,000本

日野 **ブルーメの丘**  
7月下旬～8月上旬  
約30,000本



野洲ひまわり迷路  
7月下旬～8月中旬  
約60,000本

**マーガレットステーション**  
7月下旬～8月中旬  
約20,000本



50万本以上のひまわり畑

**佐用町南光ひまわり畑**

約120万本

7月上旬～8月上旬

**たんとろ花公園ひまわり畑**

約50万本

7月初旬～7月中旬

10万本以上のひまわり畑

**淡路島イングランドの丘**

約10万本

7月中旬～8月下旬

**奈良県営馬見丘陵公園**

約10万本

7月下旬～8月上旬



## 各地のイベント

6/4 **伊勢えび祭**

三重県 浜島海浜公園

7/22 **彦根 ゆかたまつり**

夢京橋キャッスルロード

6/4 **近江神宮「流鏝馬」**

大津市近江神宮参道

7/22～7/23**本宮祭**

京都 伏見稻荷大社



6/4 **あつち信長まつり**

近江八幡市 文芸の里



7/17・7/24 **祇園祭 山鉾巡行**

6/8 **嵐山若船まつり**

京都市 中ノ島公園

7/1～9/30 **宇治川の鶴飼い**  
京都府立宇治公園中の島喜撰橋畔

7/1～7/7 **おかげ横丁 セタの節句**

三重県 おかげ横丁一帯

7/15～7/16 **千日大祭**

八日市市 太郎坊宮



7/22～7/23

**豊浜鍋まつり**

愛知県知多郡



# 梅雨の時期の食中毒対策

食中毒に関するニュースが増えてきています。  
食中毒はちょっとした危険予知で予防することができます。



## 【家庭で気を付けるポイント！】

### ①食品の購入

買い物をしたら寄り道をせずに戻りましょう。

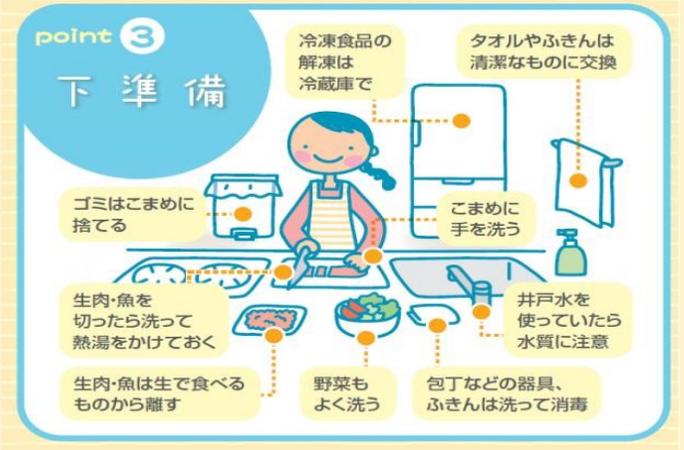


### ②保存方法

帰ったらすぐに冷蔵庫へ！冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を維持しましょう。肉、魚は汁が漏れないように。

### ③下準備

まず手洗いをしっかりします。調理前だけでなく生ものを扱った後などこまめに洗います。  
肉・魚だけではなく野菜も細菌が付いていることもあるので流水でよく洗いましょう。



### ④調理

加熱は十分にに行いましょう。目安は中心部分の温度が75℃で1分以上です。  
電子レンジ加熱のポイントは野菜などの大きさは均一に。電子レンジ用の容器、フタを使う。熱の伝わりにくいものは時々かき混ぜる。

### ⑤食事

食事の前に手を洗います。調理済みの物でも食べ物は長時間室温に放置しない。清潔な器具を使って食べる。

### ⑥残った食品

残った食品は長時間出しっぱなしにせずすばやく処理をしましょう。



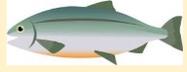
## アニサキス症

### 最近よく耳にする食中毒の1つとされるアニサキス症とは？

アニサキスは寄生虫が原因の食中毒です。  
感染した場合の症状は感染場所によって違います。

### 予防方法

魚を購入するときは新鮮な魚を選びましょう。  
1尾を購入して捌く場合は出来るだけ早く内臓を取り除き身は十分に洗浄しましょう。  
サケ科の場合はアニサキスが筋肉に寄生することが多いので注意！！



●胃アニサキス症・・・胃で感染  
潜伏期間：2～8時間以内  
症状：みぞおちあたりに激しい腹痛、吐き気、嘔吐

●腸アニサキス症・・・小腸や大腸で感染  
潜伏期間：10時間以降  
症状：激しい腹痛、吐き気、嘔吐に加え、腹膜炎、腸閉塞、腸穿孔  
細菌によるものではないので下痢は起こりません。



# 夏の暑さ対策

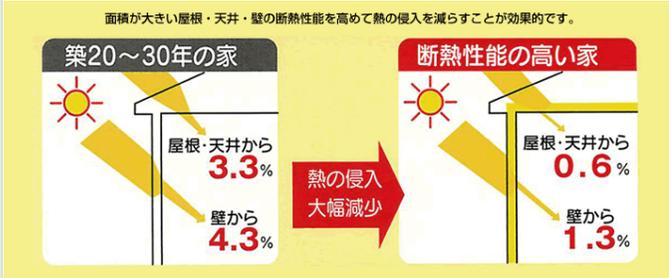


夏に格別な暑さを感じる家は外壁や天井まわりの断熱が弱い場合が多くみられます。古い家の場合には断熱材が入っていないことや入っていても薄い断熱材で効果が出ていないこともよくあります。断熱性の低い家は夏に暑く冬は寒いので光熱費もかさみやすし体力のない高齢者にとっては健康面でも負担になります。

日中に屋外の熱気を家の中に入れたい工夫をしましょう。

## ①天井（屋根）・外壁の断熱性能を高める

住宅において屋根、外壁は占める面積が大きいためこの部分の断熱性を高めることで熱の侵入を減らすことができます。



## ②内装を自然素材にする

近年、住宅の内装は施工効率がいよびビニールクロスで仕上げられることが一般的です。しかしシックハウス症候群などが問題視されるようになってからかつて主流であった木や土などの自然素材による内装が見直されてきました。

自然素材の良さは熱伝導率が低く外気の影響を受けにくい性質を持っているので断熱性能が高く調湿効果に優れたものや消臭効果のあるものもあります。



**珪藻土**  
耐火性、調湿性、消臭性に優れている。

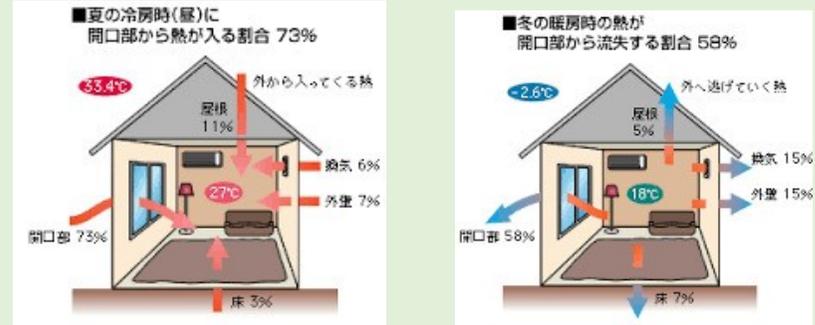


**無垢**  
断熱、保湿性、調湿性に優れていて年間を通して快適に過ごせます



## ③窓にひと工夫

住まいの熱の流出入は開口部が大きな割合を占めています。特に夏季においては73%の熱が開口部から入ってきます。



ガラスまたはサッシを交換する

既存サッシが単板ガラスであれば複層ガラスや真空ガラス、遮断熱ガラスなどに交換。

内窓をプラスする

内窓の二重サッシは断熱と防音に高い効果を発揮し冬は結露防止になります。内窓のガラスを**遮断熱高断熱型複層ガラス**にすればより効果的です。



しかも、冬場の断熱効果は高断熱複層ガラスと同等以上だから、一年中快適に。

■遮断熱高断熱 Low-E ガラスの日射侵入率比較 ガラス厚 3mm、空気層 12mm



※[算出条件]当社計算値(光学性能とJISR3107ベースで算出)(単板ガラスに対する割合)

# 梅雨のジメジメ対策

梅雨時期に憂鬱になるのがカビや結露！  
ジメジメとして嫌な湿度の対策についてご紹介します。

## 【部屋の梅雨対策の要はまず除湿】



除湿に使うもの

除湿機・新聞紙・木炭・ペットボトルこの4つです。

### 除湿機

除湿器の効果的な使い方

- ① 窓を閉め切る
- ② 部屋の真ん中に置く
- ③ 扇風機も一緒に使う。

### 人気の除湿機

1



CORONA(コロナ)  
衣類乾燥除湿機  
¥16,450

2



アイリスオーヤマ  
除湿器  
(コンプレッサー式)  
¥14,978

3



SHARP  
除湿機(衣類乾燥用)  
プラズマクラスター搭載  
¥31,800



### ペットボトル

ペットボトルを凍らせると周りの  
湿気がペットボトルに水滴とな  
って付いてきます。  
下には受け皿を忘れないように。

### 新聞紙

特にむずかしい事ではなくグジャグジャ丸める！  
これだけです。

#### 湿気の多いところ

- ・ベッドの下
- ・部屋の角
- ・窓付近



に置いておくだけで新聞紙が湿気を吸い取ってく  
れます。  
注意すべき点は置いた場所をしっかりと覚えておく  
ことです。  
湿った新聞紙が原因でカビの原因にもなります。

### 炭

脱臭や消臭にも効果があ炭ですが除湿  
にも効果があります。

#### 炭の除湿グッズ



備長炭シート ¥1,500  
下駄箱・収納BOX  
押し入れなどサイズに  
切って使います。

置くだけ竹炭 ¥658  
タンス・下駄箱・トイレな  
ど置くだけで消臭、除湿  
になります。



## 【MAMORIO】

世界最小の落とし物追跡タグ



長さ35.5 幅19 厚さ3.4mm  
重さ3g



仕組みは「MAMORIOアプリ」をインストールしたスマホと  
「MAMORIO」をBluetoothでペアリングして財布に入れたり  
カギにつけたりするだけです。  
「MAMORIO」がスマホから離れると通知が送られてきて最  
後に離れた場所を地図で確認できます。  
かばん・財布・傘・ペットなど小型のものなので何にでも付  
けることが可能です。

価格 ¥3,500

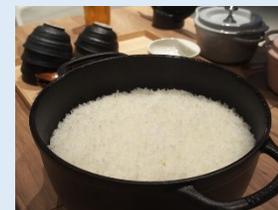
## 【新世代の炊飯器】



無水鍋  
バーミキュラ

無水調理ができるバーミキュラ  
の鋳物ホーロー鍋は前に紹介  
しましたが今回は新たに炊飯器  
「バーミキュラ ライスポット」が  
発売されました。  
白米は1合～5合の炊飯が可能、  
予約タイマーも備えています。  
炊飯専用ではなく調理モードも  
充実していることがほかのメーカ  
と違うところです。無水調理もで  
きます。

ご飯の炊きあがりには表面にはカニ穴  
があり粒が立って甘みが引き出せて  
いて美味しいそうです。



価格 ¥79,800