

# 快適生活

## 滋賀のお花見おすすめスポット

### 清瀧寺徳源院 米原市



バサラ大名として名をはせた佐々木道誉が愛したと伝えられているシダレザクラ。現在は2代目と3代目のサクラが美しい花を咲かせます。また、参道ではソメイヨシノの桜並木が楽しめます。

### 笠原桜公園 守山市



堤防敷ということがあって、広々としていること。桜の下は芝生になっているので、ゆっくりとお弁当を食べながらお花見するにはちょうど良いです

### 清水の桜 高島市



海津のまちはずれの墓地の中に一本大きくそびえ、樹齢300年以上といわれる巨桜「清水の桜」は、アズマヒガンザクラと呼ばれる種類の桜で、高さ16メートル、幹の周囲6.4メートルの滋賀県自然記念物にも指定されている県下最大級の桜です。

### 八幡堀 近江八幡市



八幡堀めぐりでは、屋形船に乗って桜のトンネルをくぐり抜ける、贅沢な体験ができます！

### MIHO MUSEUM(信楽町)



枝垂桜の枝が長くしだれるのが特徴。葉が出る前に淡紅白色の花が咲き、満開時には白くなります。並木道を抜けたトンネルの中からふりかえると、トンネルの側面がピンク色に染まりとてもきれいです



### 高時川高月堤防



高月地域の川沿いでは、約500本のソメイヨシノが約1kmに渡って咲き誇ります。

### 安土城考古博物館 付近と安土城跡



安土城の桜は山城全体では少なく、裾野にある江藤の丘と呼ばれる丘陵地に桜の森があります。

### 余呉川堤の桜



水路沿いの「余呉川堤の桜」は菜の花と桜のあざやかな競演を楽しめます。ソメイヨシノだけでなく様々な桜を楽しむことができます。オオシマザクラは4月下旬、八重桜は5月上旬が見頃です。

### リバーランズ角川 高島市



キャンプと並行してお花見も出来る隠れた桜の名所になります。園内ではニジマス釣りも出来て、実際に釣り上げたニジマスを焼いて食事できますしバーベキューを楽しみながらお花見を存分に楽しめます

### 鮎川の千本桜 甲賀市



うぐい川沿いに咲き誇る200本のサクラと鈴鹿の山々との兼ね合いが絶景です。青土ダム周辺から続く1000本以上のサクラとあわせて観賞できます。

## 花粉症薬【本当に効くのは？】

抗ヒスタミン薬には、第一世代と第二世代があります。  
市販薬で人気の「第2世代抗ヒスタミン薬」、第1世代と何が違う？  
第2世代抗ヒスタミン薬は医療用医薬品でしたが、現在はドラッグストアで買えるようになりました。

第1世代抗ヒスタミン薬・・・即効性があり、喉の渇き、眠気が現れる  
第2世代抗ヒスタミン薬・・・持続性が高い

暖冬で花粉の飛散  
開始が早まるようです



### 市販の花粉症内服薬人気ランキング

1位



2位



3位



4位



5位



6位



7位



8位



9位



10位



第一世代・第二世代と記載があるわけではないので、見分けるのが難しい場合もあります。  
心配な場合は薬剤師や医師に相談した上で選ぶのがおすすめです。

## 体ポカポカ！寒い季節に食べたくなる”あったか鍋”

### 悪魔鍋

『悪魔メシ』が大ブームになっています。『悪魔メシ』とは、食パンにチーズと砂糖をたっぷりのせてトーストしたり、おにぎりの具に天かすを使ったりするなどして「快樂と背徳感」を同時に楽しむメニューのこと。



悪魔鍋とは、カロリーなど考えず食べ応え抜群の食材を使った鍋

具材に揚げ物やステーキ、大量のチーズを入れる。  
スーパーやデリの唐揚げ、ウインナーやチーズをたくさん入れたりするだけで、いつもの鍋が「悪魔鍋」に！

### 発酵鍋



発酵鍋とは、具材に納豆やキムチにチーズといった発酵食品を使い、スープも味噌や酒粕をベースにした鍋のこと。  
こんな組み合わせが美味しいそうです

- ★ チーズ×ピーナッツ
- ★ ヨーグルト×味噌×米麴甘酒×モッツァレラチーズ
- ★ 塩麴×白みそ×チーズ
- ★ キムチ×白菜漬け×白みそ×カマンベールチーズ

### ふわとろ鍋



すりおろした長いもとメレンゲを混ぜて鍋に入れて、食卓でふたを開ければ、真っ白でふわふわな仕上がりに！食感がなめらかで口当たりがよく、スープや具材がよくからむ絶品鍋です。

### 痛風鍋



痛風の原因となるプリン体を多く含む白子やあん肝、牡蠣などがたっぷりふんだんに使用した濃厚で絶品な「痛風鍋」。白子やあん肝、牡蠣はもちろん、雲丹や海老味噌も忘れずに！

# 害虫なるほど知恵袋

シロアリ被害は年々増加傾向！羽アリを見つけたら早めにご相談下さい。  
通常4月頃よりシロアリが活発に活動しますが温暖化によりいつもより早くシロアリが活動しているようです。  
早くも2件ほどシロアリのご相談をいただきました。

## シロアリの種類

住まいの木材を食害することで知られるシロアリ  
世界中で2千数種類もの生息が確認されています。  
日本の家屋に影響を与えているのは、ヤマトシロアリとイエシロアリというシロアリです。



## シロアリの発生原因について

シロアリは、気温が上昇し暖かくなってくると地中から出てきて活動を開始します。  
住居への侵入ルートとしては、地面に面している床下から侵入するケースが多いようです。  
なぜなら、床下は湿気もあり、適度に暖かく、シロアリの大好きな建材があるからです。

## 羽アリの発生時期とシロアリの活動時期

一番生息範囲の広いヤマトシロアリの羽アリは4月から5月です。  
南に多いイエシロアリは6月から7月。

## 自分でもできる簡単な点検方法

- ◆家の中での点検ポイント
- ・柱が下がっている。
- ・ふすまやドアの立てつけが悪くなった。
- ・基礎のコンクリートや周辺に蟻道がある。
- ・柱にシロアリの食痕がある。
- ・壁や柱を叩くと空洞音がする。
- ・家の中や家の周囲で羽アリを見つけた。

## こんな症状が出たら要注意です！

こんなお悩みありませんか？

- 床下の割れ目、隙間に土が詰まっている
- 浴室の窓枠・数居が水漏れしている
- 浴室のタイルにヒビが入っている
- 外壁・内壁にヒビが入っている
- 木材をたたくと、ポコポコと空洞音がする
- ふすまやドアがスムーズに開け閉めできない
- 羽アリを見え、または羽を発見した
- 床がブカブカする

わずか5mm前後の小さな虫ながら家屋に大きな被害を与える可能性もあるシロアリ。最悪の場合は家が倒壊してしまう恐れもあります。まずは早期発見、早期駆除が大切。このような症状が出たら、即対応が必要です。

## シロアリを見つけた時の正しい対応

シロアリに殺虫剤を使用しない  
殺虫剤を使えば、目の前に見えるシロアリは退治することができます。  
しかし、巣にいる他のシロアリが警戒して、別の離れた場所に散らばってしまう可能性が高いです。  
それによって、被害箇所が広がり、駆除するのもたいへん困難になってしまいます。

## 庭の木材や廃材、ゴミなどに注意しましょう！

床下や庭に木材を放置してあるとシロアリを呼んでしまいます。  
特に土の上にある木材はシロアリの好む、暗く湿り気のある場所のため、あっという間に住みかとなります。  
庭のガーデニングに使用している木材やウッドデッキなどにもシロアリが発生しますので予防や対策が必要です。



## 余ったお餅をリメイク！

### 切り餅を使った「餅グラタン」「中華おこわ」

お正月の定番、お雑煮やおしるこなどで用いたお餅も、食べ飽きてしまった頃ではないでしょうか？

余ったお餅を使ったリメイクレシピをご紹介します

#### とろろと長葱の餅グラタン



【材料】(1人分)

切り餅 2個      長芋 100g      長ねぎ 1/3本  
めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ1/2  
とろけるチーズ 20g  
きざみのり 少々

#### 【作り方】

1. 切り餅は角切りにし、耐熱皿に入れる
2. 長葱は斜め切りにし、1の上に乗せる
3. 長芋は皮をむき、すりおろす。めんつゆと混ぜ合わせ、耐熱皿に流し入れる  
その上にチーズをのせ、オーブントースターでもちが柔らかくなるまで焼く
4. きざみのりをトッピングし、完成

#### 切り餅で中華おこわ



【材料】(作りやすい分量)

米 2合      ★オイスターソース 大さじ4  
切り餅 2個      ★醤油 小さじ2  
鶏むね肉 100g      ★みりん 大さじ2  
ごぼう 1/2本      ★酒 大さじ2  
油揚げ 2枚      ごま油 大さじ1  
かいわれ大根 少々  
切りイカ・干しえびなど 少々

1. 米はとぎ、吸水しておく
2. 切り餅、鶏むね肉、油揚げは1cm角に切る。ごぼうは縦半分になり、斜め切りにする
3. 炊飯器に、米、2の具材と切りイカや干しえびなどを入れる  
★の調味料を入れ、炊飯器の2合の位置まで水を入れ、普通炊飯する  
炊きあがりです。まだ餅の形状が残っていますが、混ぜることでおこわようになります。
4. ごま油を回しかけ混ぜたら茶わんによそう。かいわれ大根を添えたら完成。

## 【食べログで人気の回転ずし 滋賀】

### 1位 もりもり寿し 三井アウトレットパーク滋賀竜王店



北陸金沢で人気の超ハイレベルな回転寿司がアウトレットで食べられます。

おすすめはノドグロ、白エビ、ガスエビなど

### 2位 なごやか亭 草津木川店



海道発の回転寿司チェーン。

本州で食べられる、数少ないお店です。

いくらごぼれ軍艦の味とスタッフさんのパフォーマンスも楽しいです。

### 3位 海座 栗東大宝西店



滋賀では貴重な本格派の回転寿司チェーンです  
ランチがとってもリーズナブルなのが魅力的！

### 4位 にぎり長次郎 草津店



回転寿司屋さんですがどちらかと言うと回らないお寿司屋さんのような雰囲気です  
活鮓一匹握り(860円)は目の前の生け簀から鮓をとり、その場で捌いてお寿司にしてくれます。

### 5位 金沢でかねた寿司 長浜店



ネタは北海道から九州まで全国から取り寄せてありますので色々たのしめます。ランチや5種盛りなどのメニューもあります。回転寿司よりもお寿司屋さんのように注目できます。

〒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@eto.eonet.ne.jp](mailto:sima0077@eto.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。ご連絡をお願いします。

