

November 2015

11月



No.40

11/21~22 おいらせ町誕生10周年記念第10回日本一のおいらせ鮭まつり (しもだサーモンパーク)
11/25~12/25 みさわクリスマスフェスティバルイルミネーション (三沢中央商店街 ゲート前)

Interior design

今月の気になる片づけ術



何年もかけて積み重ねた荷物で、足の踏み場もない。そんな汚部屋が、たった1日で、見違えるほどきれいになる方法があるという。

9月26日に発売された『マンガでわかる! 片づけ+収納術』(学研パブリッシング)の作者・宙花こよりは、家族そろってスボラで、何年も汚部屋の実家で生活していたそう。それが、たったの8時間で汚部屋脱出したというのだ。スボラでもたった1日で汚部屋脱出する方法とは、いったいどんなものなのだろう?ここで紹介されている片付けの方法は、実はわずか3ステップ。

- 1、「今使うか」「今使わないか」に分ける。
- 2、「今使わないモノ」は捨てる。
- 3、「今使うモノ」をしまう。

たったのこれだけなのだ。

このときに大切なのは「今使ってるか」「今使ってないか」のみで判断すること。こんなことで本当に汚部屋脱出できるのかと疑問に思うかもしれないが、全体の8割を占めるというこの仕分け作業を乗り越えれば、あっという間に汚部屋から美部屋へと変身させられるのだ。

まずは、部屋にブルーシートを広げて家に残すものと残さないものを分けることから始める。たとえば、本は「表紙のみ見て中は開かない」「いつか読もう」も禁止。もう発売されていないものだと、ついつい「プレミアがつくかも」とか「もったいないし」と思いがちだが、本は劣化が激しいのでよほど保管状態が良いものでないとプレミアがつくものはない。ビデオやDVDも「いつか見る」「いつか読む」という人に限ってその日は来ないので、諦めてどんどん捨てていくことが大事。ただし、昔もらった賞状や通知表、過去のレシートや取扱説明書など、見返すほどではないけど捨てるのはちょっと...というものはすべてデジカメで写真を撮ってデータ化してしまうそう。

また、持ち腐れしやすい洋服も思い切って捨てていかなければならない。ついつい同じような色の服を買ってしまったり、セール品で安かったからと買ってはみたけど、まったく着なかつたりするものって意外と多い。そこで、「同じような服は1着残して捨てる」とか「1年を通して1~2回しか着なかつた服は捨てる」「新しい服を買う予定ができたならその分何か捨てる」といったルールを決めておくとその後も洋服の片づけで困らなくて済む。1度も着ない服を捨てるのはもったいないと思うかもしれないが、そう思うのなら今度からは必要なものを買って大切にしようと思えばいい。

そして、片づけられない人に共通するクセというのが「消耗品のストック」だ。紙袋やビニール袋、段ボールを溜めこんだり、ティッシュやトイレペーパー、乾電池、洗剤といったものをついつい買いこんでしまう。物が多いとそれだけで美部屋になりにくくなってしまふので、必要な時に必要なものを買うようにするべき。そうやっていらないものを処分したら、あとはラストスパート。

荷物が多いから、実家暮らしだから、どうせすぐ汚くっちゃうし...と諦めていたあなた。これを読んで実践すれば、あなたもたった1日で汚部屋から脱出できるかも?

有限会社 浄法寺工務店

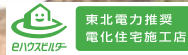
〒033-0022 青森県三沢市大字三沢字前平57

TEL(0176)54-3879

URL: <http://www.johoji.jp/> Mail: info@johoji.jp

OPEN HOUSE ヒートポンプエアコン オール電化住宅見学会

11/21 Sat 22 Sun 23 Mon
Open am9:30 Close pm4:30



普通が一番いい。

「そして、大好きなにゃんこ達も快適ならもっとなんかいい。」

私たち家族の生活に合った、
家族にとってあたりまえの家。
吹抜けの光差し込む
キャットウォークのような渡り廊下。

外観のクールなイメージとは異なる、
太陽の恵みがいっぱいの明るい暖かいお部屋がいい。

延床面積 110.14㎡
(33.32坪)



さつまいもの塩キャラメル。

さつまいものおいしい季節になりましたね♪小腹が減った時にお手軽に作れちゃいます。



材料 (2~3人前)
さつまいも 中1本
バター 10g
砂糖 大さじ山盛り
塩 少々
(岩塩等のおいしい塩)

- 1 さつまいもは、洗って一口大の乱切りにする(皮はむいてもむかなくてもOK)。水にさらしてアク抜きをし、ザルにこしておく。
- 2 ①のさつまいもを耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジで3~4分加熱する(竹串がすっと通ればOK)。
- 3 フライパンにバターを熱し、さつまいもを入れる(強めの中火)。ざっとひと混ぜし、バターが馴染んだら砂糖をふり入れる。
- 4 焦げつかないように時々さつまいもを転がしながら、砂糖をかまらせる。
- 5 こんが焼き色が付きカラムシとしてきたら、最後に塩をばらっとふりかける。