



イベント行事カレンダー

9/21(金)~23(日) おいらせ下田まつり(下田駅)
 9月中旬~下旬 和太鼓フェスティバル(いちよう公園体育館)
 9/29(土) おいらせ秋祭り山車合同夜間運行(イオン下田)
 10/6(土) 大空のまちみさわスカイフェスタ(湖の見える草原)

10/8(月) チャレンジ市民一人一芸スポーツ交流祭(総合体育館等)
 10/20(土) ハロウィンフェスタ11:00~17:00(アーケード商店街)
 10/28(日) みさわ地産地消費フェア10:00~16:00(アメリカ広場)

残暑の中にも少しずつですが秋を感じるようになりました。
 天高く馬肥ゆる秋。食欲がぐんぐん湧いてきて、怖いような季節ですね。
 青森県内のイベント会場日時(予定)をご紹介します。

※お問い合わせは、各市町村商工会・観光課へ

浄法寺工務店 通信

September 2012
 9月

No.03

お風呂の黒カビを防ぐには

お風呂場は湿度が高くなるのでカビにとって繁殖しやすい環境です。カビは真菌の一種ですから、菌糸の根を人の目では見えない壁の奥のほうまで張りめぐらせます。ですからカビを防ぐには、目に見えるカビだけでなく、奥のほうの菌糸の根まで落とす必要があります。

お風呂の簡単なカビ防止法 その1

まず、入浴後に浴室内全体に冷水のシャワーを10秒程度かけておきましょう。換気扇もしばらくの間は回し続けてください。また残り湯は完全に抜いてください。

もし残り湯を明日の洗濯に使いたい、という時は、その代わり換気を長めにおこなってください。浴室のドア(浴室に窓があるなら窓も)は全開にしておいた方がいいです。

お風呂の簡単なカビ防止法 その2

お風呂場のカビを防ぐにはお酢やエタノールが大活躍します。消毒用エタノール(エチルアルコール)を購入してスプレーボトルに入れておき、壁や天井、床などに定期的にスプレーしていれば、一回10秒程度の手間でカビの発生をかなり抑えることができます。エタノールは揮発性で水や油に良く溶け、消毒・殺菌効果があります。80%程度に薄めて使うと効果が高まります。

数回に分けて、太陽光発電についてお知らせしていきたいと思えます。

太陽光発電とは？

太陽光発電は屋根に太陽電池を取り付け、太陽の光で電気をつくり、つくった電気は実際にご家庭で使用して、使いきれずに余った電気は電力会社が買い取ってくれます。

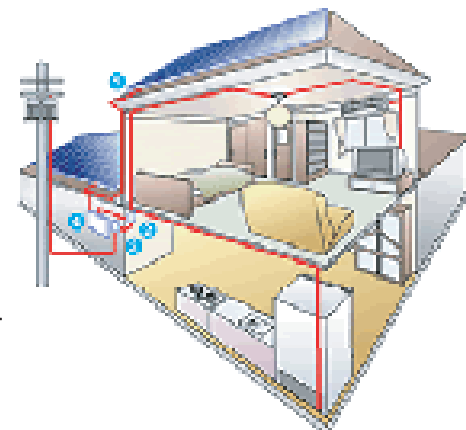
災害で停電になった時でも太陽が照っていれば電気を使うことができる、環境にやさしく、経済的にも嬉しいシステムです。

太陽光発電の仕組み

太陽の光エネルギーを吸収して電気に変える【1.太陽電池モジュール】で太陽の光から電気をつくり、太陽電池で発電した電気を、【2.パワーコンディショナー】と接続箱で集めて、実際に家庭で使用できる電力に変換します。

【3.分電盤】を通して家中に電気を送ります。発電が少ないときは、電力会社より電力を購入、発電量が多くて使いきれない時は電力会社へ売ることができます。

【4.買電メーター・売電メーター】の2つのメーターで自動的にその区別を行います。



- ① 太陽電池モジュール(屋根上)
- ② パワーコンディショナーと接続箱(外壁)
- ③ 分電盤(屋内)
- ④ 買電と売電メーター(壁)

風水

インテリアに上手にとり入れて運気UP!

土台固めの9月、豊かな運気をつくる10月・11月

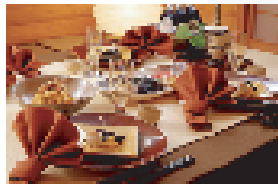
9月は「土」の季節です。風水では「金」は「土」から生じるとされているので、この時期に「金」の気を生み出す土台をしっかり強化しておきましょう。床や座ってつるぐ場所「土」の気を持ち、キレイにしておく「金」の気が増えやすくなります。床にころりがちな雑誌や子どものおもちゃなどは、その都度決まった場所にしまいましょう。ソファや椅子、ラグはマストアイテム。クッションを置いて座り心地を整えて。また、土に触れたり植物の植え替えをするガーデニングも、秋の気を豊かにすることにつながります。生い茂った植物は剪定し、新しい植物を植えたり、不要な鉢を片づけ、ベランダや庭をリニューアルしましょう。余裕があればガーデンチェアを置き、お茶を楽しむとさらに運気アップ。



10月と11月は「金」の季節。楽しい、嬉しい、幸せと思えるようなことを、ひとつでも多くやってみることから、どんどん豊かさが増えていきます。

この時期は食まわりの環境が運に影響するので、ダイニングは心地よく整えておきましょう。ダイニングテーブルには、DMや新聞、テレビのリモコンなど、食事と関係ないものは置かないように。ダイニングチェアの座り心地も重要ポイントです。

食事をするときは、食器やテーブルクロスに気を配り、もみじ柄の食器や箸置きなど、季節感のある小物を使って“食”を楽しんでください。



鮭のキノコ甘酢あんかけ

カリッと揚げた鮭にとろとした甘酢のキノコ餡〜♪ご飯がすすみます



材料(2人)

- 秋鮭(生鮭) 切り身で2切れ
- 片栗粉 適量
- キノコあん
- キノコ(いろいろ) 好きなだけ
- 醤油 大さじ2
- 砂糖 大さじ1+1/2
- 酢 大さじ2
- 水 120~150cc
- 塩 少々
- 水溶き片栗粉 適量

- 1 鮭はお好きな大きさに切り分けておく(3~4等分)
- 2 キノコは適当な大きさに切り鍋にいれ、●の材料を入れて煮立て、片栗粉でとろみをつけておく
- 3 鮭に片栗粉をつけ、油でカラッと揚げる
- 4 3を2のあんに絡め、お皿に盛る

コツ・ポイント

はじめは低めの油で揚げると皮もカリッ揚がります。ねぎ、柚子など添えてどうぞ♪

