



# イベント行事カレンダー

年の瀬も間近になって参りました。いつも一方ならぬお力添えにあずかり、誠にありがとうございます。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

- となみウインター・ファンタジー  
12/1(土)~1/20(日) 八戸市美術館 特別展「魔法の美術館」(八戸市美術館)
- 12/1(土)~2/28(木) 第4回北のコナモン博覧会  
(八戸市、久慈市、二戸市及び周辺地域内の飲食・販売店116店舗)

浄法寺工務店 通信  
December 2012  
**12月**  
No.06

## キッチン収納3つの鉄則

**鉄則1「必要なものだけにする」**  
収納で大切なことは今使っているものだけにすることです。まずは現在キッチンに置いてあるものをしっかりと見てみましょう。意外と調理器具や食器など、いつも同じものを使っていませんか？  
例えばこんなものはキッチンからさよなら(排除)し、必要なものだけにしましょう。  
・欠けている湯飲みや茶碗  
・壊れている調理器具(とつての取れているものや、焦げた箸など)  
・もいもの調理器具で「いつか使うかも」と思いながら1年以上経過して使っていないもの  
・昔使っていたお弁当箱や、増え続けたタッパー類

**鉄則2「80パーセント収納」**  
必要なものだけになったからといって収納スペースに対し120パーセント収めたら、とても使いにくいですね。収納の面積に対して収める量の適量は80パーセントまでです。

**鉄則3「行動数を考える」**  
物を収納するときのポイントは**どれだけの頻度で使用しているか?**で考えましょう。毎日頻繁に使う物はすぐに取り出せる方法で収納。コツは楽に戻せることができるかどうかということ。  
反対に使用頻度の低い物(たとえばお重など)は行動数が多く必要な場所に収めても、戻しにくさはそんなに感じません。それよりもいざ使う時に油污れが付いていない場所になってしまうことが大切です。

## 風水 上手にとり入れて運気UP!

風水インテリアで運を呼ぼう~金運アップ編~

冬はやわらかな、あたたかいイメージで統一を

特に気をつけたいのが水まわりと寝室の環境。  
掃除は特に念入りに、清潔に。インテリアは、空間をあたたかいイメージで統一することがポイントです。  
例えば、毛足の長いモコモコとした素材のラグ、トイレマットなど。  
季節感を出すために、雪の結晶など冬のモチーフもO。

また、バスタイムは、悪い気の浄化と新しい気を得るための再生に効果的です。  
冬の間はなるべくシャワーで済ませずにお風呂に入るようにしましょう。  
「水」の気と相性のよいフローラル系など甘い香りの入浴剤やバスソルトを入れ、ゆったりとバスタイムを楽しんで。

愛情運をアップさせたい人は、バスルームのタオル類を、肌触りが良いもので統一しましょう。  
シフォン、コットンシルクなどやわらかな肌ざわりのベッドリネン、パジャマ、寝室にやさしいパステルカラーの生花を飾るのもおすすめです。



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。

## 太陽光発電をするメリットは?

- メリット4 家族の省エネ・環境に対する意識も高まります**  
「太陽光発電を設置してから、家族の中で省エネに対する意識が高まりました。」多くのお客様からいただくご意見です。  
リアルタイムで電気の使用状況が分かる「カラー電力モニタ」を使って、月々の目標に向けて頑張れたり、ご家族の中で自然と電気の話も増え結果的に電気代が節約できたという方も多くいらっしゃいます
- メリット5 災害時にも活用できます**  
地震や台風などの災害により、停電になった場合でも、太陽光発電の電気を供給ができます。専用のコンセントに、使用したい電気製品を差し込めば、発電している分の電気を使うことができます。

**メリット6 太陽光発電のパネルで、屋根裏温度が快適に**  
太陽光パネルを設置するとパネルが断熱効果を発揮し、夏は涼しく冬は暖かく過ごすことができます。

季節	屋根表面温度※ 屋根材:カラーベスト	野地板表面温度		温度差
		設置前	設置後	
夏季	41℃	49.32℃	38.4℃	-10.92℃
冬季	-5℃	8.2℃	13.35℃	+5.23℃

新エネルギーH.P.J.L (旭ボクス社)科学研究所調べ ※太陽電池モジュール表面温度



## お節に。紫芋とペアで栗きんとん 簡単♪

いつもの栗きんとんも紫芋とペアでキュートにしませんか?とっても簡単♪紫芋パウダーでも綺麗です☆

### 材料 (15個ほど)

- 栗の甘露煮 15個
- さつまいも 200g
- 紫芋 200g
- 砂糖(上白糖) 40g
- 栗の甘露煮シロップ 大さじ11ほど
- 甘納豆(無くて可) 15個
- クチナシの実(無くて可) 1個



- 各芋の皮をかなり厚めに剥き、水にさらします。クチナシの実は割り、さつまいもの鍋へ入れ別の鍋で紫芋も串が通るまで茹でます。
- 各芋を鍋から出し、砂糖を各20g入れて裏ごししますがミキサーでもフォークでつぶしても大丈夫ですよ。
- 各芋にシロップを入れて混ぜますが柔らかくなり過ぎないように調整して下さいね。各芋と甘露煮をフキンでラップに乗せ絞ります。
- 甘納豆や金箔などをお好みで乗せて出来上がりです。

### コツ・ポイント

お芋は蒸してもレンジでも大丈夫ですが水分量が少なくなりますのでシロップで調整して下さいね♪  
②でなめらかに混ぜると出来上がりが綺麗です☆  
クチナシの実が無くて紫芋パウダーでもOKです☆