

# 住まいと散歩



## 有田焼・青の魅力

佐賀県の有田で400年の歴史を持つ有田焼。豊臣秀吉の朝鮮出兵の時代、朝鮮からの撤退時に連れて帰った陶工たちの中にいた李参平（りさんぺい）によって、後に有田の泉山にて良質の磁石が発見されました。それを固く、透明感のある白磁に焼成したのが有田焼の始まりです。白い器に藍色で描かれた染付や赤や金、藍色など鮮やかな模様が施された有田焼は、時を超えて、今も尚人々に愛され続けています。

当初から伝わる手法の染付は、素焼きを終えた白地に呉須（ごす）というコバルト系の顔料で図柄を描き、その上から透明な釉薬をかけて焼き上げたものです。素朴な素地に深い藍色の模様は、どんなお料理にも合い、落ち着いた魅力です。

模様も様々で、有田焼といえば、「芙蓉手」

（ふようで）を連想する方も多いのではないのでしょうか。

芙蓉手とは蓮の花を表現した模様で、皿全体を蓮の花に見立てて、中心部の見込みは花の中心部、周りを取り囲むように窓が区切られ、花びらを表現しています。窓の中はそれぞれ違う模様が描かれており、どれも縁起のいい模様になっています。

もうひとつ有名な模様に「唐草模様」があります。蔦が絡み合いながら四方へ伸びていく模様は長寿、繁栄を意味し、そのルーツは古代エジプトだといわれています。そこからシルクロードを伝い、中国（唐）を経て日本に伝わりました。タコ唐草、花唐草、みじん唐草の種類があり、特にみじん唐草は、細かな職人技が光ります。

落ち着いた風合いの染付。お正月や普段の食卓に使っていただきたい器です。



# 暮らしのエッセンス

環境に優しいエコバッグ

今やお出かけの必需品になったエコバッグ。  
だんだん定着してきていますね。



## ◆レジ袋はなぜなくなったの？

ついこの間まで、買い物をしたら当たり前のようについでに貰っていたレジ袋。しかし、原料はポリエチレンの樹脂で、石油からできており、年間多くの石油が消費されていました。プラスチック製品のため、土には戻らず、燃やすと大量の二酸化炭素が発生するため、地球温暖化にもつながり、深刻な問題になっていたのです。

エコバッグに切り替わった時には不便さを感じましたが、よく考えてみると、昭和の高度成長期前までは、皆、籠を持って市場に買い物に行っていました。買い物籠がエコバッグになりましたが、古き良き時代に戻っただけなのかもしれませんね。

## ◆洗うことを習慣に

毎日持ち歩くようになったエコバッグ。スーパーなど人の多い場所で使用して、それを何度も使うと雑菌がついたままになってしまいます。特に肉や魚の汁などは放っておくと雑菌が繁殖する原因になります。こまめに除菌スプレーを吹きかけて裏表を拭くか、1週間に一度洗濯機で洗いましょう。除菌スプレーで拭いたら乾くまでは置まないでください。

## お取り寄せ倶楽部

長者様の八戸せんべい汁  
シャモロック入り  
- 青森県 -



世界遺産の白神山地をはじめとした大自然に、日本を代表する祭りの一つ青森ねぶた祭等、魅力溢れる青森県。そんな青森県には江戸時代から伝わる郷土料理があります。

(株)味の海翁堂の『長者様の八戸せんべい汁シャモロック入り』は、鍋用の南部せんべいを、青森地鶏シャモロックをはじめ人参やごぼう等の具材がたっぷりに入った鶏出汁で煮込む美味しい郷土料理です。国産の南部地粉を使用し、熟練の職工が一枚一枚丹念に焼き上げたせんべいは、

煮込んでも溶けにくくモチモチとろりした食感。濃厚で噛むほどに味が出るシャモロックが入ったすっきりとした鶏出汁のせんべい汁は、多数のメディアで紹介されているのも大納得の美味しさです。

お問合せ・・・(株)味の海翁堂

長者様の八戸せんべい汁シャモロック入り

1箱【3人前】・・・1,080円(税込)

# 今どきリフォーム事情

～ 食器洗い乾燥機のメリット ～

食器洗い乾燥機って、便利そうだけど、本当にきれいに洗えるの？と思われたことはありませんか？

## ◆食器洗い乾燥機を使う方がきれいになる

食器を手で洗うと40度くらいのお湯でしか流せませんが、食器洗い乾燥機を使うと80度の高温ですすぐので、手で洗うとヌメヌメして取れない油污れも、実はスッキリ落とせます。カレーのお皿は特に違いがよく分かりますよ。食器洗い乾燥機を使った方がきれいになるんです。洗剤も、一定量でいいので、実は手で洗うよりも使う洗剤は少なくて済みます。また、手荒れも防げます。冬になると手が荒れてしまう方に本当におすすめです。



## ◆節水にもなる

水不足の地域では、食器洗い乾燥機を購入すると補助金が出る制度が過去にありました。実はそのくらい節水効果があります。洗濯機と同じ、ため洗い、ためすすぎでお水を流しっぱなしにしないので、節水になります。

## ◆工事が大変？

据え置き型の食器洗い乾燥機なら、キッチンの上に置けますし、水道工事も少なくて済みます。ただ、排水ホースがシンクに出てくるので、スッキリさせたい方は、システムキッチンに組み込まれたタイプがおすすりめです。組み込んでしまえば、キッチンの上も広く使えます。

# Healthy de Happy ～ウインターブルー～

「毎日、憂うつで」「外に出るのも億劫」など、こんな気持ちに悩まされている方はいませんか？ 楽しいイベントの多い季節なのに、明るい気分になれないのはなぜなのでしょう。

## ◆冬の天気の影響も

どんよりした気分は『ウインターブルー』という症状の影響かもしれません。

冬季うつ病ともいわれるウインターブルーは、どうやら天気が深く関係しているようです。日照時間が短い冬場は、屋内で過ごす機会が増えます。前向きな気持ちにさせてくれる働きのある「セロトニン」は、日光を浴びると脳内で分泌されますので、日光を浴びる時間が少なくなる冬は気分も落ち込みやすいのです。

## ◆食欲が増加することも

「気分が落ち込んで食欲もないのでは？」と思われがちなのですが、実は反対に食欲は増加するようです。



特に甘いものや炭水化物が欲しくなる傾向にあります。また、眠気や症状が出やすいことも、一般的なうつ病と異なる点といえるでしょう。

## ◆対策はないの？

寒いからといって、家やオフィスに閉じこもっているのは、良くありません。ウインターブルーにならないようにするには、日光浴も大切です。休憩時間にはなるべく窓際に行きましょう。運動はセロトニンの分泌を促すので、軽くウォーキングをするのもおすすめです。

# 秋鮭の炊きこみごはん

あなたとこんすてきにごはん

## 材 料 (2人分)

・生秋鮭	2切れ	①	・昆布	7cm角1枚
・まいたけ	適量		・塩	小1/3
・ぎんなん	20粒		・しょうゆ	大2
・水	適量		・顆粒ダシの素	小1/2
・米	2合		・酒	大2
・塩	少々		・ブロッコリー	適量
・酒	少々			



① 米は洗ってザルに上げておく。秋鮭は軽く塩を振り酒をまぶしておく。

② ぎんなんは封筒に入れ、殻に割れ目が入るまでレンジでチン。薄皮を取っておく。

③ 炊飯器に米、①、水を調整して入れる。食べやすい大きさにぼぐしたまいたけ、キッチンペーパーで水気を拭いた秋鮭、ぎんなんを加えて炊飯。仕上がりによく蒸らして混ぜ、茹でたブロッコリーを添えたらできあがり。

### Health Point

鮭は疲労回復に効果的。付け合わせにビタミンCの豊富なブロッコリーなどの野菜を添えると、より吸収を高めてくれます。

寒くなってきましたね、一足飛びで冬来るです。皆様体調など崩されていませんか？カレンダーも残るところ一枚となりました、コロナで始まりコロナで締めくる今年度。お気をつけてお過ごしください！



ご縁を大切に！



0120-084-766

エーコー建設 株式会社

http://www.eicou.com

吹田市五月が丘北25番45号 TEL 06-6875-7666 FAX 06-6875-7670

建築業許可：大阪府知事許可(般-29)第 95612 号

不動産許可：大阪府知事(6)第 42984 号

大阪府宅地建物取引業協会 北大阪支部

☆ご意見・ご感想は [mail@eicou.com](mailto:mail@eicou.com) までお寄せ下さい。

※配信の停止を希望される場合は、お手数ですが弊社までご連絡ください。

