

発行日 2019年2月

KINOKA めーる

伍代幸夢店



春を告げる花

外はまだまだ寒い木枯らしが吹いていますが、節分を過ぎると一歩ずつ春が近づいて来ています。何もなかった野山にも、少しずつ花が咲き始めました。

ちょうど節分の頃から咲き始める「セツブンソウ」。あまり聞きなれない花ですが、毎年可愛らしい花が咲きます。背丈は5cm~15cmで、半日陰の雑木林などに群生して咲きます。

白い和紙のような可憐な花ですが、実は白い花のように見える部分は萼（がく）で、花は中心に近い黄色い部分。そしてその内側に青紫色の雄しべ、その内側の中心部分が赤紫色の雌しべという順になっています。1~2cmの小さな花ですが、中心から赤紫、青紫、黄色、白と、色彩が鮮やかに群生するととても可憐で、多くのファンがこの季節に咲くのを心待ちにしています。

セツブンソウは関東より西の地域に見られますが乱獲や環境の変化などで、年々その数が減り、環境省のレッドデータブックでは絶滅危惧種に登録されています。数少ないセツブンソウの自生地であるのが、埼玉県秩父郡小鹿野町の「節分草園」です。園内は5000平方メートルにわたってセツブンソウ

が群生し、一斉に咲くとまるでうっすら雪が積もったように見えて、妖精が舞い降りたようなふんわりとした白色に包まれます。

栃木県栃木市星野町にある「四季の森星野」では斜面に群生するセツブンソウを見る事ができます。不安定な斜面に固まって咲き、ひょろっと伸びた茎に花をつけたセツブンソウは皆、同じ方向を向いていて、何とも言えない愛嬌があり、可憐です。日本で自生して咲くのはおそらくここが最北でしょう。

広島県庄原市総領町の道の駅リストア・ステーション周辺には民家の裏や、すぐ横の敷地に数か所にわたって自生しており、セツブンソウボランティアガイドの方が自生地への行き方などを詳しく説明してくれます。

春先に開花し、夏までに葉をつけると、後は地中にしっかり根をはって過ごす植物を、スプリングエフェメラル（春の妖精）と呼び、セツブンソウもその仲間です。冬の厳しい寒さに耐え、やっと顔を出したスプリングエフェメラル。幸せをもらいに、お近くの自生地に早速会いに行ってみませんか？

2月 February



誕生石 アメシスト

宝石言葉

誠実・心の平和

効果

心の苦痛、心配事、怒りなどを取り去ります。また、災いから身を守る霊的な石です。



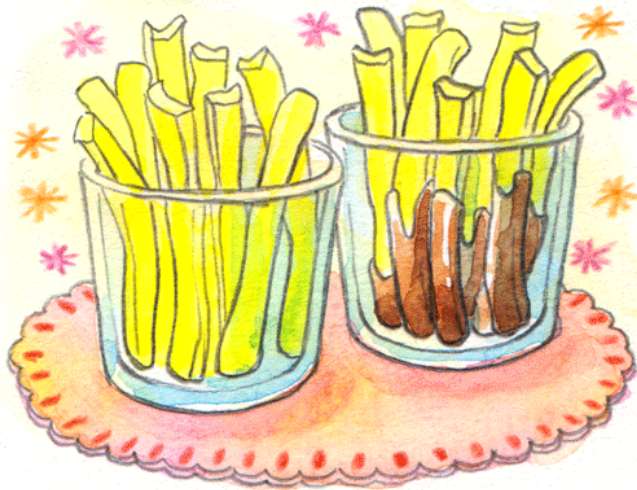
由来・伝説

アメシストの語源はギリシャ語のアメテュストス。「お酒に酔わない」という意味があり、古代ローマではアメシストから作られた杯にお酒を注ぎ、宴を楽しんでいたと伝えられています。

文旦ピール

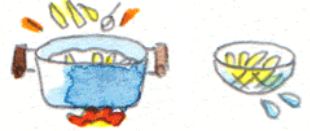
材料 (文旦3個分)

- ・文旦の皮3個分
- ・水(煮詰める用) 150cc
- ・砂糖 500g
- ・グラニュー糖 100g
- ・塩 適量
- ・チョコレート 適量
- ・湯(茹でる用) 2ℓ (溶かしておく)



①文旦の皮は、白い部分の筋っぽいところをスプーンでこそげ落とし、千切りにする。苦味を抑えるために、水に漬けて半日置く。

②たっぷりのお湯 (塩ひとつまみ) で10分くらい煮る。苦味を取るため途中で何度かお湯を交換する。その後ザルに上げ、水切りする。



③鍋に文旦の皮をいれ、砂糖と水を加え弱火で、煮詰めていく。(40分〜1時間くらい。こげないように、木べらでかき混ぜながら)



④文旦が透明になり、水っぽさが無くなり表面が乾燥してきたら、鍋から取り出し、風にあて荒熱をとる。最後にグラニュー糖をまぶし、お好みでチョコレートをつけ完成。



★ 文旦 ★

文旦は「ザボン」や「ボンタン」などとも呼ばれる果物です。外皮に含まれるナリンギンには食欲を抑える効果があるので、肥満防止やダイエットに効果があります。



たのしいこどもLife

マイみそ作り



子供と一緒に味噌作りを楽しもう

冬の厳しい寒さはお味噌作りには最適です。作り方は簡単で小さなお子さんでも一緒に楽しめます。家族で楽しく自家製お味噌作りをしてみませんか。

◆材料をそろえましょう

必要な材料は大豆、麴(こうじ)、塩のたった三つ。食材以外では保存する容器、ラップ、重石くらいです。分量は辛め派、甘め派によって変わってきますが、わかりやすいのは大豆2:麴2:塩1の割合。1kgの大豆、麴に対して塩500gとなります。甘めが好きな人は塩を450g程度にしてください。

◆簡単! 手作りお味噌のレシピ

- ①大豆をよく洗う
- ②大豆をたっぷりの水につけておく(約18時間以上)仕込みの当日か前日に用意する
- ③大豆を煮る(弱火でコトコト3時間程度)
- ④煮あがった大豆の柔らかさを確認し(親指と人差し指で押えてつぶれる程度)、少し冷ましたら豆をしっかりつぶす(する)
- ⑤塩と麴をムラなく混ぜ合わせる

⑥⑤に大豆を混ぜる(耳たぶくらいの柔らかさにする)

⑦容器に詰める(団子状にしてお味噌の中に空気が入らないように隙間なく詰めていく)

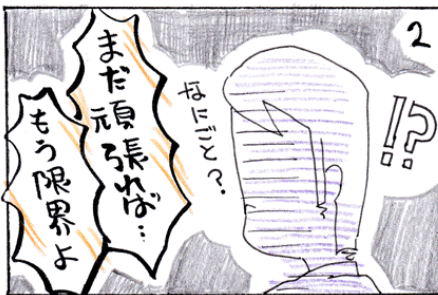
⑧ゴミや虫が入らないように表面にラップや袋を被せて、重石をのせて仕込み終了。

常温に置いておき、カビが生えていないか出来上がるまで時々様子をみます。10か月〜1年程で手作りお味噌の完成です。

◆子供と楽しむお味噌の仕込み

子供と一緒に楽しめるのは大豆を洗ったり、豆をつぶしたり、団子状にしたお味噌を容器に詰める場面。豆をつぶす作業は大きめのビニール袋に入れて足で踏んでつぶしてください。足の裏に大豆の温かくて柔らかい感触が伝わるので、子供の気持ちも盛り上がりやすくなります。手作りお味噌は作る時もいただく時も親子の会話を広げてくれますよ。

ハッピー住まいる！ ～ スイッチの掃除 ～



寒い冬は、できるなら掃除もせず、じっと丸まっていたいですね。しかし、家の汚れは積み続けます。寒い冬でも、気軽に掃除できるスイッチプレートなど、手垢の付きやすい場所の掃除方法をご紹介します。

◆100円均一のアクリル手袋を使いましょう

100円均一で売られている、暖かいアクリルの手袋を掃除に使ってみましょう。アクリル製の手袋はホコリをかなり吸着してくれるので、サッと擦るだけで積もってるホコリを取ることができます。しかし、お掃除のために購入するのはもったいない気もしますね。1週間ほど普段使いで利用し、汚れた頃に掃除に使いましょう。後は捨てられるので楽に掃除を終わらせられますよ。

◆掃除の仕方

そろそろ掃除に使っていいかなと思う頃に、帰宅ついでに手袋をはめたまま、汚れたところを擦ってみてください。ホコリや手垢は、あっという間に綺麗になります。

もうひと手間かける場合、掃除用の洗剤や、食器洗い用の洗剤などなんでもいいので、手袋に少ししみ込ませて拭けば、よりピカピカ、そして殺菌もされて清潔になります。

◆汚れがひどい場合

手垢などで、プレートが黄ばんだり茶色になっている場合は、プレートを外しアルカリ性の洗剤に浸け、半日～1日浸け置き、その後、液体の中でブラシや布で擦り、水洗いします。スイッチ部分は布に洗剤をしみ込ませてしっかりと磨いてみましょう。

◆ひとくちメモ◆

洗剤を使った時は、もう片方の手で最後に拭きとると、さらにピカピカに仕上がります。

今月のインテリア

＊＊お部屋をすっきりさせよう＊＊

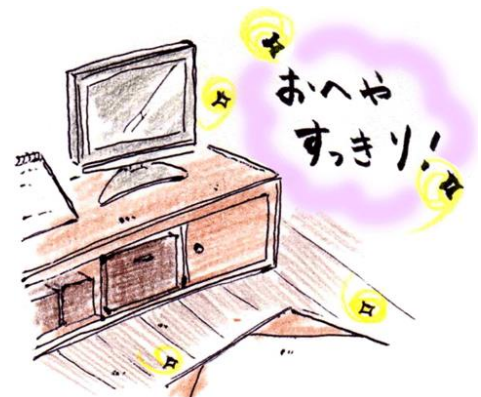
寒い冬はお部屋にこもりがち。お部屋の中も散らかりますよね。心地よい空間になるようにお部屋をすっきりさせましょう。

◆生活感をなくそう

読みかけの本やメモ、テレビのリモコンなどが出っぱなしになっていると、ごちゃごちゃしてしまいます。出したら元の場所へ必ずしまいましょう。食卓や棚の上のものを見えない場所に収納して、生活感をなくすとすっきりします。

◆色を揃える

お部屋に置くものの色がバラバラだと落ち着きません。色は3色くらいに絞って、すっきりとまとめてみましょう。濃淡の色使いも素敵です。



キッチン収納講座

キッチン是一日に何度も立つのでいつも快適に清潔にしたいですね。どうしても細々した物も多い場所ですが、一度収納場所をカテゴリー別に分けてしまうとスッキリ片付きますよ！今回は何を使ってどのように分ければ良いのかを考えてみましょう♪

ファイル BOX に入れると立てて収納できるのでお鍋やフライパンが取り出しやすくなります。引出しの中の汚れ防止にもなりますよ。



調味料も種類で分け、BOXで立てて使うと便利。液ダレしてもすぐ洗えるので衛生的。



パントリーがある場合はこのように 100 均のカゴ収納で種類別に分けて必要な物だけ取り出せます。取っ手付だと高い場所でも取り出しやすいですね。



消耗品もシンク下の引出しに収納して、小分け BOX や、今は 100 均でゴミ袋ケースなども販売されているので、家庭に合った収納アレンジが可能です。



パントリーや収納棚がない場合はこのようにキッチンの引出しを BOX で区切って収納すると、一度に見渡せて賞味期限の管理もしやすいですよ。



詰め込みすぎて中身が把握しづらい冷蔵庫ですが、例えば朝食セット/調味料セット/飲料等カテゴリー別に通気性のある取っ手付かごに同一色でまとめるとスッキリします。



野菜室は紙袋を使って仕切ると見栄えも保存にも良いのでオススメ。



今月のラッキーパーソン

1月生まれ

「熱血タイプ」遊びや趣味に夢中になって本業を怠ることも。切り替えが大事。

2月生まれ

「帽子の似合う人」体調管理が要。コンディションが Up すれば運氣も Up。

3月生まれ

「神秘的な人」「書く」ことがポイント。書くことで心安らいで豊かな気持ちになれるでしょう。

4月生まれ

「若々しい友人」たまには自由な時間やお金を使って自分自身を労って。

5月生まれ

「個性的な女性」以前から関心のあったことにトライしたり行きたかった場所に出掛けて吉。

6月生まれ

「料理上手な人」多忙で手を付けられなかったことに着手でき楽しめそう。

7月生まれ

「古風な人」どんな場面でも冷静さと落ち着きを意識して慎重に振る舞うよう心がけて。

8月生まれ

「威勢のよい人」感謝の気持ちを言葉にして吉。サポート力も Up。

9月生まれ

「賢い人」挑戦運あり。実際に経験することで的が絞れます。

10月生まれ

「憧れの人」目標になる人をお手本にすればやることなく自分に必要な行動ができそう。

11月生まれ

「温厚な女性」訪れたチャンスは迷わずしっかり掴んでいきましょう。

12月生まれ

「活発な友人」美容で、テンションも上がり所作も優雅になれポジティブ言葉全開に。



会社名 株式会社 伍代工務店
住 所 鯖江市下野田町 25-7-2
連絡先 0778-62-1258(代)
ホームページ <http://www.kinokanoie.co.jp>
Facebook www.facebook.com/godai.koumnten



『木の香の家』は伍代のこだわり！

新築・リフォーム・増改築・古民家の再生など
適材適所を考え 皆様にご提案しています。

※配信の停止を希望される方は、弊社までご連絡下さい。