



洗剤をつけたスポンジで食器を洗うとき、無意識に水を出しっぱなしにしていませんか？ 洗い物のときは、予洗いとスポンジを水で湿らせるとき、食器をすすぐときなど以外は水を止めることで、かなりの節水になります！

**節水につながる！ 便利アイテム**  
お皿や調理器具を洗うとき、スクレーパーで汚れをある程度すくうと、節水はもちろん、洗剤の節約に。シリコン製がおすすめです。ほかに、油が多い場合は固めて捨てる、カップ麺などの汁を流すとそれを流す水もムダなので、100円ショップなどにある汁を固める粉を使うと、そのまま捨てられて便利です♪

暑い夏。水をたくさん使いたくなりますが、水道料金が気になりますね。そこで、身近にできる節水の知恵をご紹介します。

●**水の使用時に、こまめに水を止める**  
洗面所で歯を磨いているとき、顔を洗うときなど、水を出しっぱなしにしていませんか？ 歯磨きの際は、歯ブラシを洗うときや、うがいでコップに水を入れるとき以外は水を止める、洗顔時は洗顔フォームなどを泡立てるときや顔を洗い流すとき、必要な時以外は水を止めましょう。

●**湯船のお湯を使う、残り湯を活用する**  
シャンプーのすすぎや最初に体を流すときなど、ためたお湯を使うのはいかが？ 後に入る家族のことを考え、湯船のお湯が極端に減らない程度のお湯を使い、最終的なすすぎをシャワーにすると、水の量を減らせます。また、風呂の残り湯は、外回りの掃除に使ったり、入浴剤を使っていなければ、植木などの散水に使うことで節水につながります。

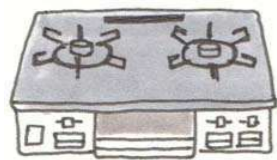
●**洗車をバケツ洗いにする！**  
ホースの水で洗えばなしにするより、バケツに水をためて洗うと大幅な節水につながります。



●**最新の機能を使う！**  
食洗機は手洗いより効率良く洗うといわれているので、節水はもちろん、家事の手間も減りますね。最新の水栓は、手をかざせば吐水・止水ができて節水に効果的！トイレも節水タイプが主流。古いトイレよりも少ない水量で流せるので検討してみるのも良いですね！

ご存知ですか？

■アルカリ電池とマンガン電池の特徴



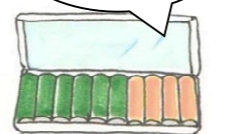
アルカリ電池はほかに、ガスコンロ、シェーバー、懐中電灯、電子辞書、防犯ブザー、電動歯ブラシなどにも適しています。

●**アルカリ電池の特徴**  
大容量で長持ちし、大電流を必要とする機器に適しています。たとえば…頻繁に使うリモコンや時計、音楽プレーヤー、玩具など

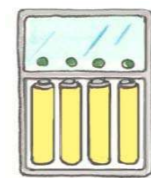
●**マンガン電池の特徴**  
容量が小さく、電圧が弱いものの、休み休み使うことで限度はあれ、多少電圧を回復することができます。たとえば…使用頻度の少ないリモコン、懐中電灯等

■電池の保管は10～25℃がおすすめ

専用のケースなどに収納を。100円ショップでも見られます！



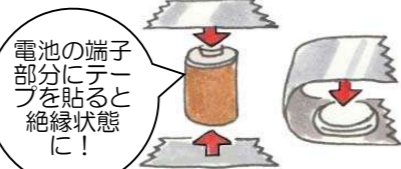
直射日光や高温多湿の場所は電池の寿命が短くなったり、液漏れを起こす恐れが。冷蔵庫での保管もおすすめしません。電池を取り出したときに結露が発生し、錆の原因につながります。



使い捨てが一次電池といわれ、二次電池といわれるのが充電して使う充電電池。繰り返し使えるので経済的でゴミも減らせるので注目されています。

■電池を使うときの注意点

●アルカリとマンガンの併用はNG！ お互いの特性が違い、その長所が活かされません。  
●新旧での併用もやめましょう。古い電池のせいで全体の力が弱くなるほか、先に使いきった電池の液漏れにもつながります。  
●もし、液漏れをしていたら、アルカリ電池の白い液は強いアルカリ性の電解液なので素手で触るのはNG！ 失明や化学やけどの危険があります。機器側についたら、すぐに湿らせたティッシュなどで拭き取りを。白い粉が手に付かないよう、ビニール手袋などを着用することをおすすめします。



電池の端子部分にテープを貼ると絶縁状態に！  
乾電池やボタン電池などを捨てるときは、電流が流れない状態（絶縁状態）にし、自治体の指示に従って処分を。充電電池も端子部分にテープを貼り、協力店などに置かれたリサイクルボックスへ。



昭和から創業

かなづち通信

LIXILリフォームショップ 林工務店  
フリーダイヤル: 0120-884-728  
住所: 加古郡稲美町中一色819-7

No.18夏号

2024年7月吉日発行



社長ひとこと

こんにちは、林工務店の林です。  
予期せぬ災害が増えている中で、特に雹には驚かれたことでしょうか。火災保険の加入をしている方々は、安心を実感されたと思います。火災保険は意外と幅広い補償範囲を持っています。梅雨の大雨に備えて、保険の見直しをしてみたいかがでしょうか？ 今からの時期、雨漏りにも注意が必要です。放置すると家が腐ったり、カビが発生したり、白蟻が出現したり、漏電のリスクが生じたりします。家を良好な状態に保ち、梅雨を万全の体制で迎えましょう。そして、洗濯物を部屋干しする季節には、湿気対策として単独換気扇を設置することをお勧めします。さらに、熱交換型換気扇を使用することで、新鮮な外気を取り入れつつ、汚れた内気を排出し、熱交換も同時に行います。これにより、夏の暑い空気を部屋の空気で冷やし、冬は逆に暖めることができます。換気性能を向上させるために単独換気扇として、熱交換型換気扇を活用することが効果的です。各々で対策をして快適な夏を過ごしましょう。



大雨や暴風雨 に備えて 屋根と外壁の点検 しませんか？



今までの自然災害やこの前の雹で、見えない所や気付にくい場所で被害があるかもしれません。放置すると二次被害が発生し、建物の寿命を縮めてしまいます。住宅の木部にしみ込んで腐食し、白ありが発生しやすくなります。気になる方は、お気軽にご相談ください。

林工務店では ドローンを使った 屋根の点検が出来ます！

点検時間の短縮につながる

人が危険な場所で作業しなくて済む

点検で屋根が傷むリスクがない

業者と共に 屋根の状態を確認できる



屋根の高さ・形状を選ばずに点検できる



## Health

### 夜間熱中症に気をつけましょう



もし、トイレに起きたときは常温の水を摂り、脱水を防ぎましょう。また、利尿作用のあるアルコールやコーヒー、緑茶を飲むと、夜間のトイレの回数が増えるなど、安眠が妨げられる可能性があるため、寝る前に飲むのは避けましょう。

#### エアコンを使って心地良い空間を

夜は省エネを考え、ついエアコンを消しがち。しかし夜も25℃を下回らない熱帯夜は、熱中症のリスクが上がります。夜間でもエアコンで快適だと感じる室温・湿度を保ちましょう。たとえば、室温が28℃でも、湿度が低ければ体感温度が低く感じるそうです。湿度は40~60%程度がおすすめです。ちなみに、体に直接風が当たると、だるさなどの原因になるので、扇風機などを併用し、風を対流させると良いですよ。

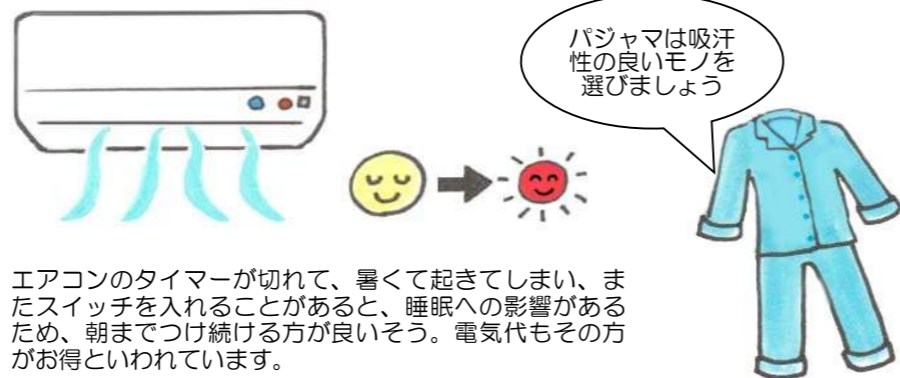
熱中症のリスクは、太陽が照りつける日中だけではなくありません。夜間も気をつける必要があります。そこで対策をご紹介します。

#### ●寝る前にしっかり水分補給を

喉が渴いていなくても、寝る前にコップ1杯程度の水をゆっくり飲みましょう。暑い時期でも、冷たい水は寝つきが悪くなる可能性があるため、常温の水がおすすめです。

#### ●肌掛けなどを使うときも顔は出す

エアコンによる影響で肌掛け布団をかける際も、顔は出しておくことをおすすめします。冷たい空気を吸うことで肺を冷やすことができ、体温を下げる効果が期待でき、熱中症予防につながります。



エアコンのタイマーが切れて、暑くて起きてしまい、またスイッチを入れることがあると、睡眠への影響があるため、朝までつけ続ける方が良いでしょう。電気代もその方がお得といわれています。

## Chottoいいかも

ジュートバッグを活用しませんか？ ジュートバッグとは、麻の一種であるジュート素材のバッグのこと。素材の涼やかな表情から夏に活躍するのはもちろん、比較的安価で、おしゃれな見た目から、今では季節に関係なく人気です。マチ付きタイプだと、さらにいろんな使い方ができますよ♪

#### ■丈夫だから

##### エコバッグにおすすめ



肩に掛けられる持ち手があれば、持ち運びしやすい♪

コーヒー豆の袋にも使われるジュートはとても丈夫なので、エコバッグにぴったり！マチがしっかりとあると、ビン類やお惣菜のパックなども安定しやすいです。

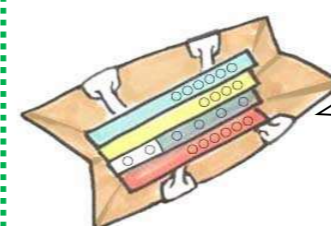
#### ■A3程度のサイズのバッグを活用する



紙袋をひとまとめに♪

ひざ掛けなどをざっくり入れても便利！

#### ■A4程度のサイズのバッグを活用する



雑誌や書類など、紙のモノを入れれば、手軽に持ち運べます♪

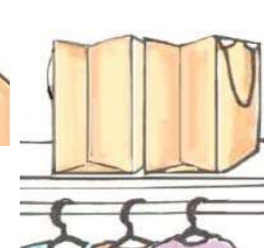
バッグの中に仕切りを入れれば、出し入れしやすいです！

#### ■B5程度サイズのバッグを活用する

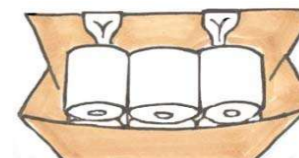


お弁当の持ち歩きや、外出に必要なモノをざっくり入れられます

#### ■入れるモノで使い分ける



トイレットペーパーの大きさによってA4やB5サイズを使い分けを。クローゼットのモノを仕分ける際も、入れるモノによっていろんなサイズを使い分けると良いですよ♪



一般的なトイレットペーパーなら、B5サイズで6個ほど入ります。

## かんたんレシピ

### カマンベールなめろう

教えてくれた人…尾田衣子さん  
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。  
<http://ryo-ri.net/>

#### 材料

(2~3人分)

- カマンベールチーズ…1個
- 味噌…大さじ1
- ショウガ…1/4かけ
- 小ネギ…4本
- バゲット…1/2本



バゲットに塗って、ワインなど、お酒とともに♪ カマンベールチーズに味噌のコクと塩味、ショウガのアクセントが絶妙にマッチします。

①カマンベールチーズは1口大に切る。ショウガはみじん切りにし、小ネギは小口切りにする。

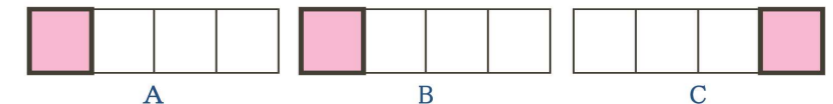
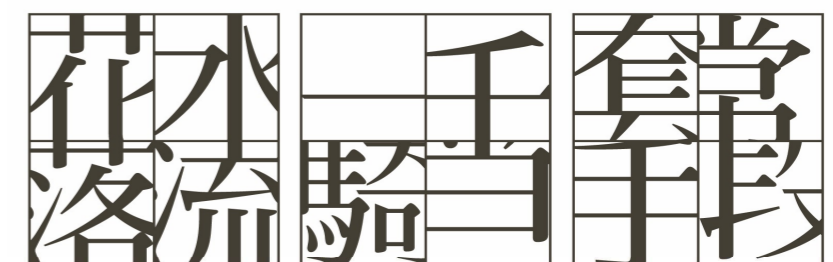
②まな板に①、味噌をのせ、たたきながら全体を混ぜ合わせる。

③器に盛りつけ、スライスしたバゲットを添える。

※包丁の面でぬり込むように混ぜると和えやすいです。  
※少し時間をおくと、カマンベールチーズが柔らかくなり、バゲットに塗りやすくなります。

## 熟語探し

A~Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を教えてください。



答え



ひとまず仕事の区切りがついた~!