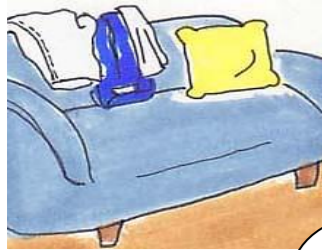


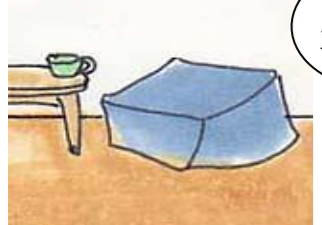
# Chottoいいかも

暮らしの上で必要だと思っていても、ないと意外に平気なモノがあるかもしれません。そんな、いらないかもしれない(?)を考えてみませんか?

## ■ ソファ



あるのが当たり前になりがちですが、つい洗濯物などを置いたりして生活感が出やすくなりがち。また、場所も取るので、なければ、スッキリ、空間を広く使えるかもしれません。



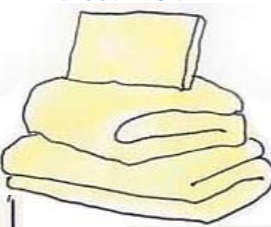
床に座りたいときは、大きめのクッションが移動もラクでGOOD。

## ■ 調理用ボウル

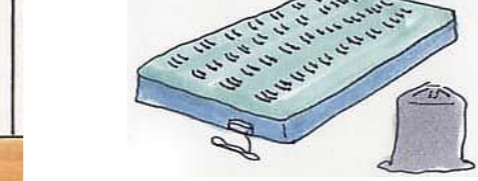


入れ子に収納できるので、一見コンパクトに見えますが、使うボウルは意外と限られていませんか? 見直して減らしてみると、気分もスッキリするかもしれません。

## ■ 来客用布団



年に数回しか使わないのに、場所を取るの、思いきって処分すると、そこに必要なモノが収納できるかも。また、客用のカバーも普段使いの替えカバーを使えば、しまえばなしになることもありません。来客時には、レンタル布団を使うのも一つの手です。



エアベッドなら、省スペースで収納でき、干す手間もいりません。

## ■ 少したびれた服



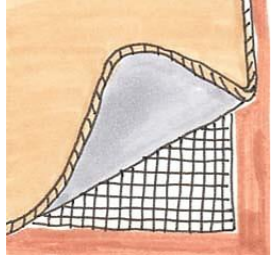
おうち時間も増えたので、部屋着もアップデートさせて、気分を上げていけますね♪

外には着ていけないから部屋着にしようかな、という、たびれたTシャツなどありませんか? でもいつか存在を忘れて、引き出しの奥に...という。残しても1~2枚にして、思いきって処分してもいいのでは?

# 快適Life

## 家庭内事故を防ぎましょう!

ラグや脱衣所のマットなどは、滑り止めマットを下に敷いて、ズレ防止をすることで、滑って転ぶなどのケガ防止になります



ケガをした人の中でも、家庭内での事故によるものが多いそう。そこで家庭内事故を防ぐために住環境を整え、元気に過ごしましょう!

①床に置くものをなくす  
衣類や雑誌などが床にあると、足を取られて滑ったり、引っかかって転ぶことがあるので、できるだけ床はスッキリとさせましょう! ラグやマットのちよつとしためくれにも注意! そこに足を引っかけて転ぶケースがあるようです。

②玄関に椅子などを置く  
玄関と上がり框に大きな段差があると、玄関に下りたり上りたりするときにバランスを崩して転ぶなど、ケガの一因に。玄関に椅子があると、背もたれが手すり代わりになったり、椅子を介して上り下りがしやすくなるので、便利です。

足元が明るくて見えやすい!

滑り止めはもちろん、ホームセンターなどで見られる蓄光テープを貼るのもおすすめ!

夜、トイレなどの移動で階段を使うときに明かりがあると安心! 人の気配で点灯する人感センサー付きのものや、省エネのLEDのものなど、ホームセンターなどでいるんなタイプが見られます

## 幼児の家庭内事故にもご注意を

家庭内の危険を減らして、幼児のケガも防ぎたいですね。たとえば、ソファから落ちて頭をうつことがあるので、低めのソファがおすすめ。また、ソファの足元にマットなどを敷くことで、落ちた時の衝撃を軽減できます。ファンヒーターやストーブのやけどもご注意を。オイルヒーターなど、触れても熱くない暖房器具が良いですね。さらに、月齢によって、なんでも口に入れてしまう時期があるので、電池やカギなどは、手の届かないところに置きましょう。CC

間違い探し答え: C A→帽子の縫い目 B→手袋の飾り C→ヒイラギの葉の形・雪の面積 D→鬼のお面の眉  
間違い探し答え: ①お父さんの恵方巻の具 ②お盆の恵方巻の数 ③お母さんの腕の位置 ④男の子の皿 ⑤女の子の髪型

LIXIL リフォームショップ 住まいのことなら  
TEL 0120-59-3339 FAX 0986-37-2709  
LIXILリフォームショップ 株式会社永倉建設 住宅事業部  
〒885-0112 都城市乙房町1673-3  
Page 4

読んでなるほど! 知ってお得!! の情報誌

# どじょーこ通信 vol.43

永倉建設  
春の感謝祭  
みんなでコロナを吹っ飛ばそう!!

2年連続新型コロナウイルスの影響で、中止してました感謝祭を、今年は、3年ぶり実行しよう!!!と去年の暮れまで喜んでいました。しかし今年に入って、『オミクロン株』のすさまじい感染力に、驚いております。まだ中止とは、決定していませんので、諦めずギリギリまで準備をしていきたいと思っています。4月30日に開催できた時は、是非遊びに来て下さい!! 皆様に会えるといいなあ〜と祈るばかりです。



魚のつかみ取り大会



※他にも色々な催し物を予定しています!!

## 知林ヶ島(指宿)

鹿児島湾(錦江湾)に浮かぶ、周囲約3km、面積約60ヘクタール、標高約90mの美しい島です

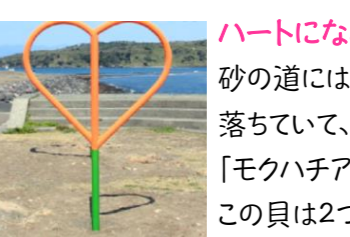


3月から10月にかけて大潮または中潮の干潮時に知林ヶ島に現れる「砂の道(砂州)」の愛称です。限られた時間、砂の道により陸続きとなります。「砂の道」は、消えても必ず再び現れ、島と陸を「結ぶ」ことから、知林ヶ島は「縁結びの島」・「愛の島」とも呼ばれパワースポットとして知られています。

## いぶすき 砂の道 ちりんロード CHIRI-RING ROAD



チリズハート  
一見、何のオブジェかな、と思われそうですが、ある一点から見ると、2つのオブジェが重なってハートの形に!!



ハートになる貝  
砂の道にはたくさんの貝が落ちていて、その中の一つ「モクハチアオイガイ」この貝は2つ合わせるとハートの形に....

## 覚えてますか?? 幸福度ランキング!! 令和3年は、2位になっていました

令和2年にお知らせした話の続編です。2年連続1位だった自分たちの故郷「宮崎」が、令3年はどうだったか気になって、調べてみました!! なんと、沖縄県に1位の座を譲っていました...。それでも2位。宮崎県は、幸福度の高い県ってことは間違いありませんね! 昨年1位の沖縄も宮崎も観光名所がたくさん!! 食べ物や素敵な場所を求め、他県からわざわざ遊びに来られる観光地。そんな素敵な街に住んでいる事は、とても贅沢な事なんですよ! 今年もどんどん宮崎県を盛り上げて、たくさんの人を呼び込み一緒に楽しみたいですね! 宮崎サイコー!!!

順位	昨年順位	都道府県	幸福度
1	2	沖縄県	78.1
2	1	宮崎県	73.0
3	9	熊本県	72.4
4	12	山梨県	72.1
5	22	愛媛県	71.8
6	38	岡山県	71.7
6	28	長崎県	71.7
8	30	北海道	71.4
9	7	京都府	71.3
9	3	大分県	71.3



余ったお餅を甘辛〜い韓国料理にアレンジ! おつまみにも最適ですよ!



材料 (2人分)

- 切り餅...3個、エリンギ...1本、ソーセージ...3本、玉ねぎ...1/2個、小ネギ...適量
- A: コチジャン...大さじ1と1/2、砂糖・しょうゆ...各大さじ2、ごま油...小さじ2、おろしにんにく...小さじ1、水...200ml
- 白いりごま・ごま油...適量

- ① エリンギは2等分し、薄切りにする。ソーセージは斜め切り、玉ねぎは薄切りにする。小ネギは斜め切り、切り餅は3等分に切る。
- ② 鍋にごま油を熱し、エリンギ、ソーセージ、玉ねぎを軽く炒める。
- ③ Aを合わせ、②に加え、沸騰したら餅を入れる。餅が柔らかくなったら小ネギを加えてサッと混ぜ合わせて器に盛りつけ、白いりごまをふる。

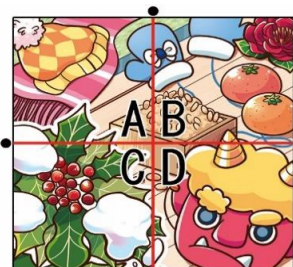
※餅は火を入れすぎるとドロドロになってしまうので、形が残る程度に少し固めで火を止めてください。



間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えて下さい。

※答えは巻末のページにあります。



間違い探し

左右にイラストで間違いは5か所あります。 ※答えは巻末のページにあります。



このコーナーでは、きいっちゃんの釣果情報やコラム、なるほど情報をお伝えします!



簡単極旨レシピの紹介



普段は全く料理をしない僕!!だが自分が釣った魚だけは自分で捌く。以前忙しかった時にウチのカミさんをお願いしたことがあった。40cm位の新鮮大アジだ! スーパーで買うと1匹1000円はする代物である。仕事を済ませてアジのお刺身で一杯やろうと出された皿を見るとエッ?... 身が半分もない。しかもボロボロ!!... せっかく捌いてもらったのに文句は言えないし、グスッそれからというもの、釣った魚は自分で捌くようにしたのである。最近では捌くだけでなく幾つかの旨い食べ方まで覚えたので紹介します。

**鯛・メジナの塩麴漬け** もちろんお刺身も旨いのだが沢山は食べられない。そんな時は切り身にして塩麴漬けにするといい。捌いた魚をジブロックに入れ、塩麴をまんべんなく馴染ませ、一晩寝かせたものを焼いて食べるとほっぺたがいくらあっても足りない???位旨い。余ったら冷凍保存してもいい。



**サバの竜田揚げ** サバの入れ食いに遭遇するとイヤという位サバだけが釣れてしまう。みそ煮やシメサバ等色々あるが最近は竜田揚げにハマっている。3枚に下ろし腹骨を取り更に中骨を取って4本のサクにしたものを5cm位に切る。醤油・みりん・酒等に一晩漬け込んだものを竜田揚げにしてキャベツと一緒に食べると最高だ。1匹分位は軽く食べられる。



**炙り刺身** 鯛・イサキ・サバ等サク状態にしたものをバーナーで炙ります。この場合皮は付いたままがいいです。魚で一番旨い部位は腹身と皮なのです。少し焦げ目が付いたものを刺身にするとまた一味違った美味しさを楽しむ事ができます。

**アジや小鯛のみりん干し** 焼酎が一番進むのはやっぱりこれだ。僕ももっぱら背開きにします。大きいものは三枚に下ろした方がいいでしょう。醤油とみりんを1対1の割合にして数時間漬け込んだものを天日干しにします。ここで猫に注意!! 以前物干し竿にぶら下げていたら隣の憎きドラ猫が飛びかかり網を少し食い破っていました。魚は無事だったものの、カミさんは『猫のツバが付いているかもしれないから食べない』と言って見向きもしませんでした。



猫のツバくらいどうせ焼くのだから関係ないです。網で焼いてもいい、フライパンで焼いてもいい。晩酌の肴にはもってこいです。

