

■ 扉のある収納は時々開放しましょう

キッチン下や押し入れ、クローゼット、靴箱など、使うときだけでなく、時々開放して風を通すことで、中の湿気を追い出すことができます。

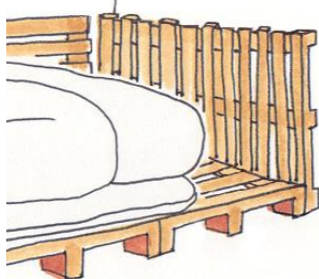


ちなみに、一度着た服は、クローゼットなどにしまい込むと、湿気が残ることがあるので、別の場所でひと晩干すことをおすすめします。



■ 布団をしまうときは通気を考える

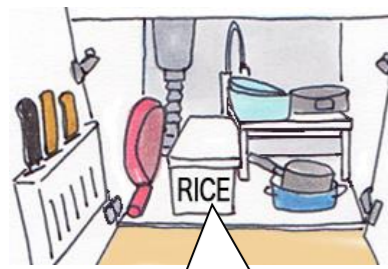
たとえば、すのこを活用するとき、布団の下だけでなく、横にも設置することで、風通しが良くなります。



側面や背面のすのこの向きは、板目が底のすのここと平行になるように置くことで、風の流れがスムーズになります。

下や背面、左右にすき間を確保できるキャスター付きの収納ラックもおすすめです♪

■ シンク下収納に食べ物を保存しない



シンク下の排水管がある収納に、お米などを入れるのはおすすめしません。湿気がこもりやすく、お湯を使うと排水管からの熱気も伝わるので、傷みの原因にもなるのでご注意ください。

他へ移動しましょう

■ 重曹は湿気対策に効果的♪

重曹を器などに入れて靴箱やクローゼット、トイレなどに置くと良いですよ。重曹が固まってきたら、水と混ぜてペースト状にし、シンクを磨いたり、コップなどの茶渋落としに使えます。



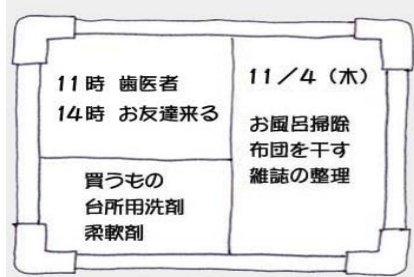
※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

快適Life

ホワイトボードとマグネットを暮らしに取り入れませんか?

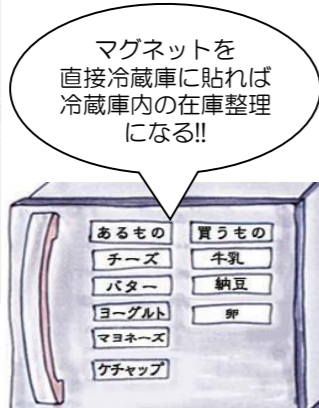
いろんなことが整理できるなど、重宝しますよ♪

■ ホワイトボードをToDoリストに活用

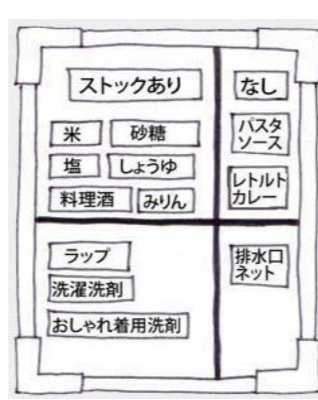


その日にやることや、用事の予定などを書いておくと、忘れにくくなり頭の整理もできて、サクサク動けます。

■ 食料品の在庫整理に便利



マグネットを直接冷蔵庫に貼れば冷蔵庫内の在庫整理になる!!



ホワイトボードにマグネットで常備する食材を貼り、移動することで有無が一目瞭然!



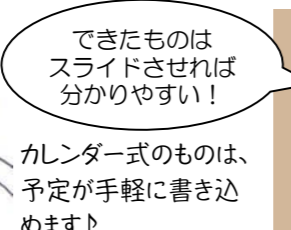
丸いマグネットにマスキングテープで常備食材を書いて貼っても良いですよ!

■ 家族へのメッセージボードに



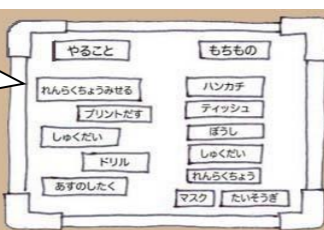
外出しても、家族へのメッセージを手軽に残せて便利です。

■ 子どものやること&持って行くものも一目瞭然に!



できたものはスライドさせれば分かりやすい!

カレンダー式のもの、予定が手軽に書き込めます♪



学校の宿題や提出物、持って行くものが整理できるので、忘れもの防止になります。



どじょうの通信

謹賀新年 本年もどうぞよろしく 2022 お願い申し上げます

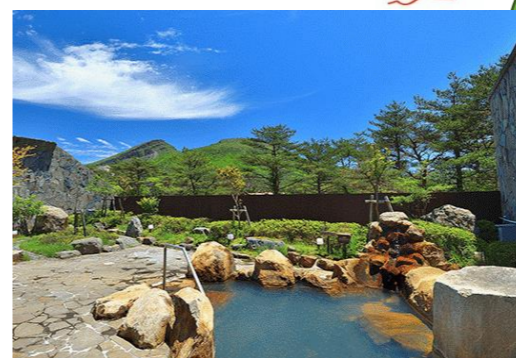
昨年中は、大変お世話になり、有難うございました。皆様は、どのような新年を迎えられましたでしょうか? 昨年はコロナ2年目でしたが、まだまだ自粛などを強いられ我慢の年でしたね。色々な行事が無くなり、気持ちの充電が不完全ではないでしょうか? 私達も小さな幸せを見つけ、少しずつパワーを充電しています。ワクチンも大勢の方が接種することが出来て、少しずつですが、落ち着きを感じられるようになってきたと思っています。1日でも早くコロナが収束して以前のように安心して過ごせるようになりたいですね! 今年が皆さまにとって良い年になりますように...。そして、良い出会いがありますように...。楽しみながら元気に頑張りましょう!!

★ 公営国民宿舎・『ホテルピコラナイえびの高原』★

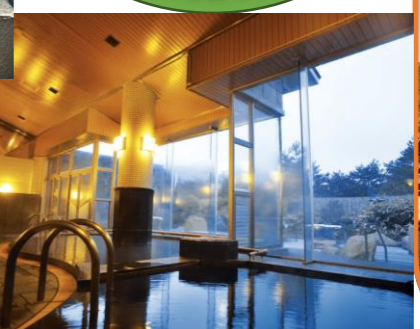
皆さんも1回は訪れたことがあると思いますが、今回はえびの高原の紹介です。霧島連山の最高峰、韓国岳(からくにだけ)の裾野に広がる標高1,200mのえびの高原。九州で最も標高が高い温泉郷なのです!! その高原内にある国民宿舎『えびの高原ホテル』がリニューアルされていた事をご存じですか? 名称も、「ホテルピコラナイえびの高原」へと改名されていました。客室の他、グランピング宿泊も可能で、大人も子供も大はしゃぎ!! 夏は、グランピング・冬はスケートが楽しめます。登山に行かれてる方もいらっしゃるそうです。レジャーも充実しています。美味しい食事や温泉を楽しんで、思い出作りには是非足を運んでみて下さい(*^^*)



グランピング...本格的なテントが4張りあります。各々コンセプトが設定されていて、『ザ・宮崎』を感じさせる空間になっています。定員は4名。中にはセミダブルベッドが1台なので、あとはお布団で対応されるそうです。食事は雨天でなかったらBBQです。館内の大浴場でゆったり汗を流すことも可能です。冬は寒いと思われそうですが、春からの予定にはぴったりです!



泉質...炭酸水素塩泉で、すべて源泉掛け流しでした。露天風呂では、四季を感じれる景色が広がっていました。夜になると、空には満点の星が広がり、天然のプラネタリウムを楽しめました!



かんたんレシピ

きのこことカリフラワーのチーズスープ

きのこから出汁が出て、その香りや風味が存分に楽しめる、温かいスープです。



材料 (2人分)

- ◆ エリンギ…2本、シメジ・マイタケ…各1/2パック、カリフラワー・玉ねぎ…各1/2個
- ◆ 水…600ml、コンソメブイヨンの素(顆粒)…小さじ1、クリームチーズ…80g、生ハム…4枚、塩・黒コショウ・オリーブオイル…適量

- ① エリンギは3センチ幅にし、薄切りにする。シメジ、マイタケは石づきを取り、手でほぐす。カリフラワーは食べやすい大きさの小房に分ける。玉ねぎは粗みじん切りにする。クリームチーズは1センチ角程度に細かく切る。
- ② オリーブオイルを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、カリフラワーを加え、軽く炒める。
- ③ ②に水、コンソメブイヨンの素を加え、カリフラワーに火を入れる。
- ④ ③にエリンギ、シメジ、マイタケを加え、しんなりしたら、クリームチーズを加えてスープに溶かし、塩で味をととのえる。
- ⑤ 器に盛りつけ、生ハムをのせ、黒コショウを振る。

※きのこは火を入れるとしんなりするの、たくさん入れるのがポイントです。



間違い探し

左右のイラストで違う箇所が7個あります。

※答えは巻末のページにあります。

【中級者用】



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。



きいっちゃんの耳より情報室

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!



志布志の沖堤防デビュー♪

僕⇒入社2年目の曾山です!よろしくお願いします。

社長:ちとばっかい忙しで、こんだおまいが書いてくれんけ

僕:エーッ!!ポッポッがですか…?

社長:まりけんなよかがね。船賃なおいが出っくるっじ!! よかがね!!

1500円の渡船料をおごってもらう事を取引条件に、作文が超苦手な僕が今回このコーナーを書くことになってしまいましたのでお許してください。普段、陸っぱりからしか釣りをしない私ですが、社長からのお誘いを断り切れずに行くハメになってしまいました。「何が釣れるかなー」と気持ちを高ぶらせながら準備をしていると一本の電話が。

社長:オラ痛風になっもた。明日は行っがならんがよ

自業自得だ!! と思いながら初めての場所に一人で行くのも気が引けたので、気を取り直して次週に再度社長とリベンジ!

AM5:30瀬渡し船『正丸』に乗船すると僅か10分で沖堤防に到着。

小雨の降る天候にも関わらず40人程が上陸。

ここで社長から最初の使命が言い渡されました。場所取りです!!

大事な釣果に左右するこの大役を小心者の私に出来るか

心配でしたが、無事先端の角をゲット!

社長はフカセ釣り、私はルアー釣り。

早速僕のルアーに当たりが!! 小型のサゴシ、更にグチ、エバ。

ドンドン釣れるけど、アレッ社長はまだゼロ!! なんだか気まずい雰囲気か…

フカセ釣りをしていた社長は仕事でも見せたことのないような真剣な顔になっていました。チラッとこっちを睨みつけると「遊んでる場合じゃねな」と

言いながら籠遠投釣りに変更。するとバリを皮切りに真鯛×2、アジ×4、

チヌ×1とさすがの貫禄を見せつけられました。僕のクーラー1個しか持って

行かなかった為、一杯になってしまい後から釣れたのはリリース。

魚種も豊富に釣れ、ものすごく楽しい釣行でした。♪♪



釣行後、先輩社員から「相変わらず空気を讀まないねえ〜社長が釣るまで、ルアーの針を外しとかんけ!」と釘を刺されました…

僕の釣果です