

屋根の知識

雨漏りについて

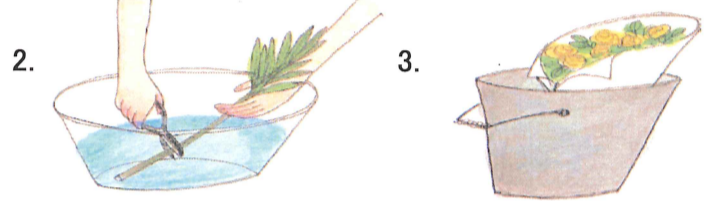


雨漏りには、原因が色々あります。それらは単独、または重なりあって起きています。その原因が思いもよらない事だったりすることもあります。例えば、水は一般に高い所から低い所へ流れますが、細い隙間を重力に逆らって下から上へと吸い上げられ、溜まった雨水が野地板に染み込み雨漏りを起こすケースがあります。これを毛細管現象と言います。雨量にもよります。平常は全く漏らないのに集中豪雨の際に漏ることもあります。雨は、風が伴うと風向・風速・風圧によって水は横に流れますし、方向によっては垂直に上がります。立ち上がりの少ない水切り鉄板やサッシの水返しから水が溢れる場合があり、その事が雨漏りに繋がっていく事もあるのです。とはいえ雨漏りの原因の一番は、建物の老朽化ですので数年に一度は屋根点検をして、あやしい所があれば早めに手当をされることをお勧めします。

切り花を長くきれいに楽しもう！

切り花は、切り口から水を吸い上げています。その水が花や葉に行き届いていないと、花はしおれていきます。他にも乾燥やエチレンの発生など様々な原因がありますが、水が行き届かないことが一番です。そこで、切り花を長持ちさせるには、3つの工夫があります。

1. 葉が水につかると水が腐りやすくなるので、下の方についている葉はあらかじめ手やはさみで取り除きます。
2. 次に水中で切り口から3cm以上のところを斜めにカットし、切り口から空気が入らないように水を吸わせませす。『水切り』



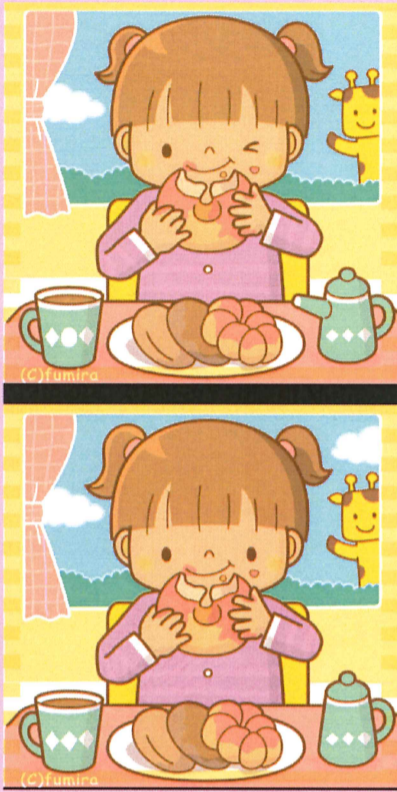
3. 最後に茎の下から5~10cmを残して新聞紙で巻き、深めのバケツに水を入れて浸し、1時間以上冷暗所に置きます。『深水』
- 以上の事で花のもちがグーンとあがりますよ。

《 おもしろクイズ 》

次の漢字は野菜の名前ですが何かわかりますか？

- ① 大蒜 **独特な香りがします**
- ② 蕪 **緑色の細い葉**
- ③ 自然薯 **掘るのが難しい**
- ④ 玉蜀黍 **歯に隙間がある人は食べにくいかな！**
- ⑤ 陸蓮根 **名前の由来は切り口**
- ⑥ 赤茄子 **皆よく知ってる野菜**
- ⑦ 牛蒡 **根野菜**

右の上下の絵には5カ所違いがあります。見つけてください。



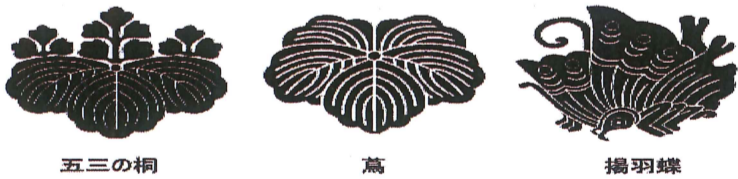
答えは裏へ

家紋について (その2) 女紋

皆さんは女紋という言葉をご存知でしょうか？女紋という言葉には二つの意味があります。一つは男性の着物に付ける紋、一寸に対して、女性の着物の紋は五分五里で男性より小さいというサイズを意味した女紋。

もう一つは、「家紋以外に女性のみが使うとされる紋章の通称」を意味した女紋です。

実家の家紋とは異なり女系から女系へと伝える紋章のことで、実家の家紋とは、意匠も由緒も異なります。女紋は日本全国すべてに存在しているわけではなく、主に西日本に分布し、東日本には存在しないようです。関西の商家では外部から頻繁に有能な入婿を迎えて家を継がせる女系相続が行われた為、自然発生的に女系に伝わる紋が生まれたといわれています。

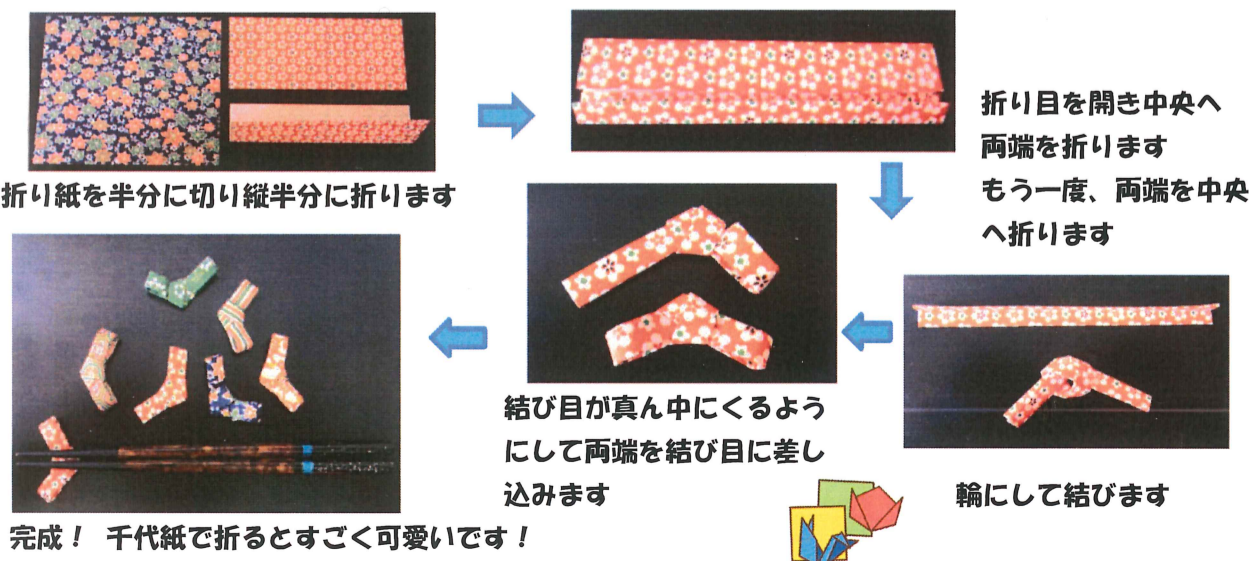


ビフォーアフター

世羅町 A様邸 金属屋根葺き替え工事



梅雨の季節、雨の日が続くと気持ちも沈んでしまうのは私だけでしょうか？そんな時は、好きな事がじっくり出来ると思って気持ちを盛り上げています。家の中の事ですから限られますが、折り紙なんかどうですかね。最近は皆、研究して新しい折り方がどんどん出てきていますよ。そんな中で私も作ろうと思ったのがこちら… 簡単で便利ですね。





紫外線対策

紫外線が気になる季節ですね。

地球温暖化やオゾン層が破壊されている為、対策しましょう

■ 効果的な方法 上からの紫外線…帽子をかぶる・日傘をさす・日焼け止めを塗る



地面からの跳ね返り…長袖で繊維密度が細かい木綿・ポリエステル素材の洋服の着用



(紫外線の透過率が低い黒など、なるべく濃い色)

■ 効果的な食べ物 肌の老化や肌あれを防ぐβカロテン、ビタミンE・肌の新陳代謝を活性化するビタミンB2や亜鉛
(みかん・いちご・かぼちゃ・人参・卵・納豆)



■ マスク 口元を覆うタイプと、顔や首、そして首の後ろまでを覆うフェイスカバータイプがある
機能性を考え、通気性を考慮した形や吸水性や速乾性、クール感がある素材を使用



■ 目 外部にさらされているので直接的に紫外線が脳にダメージを受けやすい箇所になるので
紫外線が強い日にはサングラスをかける



オススメ 100円グッズ

DAISO「たまごのプッチン穴あけ器」は、ひよこの形をキュートなキッチン雑貨。

簡単にきれいな穴が卵に開けられます。面倒な皮むきが楽チンになるおすすめグッズですよ。



お料理情報



茄子

茄子の皮に含まれるナスニンには、強い抗酸化作用があるので、体内の老化防止が期待できます。特に、血液をサラサラにしたり、血管を丈夫にする効果があるので、動脈硬化や高血圧の予防にもつながりますよ。ナスには身体を冷やす効果もあるため、夏には火照った身体を冷ましてくれる効果があります。

火を使わない簡単レシピ (◀▶)◁▷。♡

茄子のおかかあえ

茄子 2~3個 (200g)
かつお節 1/2 袋
塩・しょうゆ 適量



- ①茄子は3mm厚さの輪切りにする。
- ②直径20cmの耐熱ボールに茄子と塩小さじ1/2を入れて全体を混ぜ、茄子が浸るように熱湯を注ぐ。皿などをおもしにして浮かないようにし、5分間おく。
- ③茄子をザルにあけて粗熱を取り、水気をよく絞る。
- ④ボールに醤油小さじ2~3を入れ、茄子加えてあえ、かつお節も加えてあえる。

茄子とじゃこの丼ぶり

茄子 2~3個 (200g)
ちりめんじゃこ 20g
みょうが 1個
青じそ 3枚
かつお節 1袋
ご飯 1膳
すりごま(白) 適量
しょうゆ 適量



- ①茄子はタテに半分に切り、5mmの半月形に切る。ボールに入れしょうゆ大さじ2をかけて、ぎゅっぎゅともむ。みょうがは斜め薄切りに、青じそは細切りに。
- ②ちりめんじゃこはサッと熱湯にくぐらせ、ザルに上げて水気を切る。
- ③①の茄子がややひんやりしたら、②とかつお節を加えてあえる。

茄子の成分の一つカリウムは水に溶けやすいのでご注意

