

「林」と「森」の違い



森林浴とか...
いいですね...



新緑が深緑になり、木々の緑がとてもきれいですね。日本の国土面積のうち、約7割は森林だそうですが、林と森の違いはどこにあるのでしょうか。広辞苑によると「林＝樹木の群がり生えた所」「森＝樹木が成り立つ所」となっていますが、農林水産省の定義による区別をまとめてみますね。



【林】の語源は、「生やす」から来ていて、人工的に作られた樹木の密集地。同じ種類の木々が多数立ち並んでいて木と木の間隔が狭くない所。人が立ち入りやすい所。人の手が加わった人工的なものが『林』です。

【森】は“盛り”と同じ意味であり、多種多様な木々がこもりと生い茂っている所。自然にできた樹木の密集地。人はあまり立ち入るような所ではありません。



世界各國の森林面積 H23 年度版森林・林業白書 より

chu-channel.com より

我が家のキッチン★

材料 2人分

材料	分量
うなぎの蒲焼	2切れ
酒	大さじ1
ごはん	2杯
山椒	お好みで
うなぎのたれ	(出来上がり大さじ4)
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
きび砂糖	大さじ2

- ① 鍋に酒とみりんを入れてアルコール分を飛ばす
- ② しょうゆと砂糖を加え弱火で半量まで煮詰める

※小袋のたれがついていたならそれをお使いください。

スーパーの安いうなぎを高級うなぎに★

作り方

- ① フライパンにうなぎの蒲焼を入れ、うなぎの厚さと同じくらいの高さまで水(＋酒大さじ1)を加え蓋をして中火で約3分煮る。
- ② 丁寧に取り出し、もともとついていたうなぎのたれと水分を優しく拭き取る。
- ③ アルミホイルの上のせ、たれをハケで均等に塗る。魚焼きグリルで1分ほど焼いたら、たれを塗り・・・を2～3回繰り返して香ばしさと照りを出す。
- ④ どんぶりにご飯を盛り付け、たれをお好みでかけ、うなぎをのせる。お好みで山椒をかけていただきます。



※今年の土用の丑の日は7月30日です。

窓のことからエクステリアやメンテナンスまで住まいのお悩みご相談ください！



株式会社 **サンエー住建**

住所: 〒940-0029 長岡市東蔵王 2-1-13
電話: 0258-33-1066 FAX: 0258-33-8219

URL: <https://saneijuku.co.jp>
E-mail: info@saneijuku.co.jp



おまかせください！快適住まいのリフォーム

住まいの瓦版 第289号

2023年 7月号

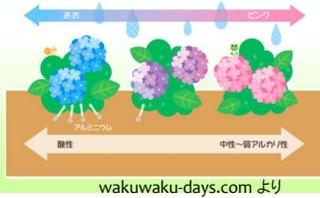


雨に映えるあじさい★

しとしと降る梅雨の時期ですが、雨に濡れてさらにその美しさを増すあじさい。上品で凛とした美しさがあります。あじさいの花言葉は『移り気』と言いますが、それは土の成分によって花色が変わる性質に由来しているそうです。土の中のアルミニウムとあじさいのアントシアニンが影響しあって、アルミニウムを多く吸収する酸性土壌では青色、あまり吸収しない中性からアルカリ性ではピンク色。日本は火山

大国なので酸性の土壌が圧倒的に多く、青色のあじさいが多いそうです。また、花色によっても花言葉があり、青は忍耐強い愛、ピンクは元気な女性、白は寛容などとなっていて、最近では誕生日や記念日、母の日などのプレゼントに人気だそうです。

ちなみに、あじさいの品種で白い『アナベル』というのがありますが、アルミニウムと結びつく色素を持っていないので、白いんだそうです。



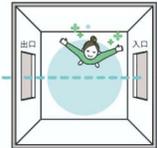
wakuwaku-days.com より

節電対策！冷房を使わず部屋を涼しく！

ウェザーニューズによると2023年の夏の気温は全国的に平年より高く、暑い夏になりそうだそうです。7月下旬から8月初旬にかけてが暑さのピークで猛暑となりそうです。

そこで、節電・節約のためにも冷房を使わずに部屋を涼しくする方法や暑さ対策をご紹介します。

- ① 外から帰ってきて閉め切った部屋を涼しくしたいときは、まず窓を開けて換気。扇風機を使って熱気を外に逃がしましょう。
- ② 打ち水をして建物自体を外から冷やしましょう。
- ③ 遮熱カーテンに取り替えて窓から入ってくる熱をカットしましょう。
- ④ サンシェード・すのこ・グリーンカーテンなどで直射日光を遮りましょう。
- ⑤ ペパーミントなどの香りをかぐことで体感温度が約4℃下がると言われているそうです。ミントオイルをしみ込ませたリボンに扇風機のカバーに結べば、爽やかな香りが広がります。



など、お試してみてくださいは如何でしょうか。「体質的になるべくエアコンは使いたくない！」という方もいらっしゃると思いますが、猛暑日が続く時は、熱中症予防のためにもためらわずエアコンを使って、元気に夏を乗り越えましょう。

2023年 猛暑見解



ちょっとためになる豆知識



鬱陶しい梅雨が終わると、やって来ます！暑い夏が！！
うだるような暑い日が続くと食べたくありませんよね・・・冷たいアイス Cream ♥ 日本アイス Cream 協会によると、気温が上がって 22～23 度くらいから売れ始め、30 度を超えると、今度はかき氷が売れるようになるのだそうです。今では冬でもアイス Cream を食べる人もありますが、やっぱり、暑い夏のアイスは特別美味しいですね。大人も子供も大好きアイス Cream についてお届けします。



アイスクリームの種類★

“アイス”と言っても、種類がいろいろあります。食品衛生法の基準に基づいて分類されたものが右の図のようになっています。乳固形分と乳脂肪分の量によって分類されています。本当の“アイス Cream”はハーゲンダッツなどの少々お高い商品で、庶民的なお手頃価格の明治のエッセルスーパーカップは“ラクトアイス”ということになります。

また、お風呂上がりのアイス Cream も最高なのですが、遅い時間に食べると脂肪分が蓄積しやすいので朝から 15 時の間くらいまでに食べるのが良いそうですよ。

#アイスの分類

区分	種類別名称	乳固形分 (うち乳脂肪分)
濃厚	アイス Cream	15%～(8%～)
アイスミルク類	アイスミルク	10%～(3%～)
濃厚さ ↓	ラクトアイス	3%～(-)
薄	氷菓	それ以外

athleteresipi.com より



シャーベットやジェラートは？

シャーベットは乳固形分 3% 未満で氷菓に分類されます。砂糖を加えたフルーツジュースや果物のピューレを凍らせたものが多いそうです。シャリシャリとした食感です。

シャーベットの語源はアラビア語からきているようですが、フランス語ではソルベと言うそうです。



ジェラートはイタリア、フィレンツェ発祥のアイスで、果肉や果汁、牛乳、砂糖などを混ぜて凍らせたもの。乳脂肪分は 5%前後でアイスミルクに相当します。

イタリア語で凍ったお菓子という意味。乳脂肪分が低いのでさっぱりしていて低カロリーです。シャーベットより濃厚で滑らかな感じ。県内にもジェラートの専門店がたくさんありますよね。



分類上では乳製品か、そうではない氷菓子か・・・という事になりますが、暑い時には全部まとめておいしいアイスですね。濃厚なのが好きな人、さっぱりしたのが好きな人、あのお店あのソフトクリームが好きな人、好みは色々。お腹を壊さない程度においしくいただきましょう。熱中症にならないように！！



見たい・食べたい 教えたい！！

Vol.42

私がスイーツ大好きママです！



『本日もポロネーゼしかありません』と大きく書かれた看板どおり、ポロネーゼ専門店の『Nijiwo(虹を)』さん(三条市)をご紹介したいと思います。本当にポロネーゼしかないのでパスタの量とチーズをかけるかかけないか、だけの選択ですが、専門店ならではのこだわりがたくさん詰まっていて、イタリアには行ったことはありませんが、イタリアの本場のパスタを頂けたような満足感のあるパスタが食べられます。

似たようなメニューでよくあるミートソースとは別物だそうです。ミートソースはひき肉を使ってトマトソースで伸ばした、ソース多めのパスタのこと。本場のポロネーゼは角切り肉を赤ワインで作るソース少なめの

肉料理なのだそうです。こちらのお店でも、ゴロっとしたお肉が柔らかく煮込んであり、太めの生パスタがもちもちとしていて他では味わえないようなコシのある食感です。そして、なんともインパクトのあるふわっふわなチーズはひと皿ごとに手削りをして仕上げてくれるので柔らかくパスタとよく絡み絶妙なおいしさです。食品添加物や化学調味料も不使用なので体に優しく安心して食べられるのも嬉しいですね。

一度食べたらまた食べに行きたくなるような専門店ならではのポロネーゼ、如何でしょうか。



リフォームしてみませんか!?

YKK かんたん ドアリモ

YKKAP のかんたんドアリモは、今あるドアや引戸の枠に新しい枠をかぶせるだけでかんたんに取替できる、新しいリフォームのカタチ。既存の壁を壊さずにリフォームできるから、省コストでスピーディーな工事を実現。暮らし方の変化や住宅スタイルに合わせてドアや引戸を自由にお選びいただけます。

