



今年もお世話になりました！



いつも瓦版をご覧いただきありがとうございます。

平成から令和に変わった今年もいろいろなことがありましたが、私的に一番盛り上がったのは、ラグビーワールドカップでした。大会が始まるまでは全く興味もなくルールもわからず、というような状態でしたが、テレビで観戦するうちにすっかりラグビーファンになってしまいました。日本チームが活躍したことも大きかったと思います。他のスポーツと比べてもルールが複雑で、なんでファールなの？ なんでスクラムなの？ 何点入ったの？ 等々、にわかファン同士、浅い知識で話し合うのも楽しかったです。

それぞれのポジションの役割をしっかりと果たし、チーム一丸となってゴールを目指す、『一人は皆の為に、皆は一人の為に』の精神が日本人の気質に合っているかなとも思いました。

ラグビーワールドカップの影でしっかり消費税も上がりましたが、来年も皆様にお得な情報をお届けできるように、『ONE TEME(ワンチーム)』でサンエー住建も頑張っていきたいと思います。(社長：片桐でした)



我が家のキッチン★

材料 作りやすい量

材料	分量
牛豚合い挽き肉	350g
生卵（挽肉と混ぜる）	1個
ゆで卵（飾り用）	2個
玉ねぎ	50g
ピーマン	50g
スライスチーズ（とろける）	45g（3枚）
塩	小さじ2/3
こしょう	小さじ1/3
牛乳	50ml
パン粉	1/2カップ

クリスマスにいかが？ミートローフ★

作り方

- ①玉ねぎ・ピーマン・チーズをみじん切りにする。
- ②ゆで卵以外を全部ボールに入れよく混ぜる。
- ③大き目のクッキングペーパーの上に半分肉種を広げ、ゆで卵を置く。その上に残りの肉を置いて卵の周りに空気が入らないようにまとめる。10×20×5 cm位の大きさになる
- ④クッキングペーパーを巻き、端をひねって（キャンディー包み）同じくらいの大きさの耐熱容器に入れ、レンジで7～10分加熱。
- ⑤フライパンに油をひき、転がして焼き目をつける。
- ⑥切って、彩り良く盛り付ける。ケチャップなどお好みのソースで！
加熱で出た肉汁をソースに加えるとおいしい！



※加熱時間は各ご家庭のレンジに合わせてください。オーブンがなくともできますよ。

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：http://www.saneijuken.co.jp
E-mail：info@saneijuken.co.jp



住まいの瓦版

2019年 12月号



第246号



新しい日記帳★

書店に新しい日記帳・手帳がズラリと並んでいます。今年こそは！と買い求め、挫折する人のなんて多いことでしょう。習慣となっている人は、日記をつけないと一日が終わった感じがしない、日記をつけないと気持ち悪い、と言いますが、慣れていない人にとっては面倒なことではあありません。

約束事や計画を記入する手帳に対し、日記帳はその日にあった出来事を記録するとともに、気持ちを表現したり、整理するのに役立ちます。3年・5年・10年とある『連用日記』はいかがでしょうか。一冊に3年分又は5年分の日記が収まっているので、いつでも過去の自分を振り返ることができます。1日に書くのは3行程度。日記を書くことで創造性が育まれ、精神的な健康につながり、脳の老化防止にもなるのか？来年は2020年。新しい日記帳で始めてみませんか。



getnavi.jp を参考にしています

TOTO 第15回 トイレ川柳 入賞作品発表★

2005年にウォシュレット® 2千万台突破を記念して、トイレ川柳は始まりました。ご自宅やお勤め先、町中のトイレなどでの面白話、失敗談、トイレにまつわるエピソードや想いを川柳形式で募集するものです。毎年、6月中旬頃から募集が始まり、10月に入賞者の発表。入賞句はトイレトペーパーに印刷し、トイレトペーパー型の川柳集として11月10日の『トイレの日』に発行されます。

皆さんも、来年は応募してみませんか？

詳しくはTOTOのHPをご覧ください。

【今年の入賞作品】一部をご紹介します。

まいったな 外で待ってた のは社長
行けるとき 行っておくのが 旅の知恵
友の家 トイレの本で 趣味を知る
ピカピカに 気付いて欲しい 嫁心
我が家から 消えた会話と 水タンク



トイレから 出た目が赤い 負け試合
弟に トイレゆずって もらすばく
息殺し 部下の会話に 耳をたて
スマートな 彼は会計 我トイレ
祝日で あれば良いのに トイレの日

※ お住まいのリフォーム・新築等をお考えの方、土地や建物をお売りになりたい方、お探しの方がいらっしゃいましたら、是非ご紹介ください。



ちよつとためになる豆知識



12月に入ると、慌ただしく、あっという間にクリスマス・年末となりますよね。大みそかは家族集まって、テレビで紅白を見ながら、こたつで年越しそばを食べる…そんなご家庭が多いのではないかと思います。家族一緒に今年も無事に過ごせたことに感謝しながら食べる年越しそばは何とも幸せな味がします。そんな年越しそばについて改めて考えてみましょう。

「年越しそば」食べますか？



エスピー食品や消費者インサイト研究所などのアンケートによると、7割以上の人が毎年『年越しそば』を食べていると回答したそうです。そのうち約9割の人が、夕食から年明けまでに食べているそうで、自宅や実家で食べることが多いそうです。中には自分でそばを打ったり、カップそばで済ませるという人もいますが、多くの人が購入した麺を自宅で調理して年越しそばとして食べるそうです。

①大晦日に年越しそばを食べますか？ ②大晦日のどのタイミングで食べますか？ ③どんなそばを食べますか？



- 毎年必ず食べる
- できるだけ毎年食べるようにしている
- 気が向いたときだけ食べる
- 食べないことが多い
- 年越しそばを食べたことがない



- 朝食
- 昼食
- 夕食
- 年が明ける少し前
- 購入したが大晦日に食べなかった



- 自宅で作ったそば(購入した麺)
- 自宅で作ったそば(自分で作った麺)
- そば屋の出前のそば
- そば屋の店内で
- カップそば

日本の食文化であり、年末の風物詩ともなっている『年越しそば』。次はその歴史や由来について…

なぜ大晦日にそばを食べるの？



日本料理研究家で江戸懐石近茶流嗣家 柳原尚之さんによると、江戸時代中期頃から毎月の晦日や節分(年に四回)にはそばを食べる風習がありましたが、大晦日に食べるそばを『年越しそば』と呼ぶようになったのは明治になってからだそうです。なぜ大晦日にそばを食べようになったかという、諸説あるようですが、様々な意味を込めた願いがあるからだそうです。

- ①長寿の願い(そばのように細く長く)
- ②苦労や不運、災いを断ち切り翌年に持ち越さない(そばは切れやすい)
- ③金運向上(昔の金銀細工師は散らかった金銀を集めるのにそば団子を使った)
- ④無病息災(そばは風雨にさらされても、日光を浴びるとすぐ元気になる)



などがあるそうです。また、日本各地、地域によっても違った風習があり、伝統が受け継がれているそうです。例えば、『年越しそば』の代わりに沖縄県では「沖縄そば」、香川県では「うどん」、岩手県では「わんこそば」、北海道や京都府では「にしんそば」を食べるところもあるそうです。

日本の気候や風土、歴史によって長年育まれて来た伝統的な食文化。残していきたいですね。

※ お住まいのリフォーム・新築等をお考えの方、土地や建物をお売りになりたい方、お探しの方がいらっしゃいましたら、是非ご紹介ください。

ほっとひと息入れましょう



ちょっと前になりますが、毎年恒例の入船亭扇辰師匠の独演会がアオーレ長岡でありました。扇辰師匠は長岡出身ということもあり、よく県内で落語会を開くので一番生で聴いている落語家さんかもしれません。古典落語中心だと同じ演目のことも多いのですが、毎回その時のお客さんの反応や私自身のテンションの違いで、楽しかったり、感動したりと感じ方が違うのが面白いところです。

話は変わりますが、私の好きな落語に『芝浜』という人情噺があります。特に先代の三遊亭圓楽(歌丸さんの前の笑点の司会者です)の『芝浜』が好きなのですが、ざっくり言うと、酒ばかり飲んで働かない、腕のいい魚屋の夫に賢い妻が嘘をついて改心させ、その後店が繁盛して幸せになります。



妻が嘘をついていたことを謝ると、逆に夫に感謝されるという噺です。(本当にざっくりですみません。)

あたたかくて、自分も頑張ろうという気持ちになる、何度聴いてもいい噺です。年末に演じられることが多いのですが、師走の忙しい時だからこそ、昔も今もこんな、ほっとする噺が好まれたのかもしれない。

担当は社長の片桐でした



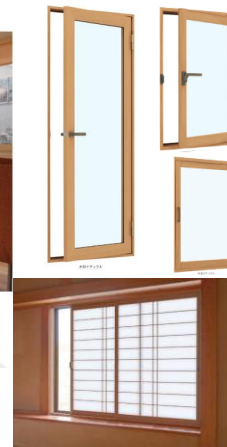
リフォームしてみませんか!?

YKK AP エコ内窓「フрамードU」『次世代住宅ポイント』対象商品です!



- 断熱性がアップして結露の発生を抑えます。
- 窓の気密性が高まり防音性がアップします。
- 二重窓にすることで防犯面でも効果が期待できます。
- 窓からの熱の出入りを抑えて灯油代・電気代の節約になります。

いまある窓に内窓を付けて二重窓に!!



引違い窓の他、FIX窓・内開き窓・開き窓テラスのタイプがあります。組子と紙調ガラスの組み合わせで和室にもピッタリです!!