

あなたの街のでんきやさん 2019年1月号

テライ通信



さわやか♥ライフ
テライ 本店
 TERAIDENKI
 大津市松本2丁目11-17 ☎ 522-2532
 FAX 524-3934

当店のホームページ、ブログをぜひご覧下さい。
 スタッフ皆でせっせと更新中!

大津 **テライ** で、検索 🔍

<http://www.teraidenki.com/>

お正月に商売繁昌の神様、伏見稻荷に初詣に行ってきました。
 いつもは本殿にお参りして帰るところですが、今年は頂上に行こう!と朱塗りのズラリと連なる鳥居に向かうと、登っているのはほとんど外国の方達で驚きました。お山めぐりは標高233m1周約4キロ2時間ほどかかります。頂上の一ノ峰上社まで大変でしたが、途中で眼の神様や喉の神様など、いろいろなお社が多くあり、至るところに様々なタイプの“狛キツネ”をチェックしたりしている間に到着しました。少し疲れたけど夕方だったこともあり、鳥居やお社の迫力と神秘的な世界がより感じられたので、今度は夏にでもまた行きたいですね。



寺居 かおり

私のイチオシ! 商品

最近寒さが増しましたね。朝起きるとノドがカラカラになっていませんか? 空気が乾燥すると風邪をひきやすくなったり、肌荒れの原因になると言われています。そんなカラカラを解消してくれるのが、加湿機です!! 特に今の時期はインフルエンザがはやってきます。インフルエンザのウイルスはある程度湿度の保たれた空間では活動しにくくなるためインフルエンザにかかるリスクを減らすことができます。更に加湿空気清浄機にすれば、加湿はもちろん空気もキレイにしてくれるので花粉やPM2.5なども抑制してくれます。パナソニックの商品はナノイーが搭載されているのもうれしいポイントです。久野 浩太郎



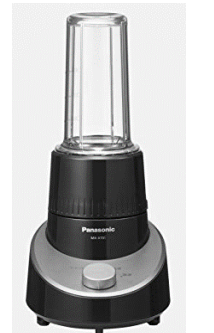
今月の新製品情報

床拭きロボット掃除機「ローラン」MC-RM10が今月下旬発売します。直に座ったり、裸足で過ごしたり。床に近い日本の暮らし。いつもの掃除機かけの後、仕上げに床拭き掃除をプラスしませんか? 洗って繰り返し使えるウェット/ドライ兼用の専用モップで部屋全体を「コの字型」にルート走行して、から拭き又は噴水口から複数回水を出しながら水拭きもできます。モップは「回転ローラー」で約5分半おきに約30度回転し、キレイな面で拭き掃除できます。「スポットモード」搭載で水拭きの時のみ汚れた場所を集中掃除、決まった範囲を縦横走行し、複数回同じ場所をしっかりと掃除します。「シートモード」にすると市販シートも装着でき、使ったらすぐ捨てるだけでラクラク「ローラン」を使うことができます。鈴庄 由佳



発掘! さんな商品あったんだ

風邪やインフルエンザの予防に、空気清浄、加湿は有効ですが、一歩外に出ると自分の体の抵抗力が頼りになります。なので日頃から睡眠とともにしっかり栄養をバランスよくとっておきたいもの。野菜は1日に350g、果物は200g摂取することが理想です。しかし一般的に毎日となるとここまでとれていないのが現実のようです。そこでおすすめしたいのが、コップ一杯分のジュースを手軽に新鮮に栄養たっぷりに自分好みにつくれるタンブラーミキサーとして使えるMX-X701。容器を替えてやれば、大容量もスムージーもミルもOKで幅広く使えます。毎日の健康習慣づくりを一杯の健康ジュースからはじめましょう。寺居 康之



くらしの お役立ち情報

2019
1

暮らしのヒント

冬の旬きんかん 「甘味 × 苦味」



きんかんの旬は1月中旬から3月上旬まで。生のままかじると種は多いですが、皮の甘味や苦味、さらには果肉のジューシーな甘味が楽しめますね。その他にも、きんかんのマーマレードや甘露煮は一般的なミカン・オレンジ類とは違った味わいがあります。また、種を取り除いてミキサーにかけたり、スライスしたり、細かくきざんで、サラダや肉料理に加えると、甘味と苦味、香りがアクセントになります。

暮らしのヒント

着物が生んだ「根付け」

根付けが普及したのは江戸時代と言われています。着物にはポケットがありませんから、印籠や煙草入れを持ち歩くためには懐に入れるか、帯に挟まなくてはなりません。帯に挟んだだけでは落としてしまうので、紐に飾りを付けて帯から滑り落ちないようにしたのが根付けの始まりとされています。当時の根付けは細かい細工が施されるなど、芸術品のようなものもあります。現在の根付けは、がま口のお財布に付けたり、鍵に付けたり、手軽に楽しめる飾りになっていますね。



冬の葉もの野菜を 楽しもう

落ち葉が舞う冬の日だからこそ、緑色の葉物野菜を楽しみたいですね。新鮮な野菜のパワーで寒い冬も元気に過ごしましょう。

からし菜

ピリッとした辛味がある「からし菜」は、葉と茎を食用にするだけでなく、種子を粉末にしたものは「和からし」になります。古くは、平安時代の書物に既に「加良之(からし)」と記された野菜があったそうです。「からし菜」の旬は12月から4月頃。見分け方としては、葉が濃い緑色で張りツヤがあり、みずみずしさを感じるものが良品で、育ちすぎのものはかたく、スジっぽいことがあるので、茎が太くないほうが口当たりが良いそうです。ゆでてお浸しや和え物にするとおいしく食べられますが、加熱しすぎると持ち味である辛味が減少してしまうので気をつけたいものです。



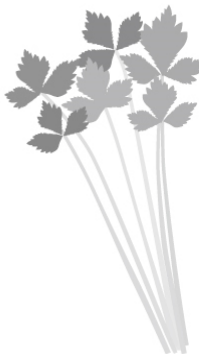
はくさい

冬の葉もの野菜といえば「はくさい」。漬け物、鍋料理、煮物、炒め物などさまざまな料理で楽しめますね。良い「はくさい」の見分け方としては、カットしてある場合は断面が盛り上がっていないものが新鮮です。また「はくさい」には、白い部分に黒い斑点が見られる「ゴマ症」というものがあります。この現象は育った時期の気象や土壌成分の状態などが要因とされています。見た目は気になりますが、食べても問題はないそうですので美味しくいただきます。



三つ葉

「三つ葉」の原産地は日本や中国などで、野生種は古くから食用にされていたとも言われています。「三つ葉」の見分け方としては、葉が鮮やかな緑色で香りが強く、葉、茎とも張りがあり、みずみずしいものを選びましょう。また、「三つ葉」は日持ちしないので早めに使い切り、独特の香りを楽しみます。生のまま吸い物や丼、茶碗蒸しなどに散らして風味付けに…。ゆでる場合は香りが飛ばないように、熱湯に軽くぐらせる程度にしておきましょう。



水菜

シャキシャキと歯切れのよい食感が特徴の「水菜」。古くから京都で作られていたため「京菜(きょうな)」とも呼ばれています。水耕栽培のものが年中出回っていますが「水菜」は本来冬から春にかけてが旬となります。「水菜」の見分け方としては、葉が鮮やかな緑色で茎にツヤがあり、株に弾力があるものを選びましょう。「水菜」は生のままでも加熱しても食べられる便利な野菜ですから、鍋物、煮物、炒め物、サラダ、お浸し、和え物、漬け物などで独特の食感を楽しみましょう。

