

100mm

C'

100mm

B'

手順



# いつでもピカピカ★ 簡単お掃除テクニック

## 秋も発生しやすい 排水溝のにおい

「秋の長雨」といわれるように、10月は雨の多い時季。水回りのバクテリアやカビの活動が活発になるため、排水口の汚れから、においが発生しやすくなります。

そこで今回は、手軽にできる基本的な対策をご紹介します。

## 生ごみはしっかり密閉

バクテリアやカビは、生ゴミをエサにして、におい物質を発生させます。まずはその生ゴミの処理をしっかりとすることが大切。

排水口にたまった生ゴミは、新聞紙などにくるんで水分をしっかりと取りましょう。その後、ポリ袋に入れて密閉すれば、においの発生はかなり抑えられます。こうした対策は、す

にやられている方も多いかもかもしれませんね。でも、それだけでは不十分なんだそうです。

## 熱めのお湯と水で簡単消臭!?

排水口のバクテリアやカビの働きを抑えるには、繁殖の適温となる 30~40℃にならないようにすることが大事なんだとか。まずは熱めのお湯 (45℃~50℃) を洗面器一杯分ほど流して殺菌、その後、排水口に氷をたっぷり入れて、一気に冷やしておくのが効果的なんですって!

市販の洗浄剤を使えばより効果的ですが、



頻繁にそれを行うのはなかなか手間がかかるもの。しかしこの方法なら、洗い物の最後に出来そうですね。

とりえず、「熱めのお湯をかけ氷をつっこんでおく」。それだけで、大きな消臭効果が得られるのです。

ただし、100℃に近い熱湯を流すと排水管が破損したり変形したりする可能性があるためご注意くださいね。

それでもやはり...  
キッチンの排水溝の匂いが気になる  
キッチンが古くて  
などなど、そんな時は、どうぞ遠慮なく  
お問い合わせ下さいね。

オヒサマ サンサン  
012-013-3030  
FreeDial

97mm (内側に折り込む面)

A'



子どもの汗と笑顔は

日本の宝

# 道

私、登田が通う剣道の師匠に、日ごろ子供達へお話ししている徒然を書いて頂いています。

秋も一段と深まり、子ども達の努力も様々に実り始めています。剣道において試合で勝つことは目的ではなく、目標や楽しみの一つだと思えます。しかし今年には台風のお陰で大会等が中止になることが多く、夏の努力を試す機会やその成果を得られる機会が得られず、子ども達も残念に思い、私達も子ども達に成果をつかませてあげられないことを残念に思っていました。

つ稽古に手ごたえを感じていた様子で、彼女には秋の大会で何とか本人も納得できるような内容や結果をつかませてあげたいと思っていました。Rさんは努力家の反面、人前で表現することに不安があり、相手に非常に気を使っている様子。稽古前に時々行う、鬼ごっこなどの簡単なゲーム遊びでも、私達が遊びを始めたたりみんながやり始めたりしてから参加するタイプでした。そんなRさんが秋から「先生、鬼ごっこをやってもいいですか」と率先して準備を始め、仲間を声をかけて遊びを展開するようになり、仲間や私達に協力がある

求めて展開するようになりました。私はその時は、単に人前でも自己表現できるようになった成長をうれしく思っていました。今振り返るとその成長の陰には夏の努力を通して得た自信があるのだと思えます。

試合はあくまで目標であると申し上げましたが、我々大人はいついそそれを追いかけてしまっていることをRさんの成長が教えてくれたように思います。

子ども達が剣道を通して、強く豊かに育つことを願います。

見学をご希望の方はご連絡ください。  
副館長 浅川 正堂

雙柳館 浅川道場  
岐阜市前一色 2-2-10  
お問い合わせは  
058-247-3676



## カラダがっさり! イキイキ! 健康サプリ

どんな種類があるのか知っていますか? 「梨」の巻

秋の定番の果物「梨」今回は、梨の種類についてご紹介します。

**食感がたまらない「新高 (にいたか)」**  
梨のシャリシャリとした歯ごたえをより楽しみたいというかたにおすすめなのが「新高」です。旬は、9月下旬~10月下旬まで。

**ジューシーな「秋月 (あきづき)」**  
2001年に品種登録されたまだ新しい梨です。ジューシーな果肉が特徴で酸味も少なく柔らかく美味しい果肉が絶品です。旬は、9月上旬~10月上旬ごろ。

**贈答品におすすめ「南水 (なんすい)」**  
和梨のなかで、最も甘みが強い種類とされています。甘い梨が好きなお方におすすめ! 旬は、9月ごろとされていますが、貯蔵性が高く長い期間楽しめる梨です。

**冬に楽しめる梨「愛宕 (あたご)」**  
冬も梨を楽しみたいという方におすすめなのが愛宕。11月中旬~12月上旬が旬とされ高級梨としても有名です。

**1%の生産量「晩三吉 (おくさんきち)」**  
梨全体の1%ほどしか生産されていないサッパリとした味わいの梨。10月下旬



から翌年3月頃まで市場にでまわる晩成種なので、長い間楽しめるのが特徴です。

**食感が楽しめる「新興 (しんこう)」**  
シャキシャキとした食感とたっぷりの汁が特徴。10月上旬~11月上旬に多く収穫される。貯蔵性も良く涼しい場所なら1カ月おいても大丈夫だそうです。