

2023
SUMMER

夏

再生工房タカショ一

暮らしの通信

発行 再生工房タカショ一
鹿児島県鹿児島市東谷山
7丁目23-12
TEL.(099)814-7750
FAX.(099)814-7751
<http://www.taka-shou.com>
E-mail.info@taka-shou.com

社会の情勢にあわせて変動する電気料金。今後も上昇が予想されるそう。この夏は、節電・節約について考えてみせんか。



夏の節電は冷房が要
効果を高める使い方は?

夏場の電力消費の約4割がエアコンによるものです。節電するなら、まずはエアコンに目を向けましょう。消費電力を抑えつつ冷房効果を高めるには、空気の循環を促すためのサーキュレーターとのダブル利用、また、外の熱を家中に入れないための遮熱カーテン、オーニングなどによる日差し対策が効果的です。

また、エアコンの効果を保つために、フィルターの掃除はこまめに行いましょう。月に2回が目安です。



家電は省エネ性能に
優れた新しいものを

家電の節電性能は年々向上しています。

もし10年以上前の製品をお使いなら、買かい替えも考えてみて。長時間使わないものはさほど影響しませんが、たとえばエアコン、冷蔵庫、テレビなど、「つけっぱなし」または「長時間利用」が基本となる家電では、電気料金に大きな違いが出ます。



今年は真剣! 夏の節電

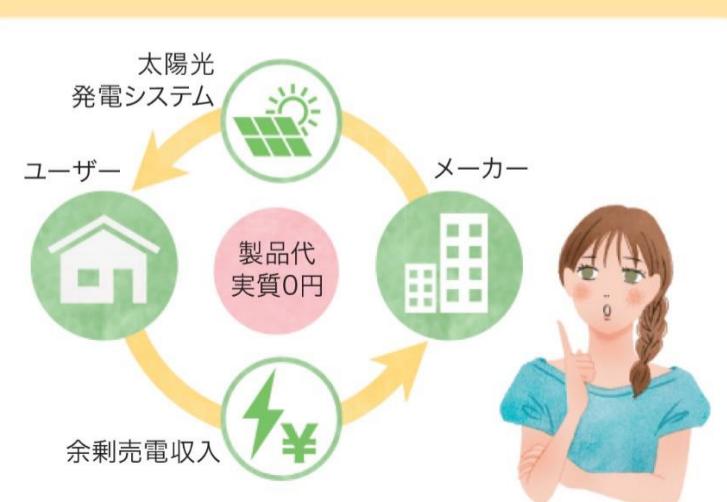
ばかりならない最近の電気料金
家庭でできる対策を
まとめました。

いえば照明です。こちらはLEDがおすすめです。たとえばシーリングライトで比較した場合、蛍光灯に比べてLEDは約50%も省電力。電気料金の大大幅カットが期待できます。なお、蛍光灯のランプの寿命はLEDの6分の1以下。定期的な



買い替えが必要になることもしば、やはりLEDがお得です。
同じ家電でも、使い方次第で電気料金が大きく変わります。今年の夏
ネ家電への乗り換えも考えてみて

お得にZEHをはじめるには
暮らしメモ



●実質ゼロ円『建て得』とは

政府は2030年以降に新築される戸建住宅の6割に太陽光発電設備を設置する目標を掲げています。話題のZEH（ネット・ゼロ・エネルギー・ハウス）が家屋の当たり前になる時代もう遠くはないでしょう。そんなZEHへの新築・リフォームにおいて、実質製品代金なしで太陽光発電システムが手に入る新しいサービスがあることをご存じですか。

女性の悩みを解決！「フェムテック」とは

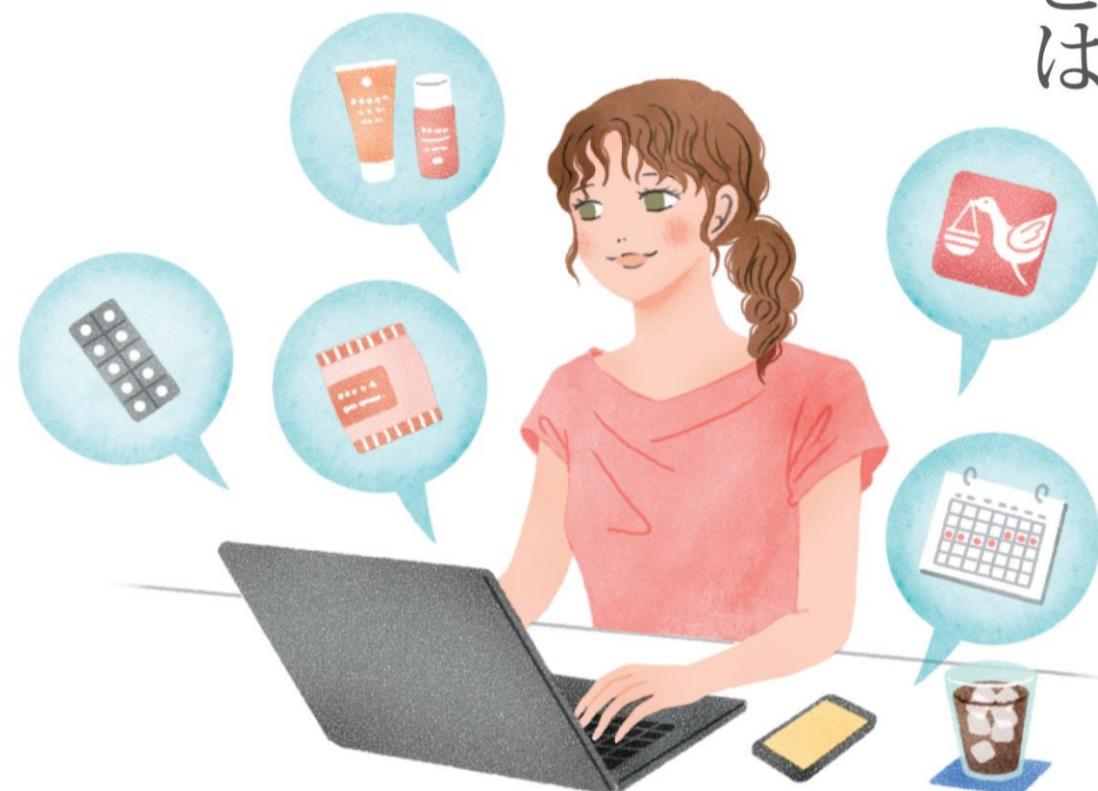
「フェムテック (Femtech)」とは、「Female (女性)」と「Technology (テクノロジー)」を掛け合わせた新しい言葉です。女性特有の悩みや健康の問題をテクノロジーで解決する産業のことです、最近大きく注目されています。女性の生活の質の向上に直結する数々の製品を、ぜひ試してみて。

●なぜ今、注目されているの？

これまで、女性の「性」にまつわる話題は、たとえ健康に関するものでもタブー視されることが少なくありませんでした。しかし、人口の約半分は女性、多くの人が似たような悩みを抱えています。

●どんな製品があるの？

代表的なフェムテック製品といえば、生理痛の改善や月経周期の予測、妊娠中の生活の質の向上に関するもの。また、更年期障害の改善など、幅広い分野で取り組みが進んでいます。



フェムテックで 生理の期間を快適に

吸水ショーツ

水分の吸収機能を備えたショーツで、気分よくすこしましょう。多い日にはナプキンとの併用で、少ない日にはショーツのみという使い方がおすすめです。



月経管理アプリ

生理日や排卵日の予測に加え、体調の記録、健康情報の提供など、様々な機能がついたったアプリです。無料で使えるものもありますので、ぜひ活用してみましょう。

月経カップ

腔内で経血を集める小さなカップ。洗って繰り返し使えるエコな生理用品です。最初は抵抗があるかもしれませんのが、「慣れてしまえばこれが1番」という声も。



暮らしのレシピ

夏におすすめ、 蕎麦アレンジ

市販のめんつゆで手軽にいただく、夏にぴったりの冷たいお蕎麦。2つのレシピをご紹介します。

レモン香る冷しゃぶ蕎麦

▼材料(4人分)

蕎麦(乾)	400g
豚肉(しゃぶしゃぶ用)	300g
長ねぎ	1本
水菜 40g 大葉	適量
(A) めんつゆ(市販)	4人分
レモン(しづり汁)	1/2個

▼作り方

【下準備】水菜は食べやすい長さにカットする。長ねぎは千切りして白髪ねぎに。大葉も千切りにしておく。

①蕎麦を製品の表示通りに茹でて流水で洗う。さらに冷水にとってざるに上げる。

②豚肉は沸騰したお湯でさっと茹でる。火が通り色が変われば氷水にとり、ざるに上げる。

③一人分の器に①、②を適量盛りつけ、さらに水菜、長ねぎ、大葉をのせたら(A)を合わせてまわしかける。



オクラ、納豆のねばねば蕎麦

▼材料(4人分)

蕎麦(乾)	400g
納豆	3パック
トマト 中2個	オクラ 6本
(B) めんつゆ(市販)	4人分
ポン酢しょうゆ	大さじ2

▼作り方

【下準備】納豆はボウルでよくまぜる。トマトは1口大にカットする。

①オクラは塩(分量外)をまぶして板ざりし、産毛を取り除く。その後、熱湯でさっと茹でて水にとる。冷めたら水気をきって輪切りにする。

②蕎麦を製品の表示通りに茹でて流水で洗う。さらに冷水にとってざるに上げる。

③一人分の器に②を適量盛りつけ、①、納豆、トマトをバランスよくのせたら(B)を合わせてまわしかける。

暮らしのヒント

●「ボディポジティブ」でいこう！

ありのままの身体(ボディ)を前向き(ポジティブ)に愛する

非現実的な痩せたスタイルや、画一的な美ばかり目指すことをやめませんか。どんな外見をしても、それが自分らしくて素敵なのだという「ボディポジティブ」の考え方が世界で広まっています。そのコンプレックスは、本当に悩む必要のあるものでしょうか。皆がきっと生きやすくなる、この新しい価値観をぜひ知ってください。



暮らしのワンポイント

エアコンを快適に使うために

お手入れは、始めと終わりが大切です

そろそろ冷房の欠かせない季節。久しぶりにエアコンを運転するなら、事前に必ずフィルターのお掃除を。これを怠ると、使っていなかった間に積もったほこりやカビが室内に大放出……、なんてことになりかねません。夏の終わりの使い納めには、送風または暖房などで3時間以上運転して内部を乾燥させましょう。カビの発生を抑えるためのひと手間です。