



じゅうい

# 街の住医さん



## 【LED照明で地球にも懐にも優しく！】



LED 照明は、省エネルギー、CO<sub>2</sub>削減に貢献できる照明器具として、近年注目を浴びるようになりました。昨年オープンしました東京スカイツリーも、全てLED 照明が使われています。

消費電力は蛍光灯の約8割カット、寿命は約10年といわれています。電球タイプや直管タイプもたくさん発売されており、簡単に電球だけ交換できるというのも普及した点といえます。

また発売当時と比べ、すいぶんお手頃な価格になったのがLED 照明器具。数年前は3~4万円したものが主流でしたが、最近では数千円という商品も出回るようになりました。

そして各メーカーと保証協会では無料保証期間を延長し、5年間サービスという商品も増えてきました。

簡単取付けで、お手軽に省エネ！！エコな照明で明るい生活を送りましょう。

## 子育て日記帳★

現場監督の色摩です！



我が家の中の小学4年の男の子。

先日、高畠町の『まほら』でピアノの発表会がありました。ピアノ教室に通い始めて5年が経ちます。去年まではグループ発表でしたが、今年は個人発表になりました。緊張のあまり発表会の日が近づいてくると、自宅の練習でもミスが続きました。覚えていた楽譜も頭の中から消えてしまったり…パニック！しかし練習の甲斐もあり、当日はミスもなく

私もホッとした。

発表会が終わると、学校の相撲大会があるので相撲の練習。相撲大会が終わると今度はマット運動の練習。私も一緒に相撲の稽古や、数年ぶりにマット運動をしてみました。押す力の強さと、諦めずに何度も練習する姿を見ながら、息子の成長を改めて感じました。秋は子供の色々なイベントがあります。一緒に盛り沢山の秋を楽しみたいと思います。



## パートナー会社担当者紹介

ホームウェルレディが  
パートナー会社さんを紹介します！

たかはし よしひで

インテリアアーネスト 内装仕上工事担当：高橋 芳英 さん

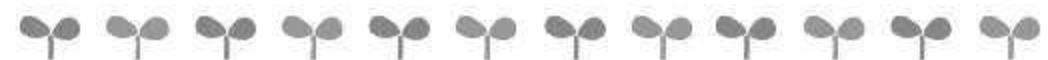


誠実ながらも、いつも明るい笑顔で場を和ませてくれると評判の高橋さん。仕事のモットーは、「常に現場をきれいに、お客様への対応はしっかりと、真心を込めた仕事を心掛けています。」とお話を下さいました。お仕事は主に事務担当の奥様と二人三脚でされているそうです。休日は、高校生の息子さんと中学生の娘さんの部活動に付きっきりで声援されているという熱血パパぶり！お二人とも県大会に出場するほどの実力だそうです。

海での釣りと野球が趣味というご自身も体育会系で、筋肉隆々の体つきと外国人のような彫りの深いお顔立ちが素敵なお嬢さんです。



## 「冷凍保存で便利に長持ち♪」



『節約』といえば、まっ先に思い浮かぶのが食費ですね。おいしくて安い旬のお野菜を利用して、冷凍保存してみませんか？きっと節約だけではなく、お料理のレパートリーが増えること間違いなしです♪



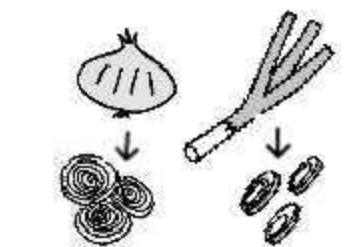
### ◆山芋はすりおろして冷凍！

すりおろした山芋の保存は、小分けして冷凍するのがおすすめ。平らにして冷凍すれば常温で簡単に解凍できるので、もう一品！という時にはぴったり。



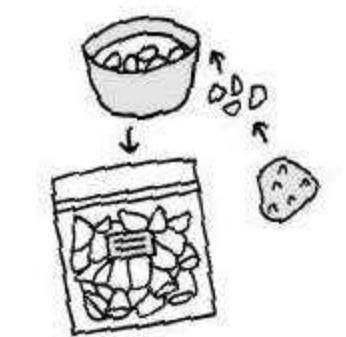
### ◆残った大根おろしは平らにして冷凍！

大根おろしの水気を軽く切り、ジッパー付きの保存袋に、平らに入れます。ジッパーを閉めてから、割り箸で筋をつけて冷凍すると、カレールウのように割って使うことができて便利ですよ。



### ◆大根は加熱してから冷凍すれば、煮物が楽に！

残った大根は乱切りにして、電子レンジで2分ほど加熱し、冷めたら冷凍します。そうすることで調理時間も短縮でき、味も早くしみ込みますので煮物に最適です♪



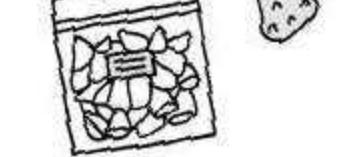
### ◆じゃがいもは下ごしらえいらす！

じゃがいもは皮をむき、食べやすく切り、水にさらし、水けをきって冷凍するととても便利！煮物にする時はそのまま水をはったお鍋にじゃほん♪



### ◆ねぎの青い部分は切ってから冷凍！

残りやすいねぎの青い部分は、ななめ切りや小口切りにして冷凍保存しておきましょう。味噌汁の具や薬味として重宝します。



### ◆水分の多いたまねぎは冷凍！

新鮮さを保つには冷凍が最適です。薄い輪切りにして冷凍へ。自然解凍か水にさらして戻しサラダに、味噌汁に入れる時はカチコチに固まつたままでOK!

## お客様掲示板

今回は、“富士屋商店”様から頂きました！

こんにちは！おいしいお米の専門店、富士屋商店です。

私たちは、『明るく元気なお米屋です！』をモットーに、置賜産の厳選したお米と、自家製おにぎり・米だんごを取りそろえ、元気に販売しています。

さて、只今お米がとっても美味しい新米の時期ですね！当店のおにぎりもおだんごも新米になり、おいしさは格別です！

そして12月からは、置賜産の食材で作った当店自慢の切り餅・みそ豆もちを販売します。網で焼けば、香ばしくて甘い香りが広がり、山形の冬の到来を感じられる一品です。

『富士屋の切りもち』是非ご賞味下さい。スタッフ一同、明るい笑顔で皆様のお越しを心よりお待ちしております。

**(有)富士屋商店**

9:00~19:00  
(定休日/日・祝祭日)

米沢市春日3丁目2-21  
TEL (0238) 22-4060

