

# ケイハートかわら版

~heart to heart~



日ごろのお掃除で見逃しがちな場所といえば  
ドアの **蝶番(ちょうつがい)** ですね！  
人の出入りの多い場所でもあるので、この蝶番には結構  
ホコリがたまっています。  
お掃除ワイパーでさっとホコリをとるだけで、すっきりしま  
すよ！  
ドアの水拭きと一緒にぜひやってみてください♪  
ちなみに蝶番の語源は見た目のとおり、雄と雌の蝶のカッ  
プルに見立てたものであり、和歌などにも登場する古くから  
の言葉だそうです。



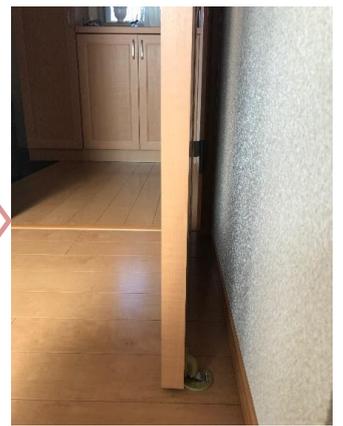
暮らしの  
まめ知識

へえ～！

## 土鍋にひびが入ったら

どこからともなく水が漏るときには、少し多めの  
ひとつまみのお米を入れて、たっぷりの水でお  
粥を炊きます。  
トロリとなったら火を止めてそのまま放置してお  
くと、お米の粘りがひびに入り込んで、水漏れを  
防いでくれます！当分は十分に使えますよ♪

もうひとつ忘れがち  
な場所が、こちらの  
ドアの裏側です。  
閉まっている状態な  
ら掃除機がかけやす  
いのですが、このよ  
うに開けていること  
が多い場合には、ド  
アを動かして掃除機  
をかけましょう！  
案外ホコリがたまっ  
ていますよ！



## 7月の野菜 なす

・ナス科ナス属

・原産地・・・インド東部

夏野菜の代表で、栽培のしやすさ、料理のしやすさ、淡白な味わいなどで人気があります。全国には中なす、小なす、丸なす、米なす、長なすなど様々な品種があり、それぞれに形や味わいが異なります。現在ではおよそ200種弱の品種があります。約90%が水分で栄養価は少ないが、カリウムの含有量が比較的多く利尿作用があります。また、古くから体を冷やす作用があるので、夏バテや火照りの解消にも役立つと考えられています。お出でして煮てもよし、カレーに入れてもよし、油と相性が良いので素揚げにして、おろしを付けて食べても美味しいですよ～♪和洋中いろんな料理に使えるので、たくさん食べて暑い夏を乗り切りましょう！！



### ～今月の一品～

#### 『なすの煮浸し』

なすのヘタを取り縦半分に切り、皮側に斜めに細かく切り込みを入れて、水にさらしてアクをとります。水分をよく拭き取ったらフライパンに油をひいて両面を焼きます。鍋に水を入れて、醤油みりん、だし汁、砂糖で味付けをします。お皿に盛り付け、かつお節をふりかけて完成です！！冷えても美味しいので、作り置きをして次の日に食べても味がしみて美味しさがアップします😊



### 物語のある部屋 小説や映画の登場人物の部屋を紹介します

和田はつ子著「料理人季蔵捕物控」

～元武士の季蔵の店 塩梅屋（あんばいや）～

江戸の日本橋木原店にある小さな膳飯屋では、季蔵と見習いの三吉が日々の仕事に励み、新たな料理法の研究にも余念がありません。昼時には行列ができるほどの繁盛ぶりです。さくらおこわ、揚げおにぎり、鶏鍋、鯛の照焼き、春菊の天ぷら。店は隅々まで掃除が行き届き、主の季蔵の気質が伺えます。

季蔵は奉行直々の命で裏の仕事をする別の顔も持っています。浪人となり行き倒れた彼を救ってくれた先代から、その使命も引き継ぎました。

町の皆が塩梅屋ののれんをくぐるのは、安価で美味しい料理はもちろんのこと、人の痛みがわかる季蔵についつい会いたくなるからでしょう。



株式会社ケイハート（本社事務所）  
〒330-0063 さいたま市浦和区高砂2-10-1-403

<http://www.k-heart.co.jp/>

0120-6969-17

- ♥整理収納サービス・コンサルティング
- ♥セミナー企画・運営
- ♥ハウスクリーニング
- ♥リフォーム
- ♥引越トータルサービス(分類から収納まで)
- ♥家事代行
- ♥原状回復工事