

ほほえみ

Hohoemi

ほすと

Post

8 月号



株 荒市商店 広陵サービスステーション
広陵町平尾696の1

暮らしに役立つ情報誌です。
荒市商店の大切なお客様に
毎月お届けします

こ

んにちはアライチの上田です。 **ア・ツ・イですね** もうお客様との挨拶の第一声はこれです。こういう時期のこそ地球温暖化を防止する議論をしっかりともらいたいです。秋になれば喉元すぎるのかもしれませんが コラコラ

さて 話は変わりますが、誰にとっても嬉しくない話です。 原油高騰で8 / 1より石油製品が大幅値上げです。私たち業界の人間にもどこまで上がるのか解りませんが、先日、テレビで見た評論家は年内「レギュラーガソリン150円」と言っていました。 先日原油 1バレル78ドルの最高値を付けましたが、 100ドルを超せば代替え燃料の開発が加速されると言われていますが実際なかなかではないでしょうか。 ではどうすれば良いのか？ 色々省燃費グッズがあったりしますが、簡単で確実に燃費よくする方法があります。 バカバカしいと思わずに聞いて下さい。



よけいな荷物をトランクに載せっぱなしにしない。

意外とよくあるんですよこれが、ゴルフバッグなどです。クルマを軽くすれば必ず燃費が良くなります。実際今のクルマはスペアタイヤが軽い小さい物になっています。

ゆっくりアクセルを踏む

これって当たり前ですが、実際クルマを運転しているとついグッとアクセル踏んでしまいます。気持ちに余裕を持って運転すればガソリン節約はもちろん交通事故防止にも大きな効果があります。

不要なときはエンジンを切る

人待ちなどで停車しているときはエンジンを切りましょう。車にもよりますが1時間で1%の節約になります。ただし、個人的に信号待ちでは切る必要がないと思います。(セルモーターに負担が掛かるため)

いかがでしょうひとつひとつは簡単な事ですが燃料節約、環境保護、意識して実践お願いします。

最後に お盆の営業 のお知らせです。

8 / 13 (日) } 9時 ~ 3時 半日営業
14 (月)
15 (火)

ご迷惑をおかけするかもしれませんがよろしくお願いします

いきいき趣味らいふ

夏になると女性たちのあいだで、色とりどりのきれいなビーズを使ったアクセサリーが大人気です。小さくて可愛らしいものからゴージャスで華やかなものまで、カジュアルでもパーティーでも楽しめるのがビーズアクセサリーのよさです。

でも、既製品のビーズネックレスやイヤリングを買うと以外に高くついてしまいます。そこで、思いきって自分で手作りしてみたいかですか。これなら安く、自分の欲しいアクセサリーが手に入ります。もちろん作る楽しさと、完成品を身につける喜びの両方が得られますしね。

この夏は
手作りビーズ
アクセサリー



ビーズやそれを通すテグス類は、手芸店などで販売されています。いろいろなお店をのぞくと無数の色やデザインのビーズが売られているので、見るだけでも楽しいですよ。同じデザインでも別のビーズを使うと、また違った感じになります。色や素材を工夫して夏らしい涼やかな雰囲気や、落ち着いたシックなムードなど使う場所にあわせて演出できます。

上手に作れるようになったら、お友達にプレゼントしてもきっと喜ばれるでしょう。アクセサリーだと相手の好みがあるので、ストラップくらいなら気軽に贈れそうですね。

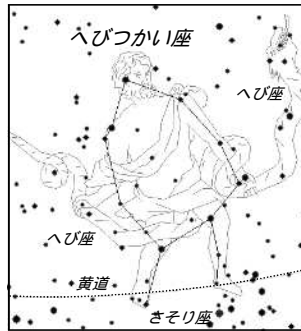
季節の星ぼし

13番目? 「へびつかい座」

広がる夏の代表的な星座です。

しまい星座となりました。一等星がなく目立ちませんが、大きく

12星座に落ち着きました。このへびつかい座、ギリシャ神話では、へびを操って病気を治す医者アスクレピオスのこと。非常に腕ききでしたが、死者までも甦らせてしまったため、ゼウスによって殺されてしま



卵の殻とオレンジの皮でピッカピカ! 節約玉手箱



食器洗いではふつう、台所用洗剤やクレンザーを使いますが、卵の殻やオレンジの皮でも汚れを落とすことができます。

まず、卵の殻を細かく砕いて、グラスに入れてシェイクします。グラスのくもりがとれて、みちがえるように輝きます。また、コットンの布袋に細かく砕いた卵の殻を入れて湯飲みや陶製カップを磨いても、驚くほどきれいになります。

オレンジの皮は、お皿などの油汚れを落とすのに使えます。柑橘類の皮に含まれるペクチンが、しつこい油を吸いとってくれるので、あまり洗剤を使わずにお皿洗いができちゃいます。



ひじがガサガサになっていませんか？！

素敵な夏のタンクトップやドレスを着こなしている人でも、ひじがガサガサでは興ざめです。

ガサガサの原因は「皮脂分泌の減少」と「発汗量の低下」だと言われています。まずは、皮膚角質層の水分量を高めることが大切です。入浴時には潤いを取りすぎない弱酸性の石鹸がお勧めです。次に不足した脂分を補います。丁寧に洗ったあと、保湿クリームでよくマッサージをし

ていたわってあげましょう。

また、この季節は冷房による室内乾燥が大敵。どうしても冷房のある部屋にいたくなくてはならないときは、保温と保湿にも気を配りましょう。肌着には刺激の少ない木綿やガーゼを用いるようにするといいですよ。

ひじについてグチをこぼす.....なんて行為をやめて、前向きにがんばる！というのも美しいひじのためには良いことかもしれません！

こんなとき ビーする!?

年中行事から

冠婚葬祭まで

帰省中のエチケット

お盆の時期になると、子どもを連れて夫の実家に帰省する家族が多いですね。

これはもともと「藪入り(やぶいり)」という

こんなところも注意

きちんと流してあるか？
汚してないか？
ドアちゃんとしめて！

商人たちの風習でした。奉公人たちが正月とお盆に休暇をもらい、親元に帰ったのが始まりです。

仏教ではこの日を「閻魔の賽日(えんまのさいにち)」といい、地獄の釜の蓋が開いて鬼も亡者も休む日だと奉公人の休日になりました。

藪入りの語源は、「草深い田舎に帰る」という説と、「田舎に戻る“宿下がり”“宿入り”が転じた」という説があります。



おみやげ

帰省の日程が決まったら、迎える側の準備もあるので早めに連絡します。手土産に、お菓子などみんなで食べられるものを用意しましょう。

滞在費

食事やお風呂などふだんよりも費用や手間がかかるので、滞在費を払うのが原則です。一日2000~3000円を目安に、封筒やポチ袋に入れて家計を預かる兄嫁に渡します。受け取ってもらえない場合は、買い物を引き受けて支払いをしたり、外食代だけでも負担するなど心がけましょう。

帰宅後

帰宅したらすぐに電話で無事の到着を連絡し、お礼を言いましょ。





アライチ ニコニコお車相談室

クーラーの効きが悪いしクサイ

晴 れた日には朝から太陽がヤル気満々の夏光線を撒き散らかして
いて、今年の夏もガツンと暑くなりそうですね。さて、今回の
相談の「ちょっと古くなったクルマでクーラーの効きが悪い」
というのはこの時期非常によくある修理です。その原因で一番

多いのは次の2つです

クーラーガス不足

室内ユニットの目詰まり

「ガス不足」はガスを入れれば復活しますが、配管などからジワジワ漏れて
いるクルマもありますのでガス充填時に点検とオイル補充が必要です。

そして「室内ユニットの目詰まり」は冷えないと同時に「ニオイの原因」で
す、付着したホコリにカビやタバコのニオイかかっついて悪臭の原因となり
ます。これは室内のユニットを洗浄しますがお車によっては少し時間の掛
かる場合もあります。また、機械部分そのものの故障もありますので効きが
わるいなあと感じたらぜひ当店にご相談下さい、パッチリ整備してこの夏は
快適にドライブして下さい。

新車の時に比べてクーラーの効
きが悪いようにおもいます。ま
た、点けたときとつてもクサイ
んですが・・・

社長のコーナー

お出かけ報告

先

日神戸港にて海上自衛隊の護衛艦「あけぼの」の
体験航海に行ってきました。海上自衛隊ではこ
ういう一般人向けのPRを定期的に行っている
ようで今回は防衛協会の案内で知りました。摩耶
埠頭に停泊していた「あけぼの」はちょうど北朝鮮のテポドン
騒動の時でしたからテレビで見るイージス艦そっくりでグレー



の塗装もあいまってなかなか迫力ある船体でした。目につくのは全部の砲塔と船尾のヘリコプ
ターで、ミサイルも発射出来るようですが船体上部にあるのでわかりませんでした。2時間ぐ
らいの神戸港近辺の乗船でしたが印象的だったのは恐ろしくスムーズに進むと言うことです。エ
ンジンなどの振動一切無し、クルマでたとえるならセルシオやベンツのような感じでしょうか、
一般的なフェリーや海遊館のサンタマリヤ号とは別次元の乗り心地でした。なるほど余分な音が

出ていると敵に発見されやすいのでしょうか。見学者は年
配の人が多くて「オタク」は少なかった感じでした。



新車・中古車販売・整備・钣金・自動車保険・各種燃
料販売・LPガス

電話 0745-55-3780

FAX 0745-55-4659



これで今夜のおかずはおまかせ!

第35号

かいたん・おいしいへにー料理

● きゅうりとあじの酢の物 ●

材料(4人分) きゅうり2本(200g) あじ中1尾(150~200g)
 塩 少々 酢 大さじ1/2 小ねぎ1本
 三杯酢 (酢 大さじ2 さとう 小さじ1/2) しょうが10g
 塩ひとつまみ 出し汁少々

- 1 きゅうりはうすい小口切りにし。塩を軽くかけしんなりしたら水気を絞り、酢をふりかけ、まぜ合わせたら、またしぼる。
- 2 あじは三枚におろして薄身にとる。塩をして2時間くらいおく。
- 3 目を一度さつと洗ってから水気を取り酢をひたひたにして、15~20分浸す。
- 4 三杯酢を作る。
- 5 きゅうりとあじを加えて和える。
- 6 器に盛り小ねぎの小口切りをのせて出来上がり

きゅうりは.....

江戸時代には苦味や渋みが強くて嫌われたようですが、品種改良のおかげで今ではもっともなじみの深い食材のひとつとなりました。

カッパの大好物としても有名で、きゅうりの巻き寿司をカッパと呼ぶのは有名ですね。

また、鮎はきゅうりの匂いを嫌うので「鮎を釣りに行くときは、前日にきゅうりを食べてはいけない」という言い伝えもあります。

