

# News Letter

秋にやっておきたい住まいのお手入れやお掃除

## フローリング



夏の間は素足で歩くことが多く、フローリングが汚れがちになります。普段のお手入れに加え、半年に一度くらいワックスがけをすると、汚れや傷が付きにくくなります。

住居用洗剤などで汚れをよく落とし、床が完全に乾いたら、フローリング用ワックスをモップか雑巾につけて塗布します。塗ったあとを踏まないよう、部屋の奥から出口に向かって進むのがコツです。

窓を開け30分～1時間おき、ワックスが完全に乾くのを待ちます。

よく歩く部分などは丁寧に二度塗りしましょう。

フィルターにホコリがたまると、冷暖房効率が落ちて電気のムダ使いに。エアコンの風と一緒に吹き出されるダニやカビがぜんそくの原因になるとも言われています。シーズン終わりの秋には水洗いすることをおすすめします。中性洗剤を溶かしたぬるま湯をスポンジに付け、フィルターを傷めないように丁寧に洗って下さい。

洗剤をきれいに洗い流し、日陰でしっかり乾かします。

アルミファンに付いたホコリは、ブラシで優しくかきだしながら掃除機をかけると取り除くことができます。キレイに掃除できない場合は、エアゾールタイプの洗浄剤も市販されていますので試してみてください。

## エアコン



最近あまり耳にしなくなった「虫干し」ですが、秋晴れの時期は虫干しに最適。

出来れば、二日以上晴れの続く乾燥した日、湿気の多くなる朝と夕方を避けて、10時から14時ぐらいまでに行いましょう。家中の窓をすべて開け放し、押し入れ、クローゼット、タンスの引き出し、流し台の下などの収納の扉をすべて開けて風を通しましょう。

夏の暑さも一段落して、カラッと気持ちの良いこの季節。

爽やかな風を取り込みながら、住まいのお手入れを行って下さい。

## 虫干し



## 社員コラム

澤建築の長尾です。

先日、台風が心配される中、我が子の運動会が行われました。残念ながら午前中プログラムに短縮でした。

我が子はシルバーの足が早くなる靴を新調して、かけっこの練習にとりくんでいましたが、家に帰ると「母ちゃんどうして一生懸命走ってるのに後ろからみんなにびゅーって抜かされるのかなあ？」と言うので、妻が「抜かされても一生懸命走った子が一番やよ！」と話しておりました。

さて本番、よーいスタート！我が息子のスタートダッシュは完璧で後ろにはまだお友達が。がんばれー！と応援としたのも束の間、走っている息子がなぜか一瞬立ち止まり、一気に全員に抜かされ結局最後にゴールしました。

後から息子に聞くと、「一番最後が一番やで！」と(笑)。。。とにかく、楽しそうでした。

## ～豆知識～

フローリングのお掃除に市販の強い洗剤を使ってしまうと、子どもがなめてしまったときに心配！という方におすすめしたいのが、みかんの皮の煮汁を使った自然派ワックス。ぞうきんに含ませても、霧吹きに入れて使ってもOK。

\*みかんの皮1個分につき、水200ccが目安。水から煮立て、20分くらい煮詰めてざるでこせば、みかんワックスの完成です！

## お出掛け情報

日本一うまい和良鮎の塩焼きがお値打ちに食べられるイベントはここだけ！

### 和良鮎まつり2019



うまいものひろば  
数量限定！和良鮎の塩焼き  
鮎ごはん、へぼ（餅）めし、鮎粥炊き  
生ビール、うどん、自家製酵母パン、  
タピオカドリンク、郡高ヨーグルト  
その他、秋の味覚が大集合！

おたのしみひろば  
日本一長寿の湯 足湯  
郡上東中学校・和良小学校ブース  
和良川のいきもの写真展示  
移住相談窓口、子どもお楽しみ会  
お灸、ハンドメイド展示と販売、その他

ステージイベント  
はあさんバンド  
南はるか  
ピエロのペブル  
江口民謡会、チリヤス、アザノ、  
和良文化協会発表  
和良保育園・和良小学校・郡上東中学校 発表  
郡上陣屋組（和太鼓）

豪華景品！おたのしみ抽選会  
※内容は変更になる場合があります

V4  
「清流めぐり利き鮎会」で四度目のグランプリを獲得しました

日本一うまい  
鮎の塩焼きが食べられる  
イベントはここだけ！

2019 雨天決行  
**10.27日**

OPEN:10:00, CLOSE:15:00  
道の駅 和良 特設会場  
岐阜県郡上市和良町宮地1155  
<http://gujo-wara.jp/>

主催：和良鮎まつり実行委員会  
お問合せ ☎0575-77-2211(和良振興事務所内)

鮎の塩焼きコーナーはもちろん、鮎ごはんやその他軽食、スイーツや話題のパンなどの「うまいものひろば」ガレージセールや各種団体の活動報告、移住相談窓口、写真展や子どもが遊べるブースなどの「おたのしみひろば」プロアーティスト、和太鼓・郡上陣屋組や、大道芸などの「ステージイベント」さらにはサブステージにて音楽イベントなどなど、お楽しみは盛りだくさんです。豪華景品！お楽しみ抽選会もあります。

と き：2019年10月27日  
(日曜日)10:00～15:00  
と ころ：道の駅  
和良・和良運動公園特別会場  
郡上市和良町宮地1555  
郡上八幡・下呂から車で30分  
町内に特設駐車場あり  
会場まで無料シャトルバス運行  
入場無料/雨天決行



## 旬素材の簡単レシピ

### 秋鮎のちゃんちゃん焼き

材料 (4人分)

秋鮎(生)4半身  
塩・こしょう 各適量  
キャベツ 1/2個  
玉ねぎ 1個  
人参 1/3本  
しめじ 1パック  
バター 大さじ2

【A】味噌 大さじ6と1/2  
酒 大さじ4  
砂糖 大さじ2  
みりん 大さじ2

- 1、秋鮎は塩・こしょうをふっておく
- 2、キャベツはざく切り、玉ねぎは1cm幅の細切り、人参は5mm幅の短冊切り、しめじは石づきをおとし、小房にほぐす
- 3、ホットプレートに160℃位に熱してバターを入れ、秋鮎を身から焼く。焼き色がついたら裏返し、皮目も焼く
- 4、秋鮎のまわりに<2>の野菜をのせ、混ぜ合わせた【A】をまわしかけて蓋をして、蒸し焼きにする
- 5、火が通ったら秋鮎の身をくずし、野菜と混ぜ合わせる

### ～ポイント～

秋鮎は始めに身から焼きましょう。野菜はお好みのものを加えてもOK！ホットプレートがない場合は、フライパンで試してみてくださいね。

※北海道の代表的な郷土料理。「ちゃんちゃん」の語源は、「お父ちゃんが焼いて調理するから」、「ちゃっちゃと(素早く)作れるから」など、諸説あり

### 和良鮎V4達成！

令和元年9月13日高知市内で、鮎の味の美味しさで河川を選ぶ、第22回清流めぐり利き鮎会が開かれ、「和良鮎」が前人未達の4回目となるグランプリを獲得しました。利き鮎会の大舞台上で四度目のグランプリを射止めるとは、まさしく日本一の鮎「ザ・キングオブアユ」の名にふさわしい快挙となりました。



株式会社 澤建築



SAWA ARCHITECT OFFICE  
サワ アーキテクト オフィス

本社  
〒501-4517 岐阜県郡上市和良町768番地1

名古屋オフィス  
〒461-0004 愛知県名古屋市東区葵3丁目12番7号AMS葵ビル6階A号室  
TEL 0575-77-2425  
FAX 0575-77-2302  
E-mail sawa-kenchiku@proof.ocn.ne.jp  
URL <http://www.sawakenchiku.com>