

News Letter

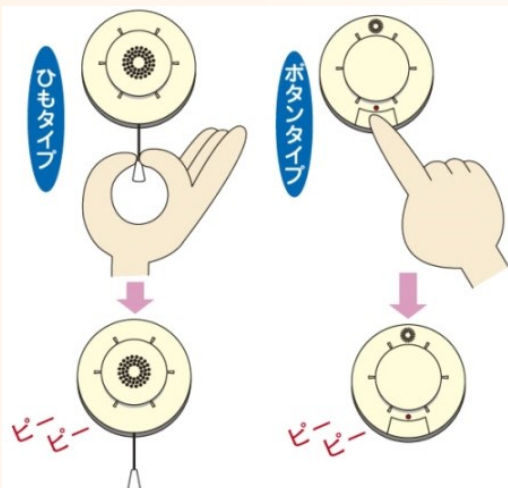
取り付け義務化初期の火災警報器が電池切れの危機!?

実は今、「火災警報器の電池切れ」が問題になっているのをご存じでしょうか。「ウチは火災警報器が付いてるから大丈夫！」と安心してはいられません。火災による犠牲者を減らすために消防法が改正され、「住宅用火災警報器」の設置が義務づけられたのは2006年6月のこと。現在では多くのおうちで住宅用火災警報器を設置してから10年以上が経過しているということなのです。



火災から「我が家」と「家族の命」を守るためには、普段から火の後始末に気をつけるはもちろんのこと、万への備えが極めて重要です。これから冬に移りゆく中で、火の元により一層の注意が必要な季節になります。

住宅用火災警報器は、古くなると電子部品の寿命や電池切れなどで火災を感知しなくなる恐れがあるため、定期的な交換が必要です。交換の目安は約10年。特に出荷数の大部分を占める「電池式」は、電池切れになってしまうと“ただの飾り”でしかありません。火災警報器義務化からおよそ13年。少しでも思い当たる方は、この機会にぜひ点検したほうがよいでしょう。



確認方法はとても簡単です！住宅用火災警報器についている点検ボタンを押すか、点検ひもを引っ張ると、正常運転していることをお知らせするメッセージや火災警報音などの反応があります。点検ボタンを押したり、点検ひもを引っ張ったりしてもなにも反応がない場合は、電池切れになっていたり機器本体が故障している可能性があります。何も反応がなかったら、まず取扱説明書を確認し、問題があれば電池交換もしくは本体をすぐに取り替えましょう。



社員コラム

澤建築の吉田です。

11月になって朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。先日、出勤時に気温1°Cの表示を見て震えました。{(>_<)} 昼間はまだ汗をかくほどの陽気なので、体調管理に気を付けていないといけませんね。実家では先日コタツを出しました。コタツは暖かいだけでなく、家族が集まる団欒の場です。いつもは家族とあまり話しをしますが、コタツのおかげで家族と色々な会話を楽しめています。

～豆知識～



起源は平安時代。当時は子供の死亡率が高く、七歳までは「神の子」とされました。人間として「一人前」とは考えられてなく、現世に命が定着していない者とされていたのです。その為、これからの健康を願い、人生の通過儀礼として三歳から七歳の間にお祝いが行われるようになったと言われています。七五三を11月15日に祝うようになったのは、かつて旧暦の15日は二十八宿の鬼宿日(鬼が出歩かない日)に当たり、何事をするにも吉とされ、また、旧暦の11月は収穫を終えて実りを神に感謝する月であり、満月の15日に氏神へ収穫の感謝を兼ねて子供の成長を感謝し、加護を祈るようになった。など、諸説あります。

お出掛け情報

尾北随一の紅葉の名所 寂光院(じゃっこういん)



犬山寂光院は別名「尾張のもみじでら」と呼ばれています。モミジは約1000本あり、特に巨木が多くて葉が細かく、色鮮やかに染まるので見応えも十分です。もみじまつり限定の「あゆは寿司」(アユの甘露煮入りの巻寿司)は名物料理として人気があります。



紅葉の種類: イロハモミジ、カエデ類
紅葉の見頃: 11月中旬～12月上旬
もみじまつり: 11月9日(土)～12月8日(日)
問い合わせ: 0568-61-0035 寂光院
* 近隣の駐車場からの道中又は、犬山遊園駅東口からの道中も紅葉の名所となっているため、散策しながらも楽しい。



住所: 愛知県犬山市継鹿尾杉ノ段12
アクセス: 【電車】名鉄犬山遊園駅から徒歩20分
※11月23日(土)、24日(日)、30日(土)
12月1日(日)は1乗車100円の紅葉ルートバスあり
【車】中央自動車道小牧東ICから尾張パークウェイ経由約15分
駐車場 あり



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>



旬素材の簡単レシピ

さといものガーリックマヨ炒め

材料 (4人分)

里芋 小さめサイズ10個
ベーコン(またはハム) 3～4枚
玉ねぎ 1/2個
にんにく 1カケ

調味料

オリーブオイル 大さじ1/2
塩・こしょう 少々
マヨネーズ 大さじ1
麵つゆ 大さじ1
お好みでネギかパセリ 少々

作り方

- 1、里芋をレンジで加熱する(イモの大きさにより3～4分ずつ何度か加熱し、押しで柔らかくなったOK)
手で皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- 2、玉ねぎ、ベーコンも切っておく
- 3、フライパンにオリーブオイル、スライスしたにんにくを入れ火にかけ、玉ねぎベーコンをいためる。
- 4、3に1の里芋を入れ炒め、まわりがカリッとなったら塩こしょう、マヨを入れ炒め最後にめんつゆを回しかけたら出来上がり♪

～ポイント～

里芋はよく洗って皮ごとレンジへ。
皮は手で剥けますが、やけどに気を付けてください。
里芋はカリッと焼き目をつけた方が美味しいです☆