

News Letter

結露の原因と影響を解説！対策グッズで快適生活を

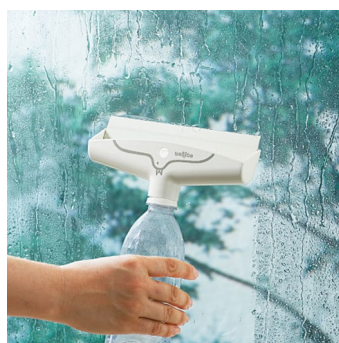
寒い冬の朝、カーテンを開けると窓ガラスが結露でびしょり・・・そんなことはありませんか？家屋や健康に悪影響を及ぼすこともある結露。今回は、冬の朝を憂鬱にする結露の対策方法をご紹介します。

冬の間、暖房によって家の中は暖められ、窓を閉め切ること多いため、湿気もこもってしまいがち。そんな室内の暖かく湿気の多い空気が、窓から伝わってくる冬の冷たい外気に冷やされて窓や壁に発生するのが結露です。パッキンにカビが生えると、雑巾で拭いても黒ずみは取れません。また木材部分が常に湿っていると腐食して割れやすくなったり、壁紙が剥がれる、内部にカビが生えるなどの影響もあります。

窓辺に置いたタンスの裏側にカビが生えたりシミができてしまう可能性もあります。窓辺のカーテンにもカビが生えやすく、洗濯で落とすのは困難です。カビはアレルギー性の肺炎や喘息のリスクが高まり、カビをエサとしてダニも増えてしまいます。



結露を発生させないために有効なのは、部屋の湿度を下げることです。換気不足・換気扇を使わずに料理をする・お風呂のドアを開けっ放しにする等、湿度を上げる原因になります。熱帯魚の水槽や観葉植物も注意しましょう。手っ取り早く結露対策をしたい方は10～20倍の水で薄めた食器用洗剤液で拭きあげます。食器用洗剤には水をはじく成分が含まれているため、ガラス面を拭きあげておけば結露ができるのを防ぐことができます。洗車するときに撥水コートをかけるのと同じ理屈です。



【ペットボトルで結露取りワイパー】

出来てしまった結露は速やかに取り除きましょう。時間をかけずスムーズに取り除くアイテムがあれば忙しい朝も快適に過ごせますね。

【珪藻土】

高い除湿効果と吸水力のW効果で窓ガラスに発生する結露をしっかりキャッチします。繰り返し使えるから経済的です。

【サーキュレーター】

部屋の空気を循環させることにより、窓付近の空気だけが冷やされるのを防ぎ結露を防止します。部屋全体の空気が循環するので、暖房効率を上げる効果も期待できます。



新年の挨拶



いつも大変お世話になっております。

(株)澤建築 代表取締役 酒井重徳です。

謹んで新春をお祝い申し上げます。

旧年中は大変お世話になり、誠にありがとうございました。

皆様におかれましては、今年のお正月も、ご家族と共に楽しくお過ごしのことと存じます。

今年は令和になり初めての年越しということで、公私共に新たなことに挑戦しようと思っております。

挑戦なくして成功なし！

澤建築といたしましても、さらなるサービス向上に向け、社員一同気持ちを新たにがんばってまいりますので、お気づきのことは何なりとご指導いただければ幸いです。

本年も御家族の皆様のご多幸を心からお祈り申し上げます。



～豆知識～

簡単結露防止に、夜に新聞紙を貼りつけて朝に剥がせば、使い捨てができるので便利です。新聞紙で窓掃除をすると、インクの成分が油汚れを分解しワックスのようにコーティングしてくれるので、結露を取った新聞紙でついでに窓ふきまでしてしまえば、一石二鳥ですね。

2020年節分お出掛け情報

～令和になっての初参り～

今年の恵方は西南西！

名古屋には名古屋城を中心に四方向に【笠寺観音(笠覆寺)】【甚目寺観音】【荒子観音】【龍泉寺観音】があります。四寺院とも千年以上の歴史があり、御本尊は観音様です。

お城から見て、その年の神様がいる方角に当たる恵方に一番近い観音寺へお参りするとご利益があると言われていいます。

2020年は荒子観音。良い年になるように恵方参りで運氣UP！



【荒子観音】

正式名称を浄海山円龍院観音寺と言い、天台宗系のお寺になります。前田利家ゆかりの寺として知られ、荒子観音より南西200mの天満天神宮境内に生誕の碑があります。また修験、遊行僧であった円空は、観音寺十世円盛と親しく、たびたび寺を訪れ円空が彫った仁王像を初め、約1240体の円空仏が残されています。



【節分豆まき】

2月3日 節分会・・・豆まき、ご祈祷料金：4,500円(当日) 4,000円(前売)
時間：AM10:00～PM5:00(12時～1時は休憩)

- 場 所／愛知県名古屋市中川区荒子町宮窓138
- アクセス／1)地下鉄高畑駅4番出口/あおなみ線荒子駅から徒歩10分
- 駐車場／有り
- お問い合わせ／TEL:052-361-1778



※『恵方』とは

方位神の一つである「歳徳神(としとくじん)」はその一年の福德をつかさどる神。歳徳神がいる方角は全てにおいて大吉とされ、この方角を「恵方(えほう)」と呼び、恵方はその年の暦の「十干」によって定まります。節分の日(2月3日)の豆まきには季節の変わり目に生じる邪気を追い払い、一年の無病息災の願いが込められています。そして翌日の「立春」は新しい暦の始まりです。



株式会社 澤建築

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 愛知県名古屋市中区葵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



材料(4人分)

たら4切れ	サフラン0.2g
いか1ぱい	オリーブオイル大さじ2
はまぐり4個	トマト水煮缶1/2缶
海老(大)8尾	にんにく1片
白菜1/4個	白ワイン100cc
水菜1/2把	固形スープ2個
長ネギ2本	水1200cc
しめじ1パック	塩小さじ1/2
セロリ1/2本	こしょう少々
たまねぎ1/2個	

作り方

1. たらの切り身は半分に切り、はまぐりは砂をはかせておく。いかは内蔵と軟骨を取り除き、皮をはいで輪切りにする。海老は尻尾を残して殻をむき、背わたを取っておく。
2. 白菜、水菜は食べやすい大きさに切る。ねぎは斜め切り、しめじは小房に分けておく。
3. セロリと玉ねぎはみじん切りにする。
4. 鍋を熱し、セロリと玉ねぎ、サフランをオリーブオイルで炒める。火が通ったら、トマトの水煮をつぶしながら入れる。
5. ④に白ワイン、固形スープ、水を加えて沸騰させる。塩・こしょうで味を調える。このとき、後で野菜から水分が出るので濃いめの味にしておく。
5. ④のスープに魚介を入れ、7分通り煮えたら野菜をいれていく。

～ポイント～

魚介をたっぷり使った洋風のお鍋。ワインやシャンパンにもぴったりです。具材はお好みでアレンジしてください。サフランは手で揉んでから入れると色もよく出て香りも立ちます。野菜は煮えにくいものから入れていきましょう。