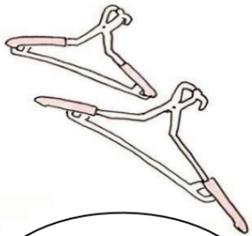


快適Life

洗濯のお困りごと～干し方編

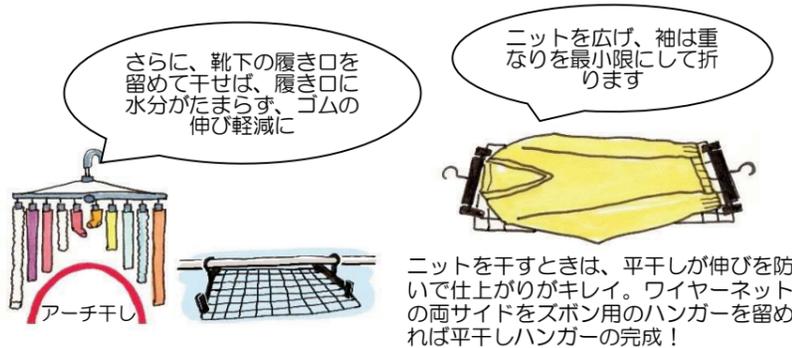
伸縮式ハンガーは肩の部分かびょんと伸びる！縮めればコンパクトにしまえて便利です。



かさばりがちなズボン、小さなピンチハンガーなら、省スペースで干せますよ♪

ピンチハンガーでの効率的な干し方

タオルや下着など、省スペースでたくさん干せるピンチハンガーは洗濯を干すときの強い味方ですね。それで効率良く乾かすには、「アーチ干し」がおすすすめ！両サイドに丈の長いタオルなどを干し、中心に行くにつれて丈の短いものを干すと、アーチのような空間ができません。内側に風が良く通り、いちばん外側にある丈の長いものにも風があたりやすくなります。



寒さが続き、洗濯物が乾きにくい時期ですね。そこで、効果的に乾かす干し方や仕上がりを良くする工夫をご紹介します！

①乾きにくい部分をきちんと乾かす！
シャツやブラウスで特に乾きにくいのが脇…。そこで、100円ショップなどで手に入る伸縮式ハンガーを使うと、脇が重なりにくいですよ。

②ズボンも重なりをなくして干す！
小さなピンチハンガーやハンガーを2つ使うなどして筒状にして干すと、中まで風が行き届いて乾きやすくなります。

③干すときにパンパン！でシワが伸びやすい
干すときに軽くたたんで上からパンパン！と手でたたくと、乾いたときの仕上がりがぐっと良くなりますよ♪

ご存知ですか？

1月の月の和名は睦月

新年を迎え、気持ちを新たに、1年を楽しく過ごしたいもの。

1月の和名は「睦月(むつき)」です。日本には、このような美しい別名があります。睦月は、正月に家族や親せきなどで集まり、和やかに過ごす、つまり「睦みあう」ことから生まれたそうです。また、ほかに、「始まる・元になる」で「元月(もとつき)」が転じた説や、1月は、稲の実を水に浸す月なので「実月(みづき)」が転じたなど諸説あるようです。

和名には、日本ならではの暮らしや習わしなどが見えてくるのでおもしろいですね。



どんなお正月を過ごされましたか？みなさまにとって楽しく、充実した1年になりますように！

1月に関わる呼び方

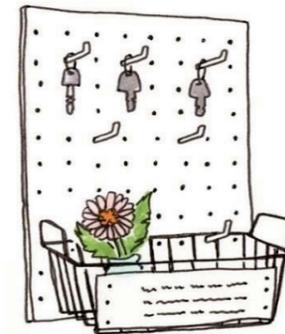
「新春」というのはおなじみですね！ほかに、春の最初の月ということで「初春月」という呼び方も。1月下旬から3月下旬は木々の緑が芽吹いてくる時期なので、「早緑月(さみどりづき)」と呼ばれたり、陰暦正月の異称で、元日の空を意味する言葉で「初空月」や、別の言い方で「初見月」という呼び方があります。

ちなみに1月の花にはフクジュソウ(花言葉は幸せを招く、永遠の幸せなど)や、クロッカス(花言葉は上機嫌や青春の喜び)などがあります♪



Easycraft

100円ショップでも手に入るパンチングボードをお部屋のインテリアに活かしてみませんか？

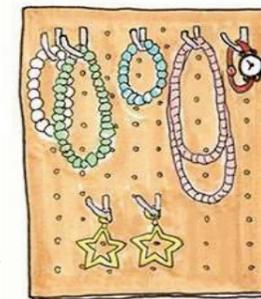


■ カゴを組み合わせてインテリアにも♪

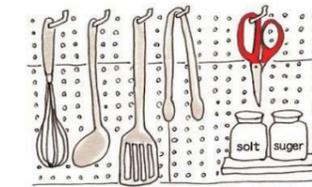
玄関におすすめ！専用フックには鍵などを掛け、空いたスペースにはカゴをセッティングしてお花などを飾ってみては？

■ フックでアクセサリを飾りながらまとめる♪

アクセサリをフックに吊り下げるだけ！お気に入りのモノは、見ているだけで気分が上がります♪

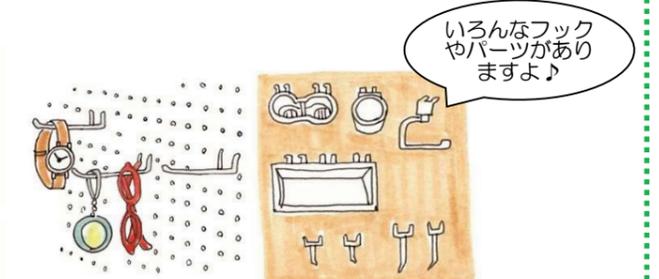


■ 専用の部品を使って身近なものを収納

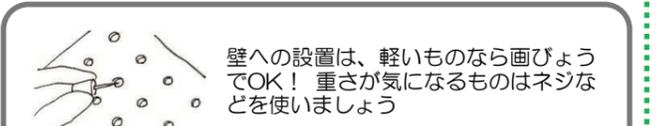


穴に入れて使えるフックなどを活用すれば、さまざまなものを掛けて収納できます。

連結させれば広く使えます



プラスチック製のほか、ホームセンターにはスチール製やステンレス製などの素材も豊富。100円ショップやホームセンターで手に入ります。



パンチングボードのサイズは、B5やA4、正方形などさまざま！

※材料の取り扱いに気を付けて作業してください

かんたん手料理

ホントに簡単！すぐできる！

里芋とねぎの餅グラタン柚子胡椒風味

余ったお餅をリメイク！ホクホクの里芋とトロッと甘いネギに柚子胡椒のアクセントを効かせた、あったかメニューです♪

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アシェットドキヌ」主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評がある。
<http://ryo-ri.net/>

材料 (2人分)

- 餅…3個、ネギ…1本、ベーコン…50g、舞茸…1パック、里芋(水煮)…200g
- バター…20g、小麦粉…大さじ1と1/2、豆乳…200ml、柚子胡椒・粉チーズ…各小さじ1、塩・胡椒…適量



※ネギは焼き色をつけて香ばしさをプラス。小麦粉はしっかり炒めることで、粉っぽさがなくなります。

- 餅を4等分にし、トースターで焼いたら耐熱皿に並べる。
- 2センチ幅に切ったネギを焼き、焼き色がついたらバターを加えて短冊切りのベーコン、舞茸、水煮した里芋を入れて炒め、小麦粉を加えてさらに炒める。
- ②に豆乳を注ぎ、弱火にかけながらとろみがつくまで混ぜ、柚子胡椒、塩、胡椒で味を整える。
- ①に③を注ぎ、粉チーズをふってトースターで15分焼く。