ご存知ですか？

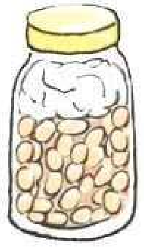
暮らしの「なぜ？」を解明！

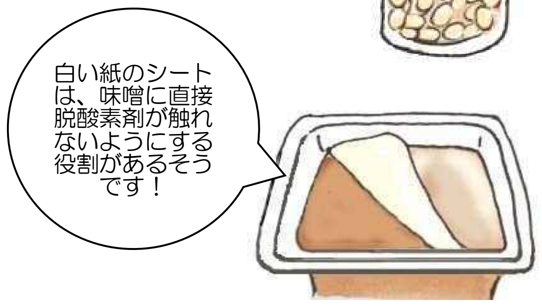
ビンのビニール、なぜ捨てた方がいい？

開封後もビニールを入れたままにしていると…

●ビニールを取りだした際に、菌やホコリが付着し、ビンに戻す際にそれらが入ってしまう恐れがあるため
●ビニールは湿気を帯びやすいため、薬の品質に影響を及ぼす可能性がある

●取り出すときに、ビニールに錠剤が絡んで飛び出してしまう可能性がある
といったことがあるため、捨てた方が良いそうです。




白い紙のシートは、味噌に直接脱酸素剤が触れないようにする役割があるそうです！

開封後は、白い紙のシートやラップなどを味噌の表面に密着させると、空気による劣化を抑えることができます。

今回は、「どうしてコレ、入っているんだろう？」という疑問を集めてみました！

●薬ビンのくしゃくしゃしたビニール

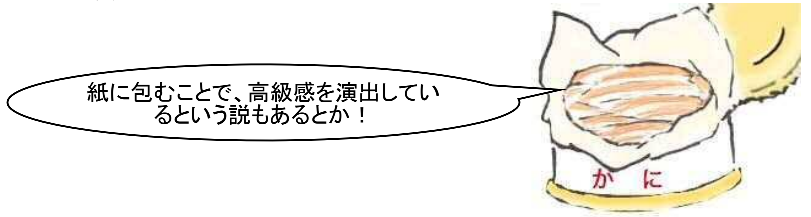
以前から気になっていませんか？ あのビニール。実は、輸送時にビンの中で薬が欠けたり割れたりするのを防ぐためのモノ。なんとなく、取っておいた方がいいのかな、と思いきや、開封後は捨てるのが正解なのだそうです。

●市販の味噌に入っている脱酸素剤と白い紙のシート

味噌とフタの間に空気があるため、脱酸素剤が酸素を吸収し、味噌の劣化を防いでいるそうです。開封後は脱酸素剤の効果がなくなるため、捨てる方が良いそうです。

●カニの缶の中に入っている紙

カニの身を包むように入っていますね。カニの身には、硫黄分が含まれ、鉄分に触れると黒く変色する恐れがあるので、それを防ぐために包んでいるそうです。



この紙の名前は「パーチメント紙」や「硫酸紙」といいます。ちなみに、エビやホタテでも同じような変色が起こるそうです。

かんたんレシピ

鮭と人参の塩麹生春巻き

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）

- 鮭の刺身…140g、人参…1本、ブロッコリースプラウト…1パック
- 生春巻きの皮…3枚、塩麹…大さじ2

鮭と人参に、ブロッコリースプラウトの爽やかなアクセントを効かせた生春巻き。素材のおいしさと、塩麹のまろやかな旨みが口に広がります。ぜひソースをつけず、そのままでお召し上がりください♪

①鮭は薄切りにし、大さじ1の塩麹をまぶす。ブロッコリースプラウトは根を切る。

②人参はせん切りにし、残りの塩麹を混ぜ合わせて、軽く水気を切る。

③生春巻きの皮を水で浸し、まな板に広げて人参、鮭、ブロッコリースプラウトをのせ、しっかりと巻きあげる。

④3等分に切り、器に盛りつける。

※人参は塩麹をしっかりと混ぜると、水分が出るので、軽く絞ってください。
※鮭のほかに、ホタテや鯛の刺身なども合います。

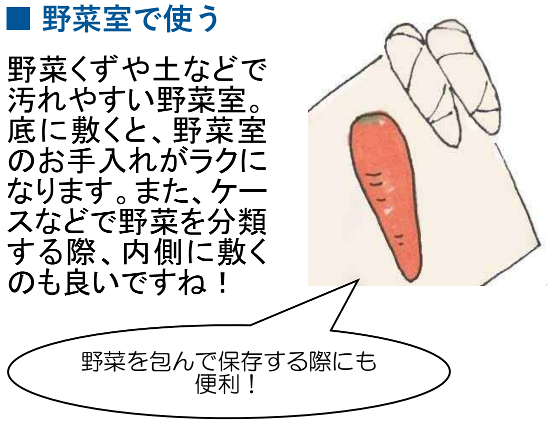
答え 登竜門

Chottoいいかも

宅配便が届いたときに、よく入っている緩衝材の紙、捨ててしまうのはもったいない！いろいろ活かしてみましょう！

■ 野菜室で使う

野菜くずや土などで汚れやすい野菜室。底に敷くと、野菜室のお手入れがラクになります。また、ケースなどで野菜を分類する際、内側に敷くのも良いですね！


野菜を包んで保存する際にも便利！

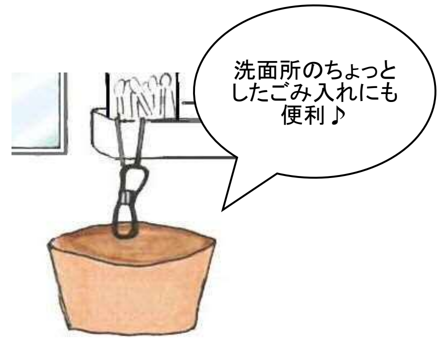
■ 汚れを受け止めたいときに使う

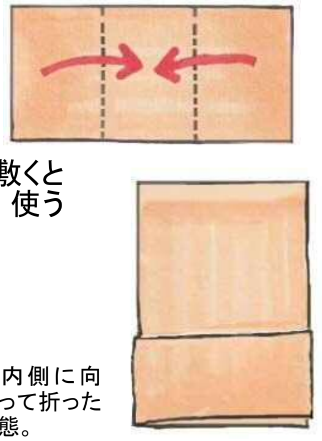
靴を磨いたり、爪を切ったりするとき、下に敷くとそのまま捨てられます。大きい緩衝材は、使うサイズに合わせてカットしましょう。

ホットプレートの油はねも受け止めてくれます！
ホットプレートの下に敷けば、テーブルも汚れにくく、使用後はそのまま捨てるだけと、後片付けもラクチン♪

■ 簡易ゴミ袋をつくる

各場所で出るちょこっとゴミを入れて、そのままポイ！ 紙がしっかりしているので、生ごみを入れてからビニールに入れれば、水分を吸ってくれます。

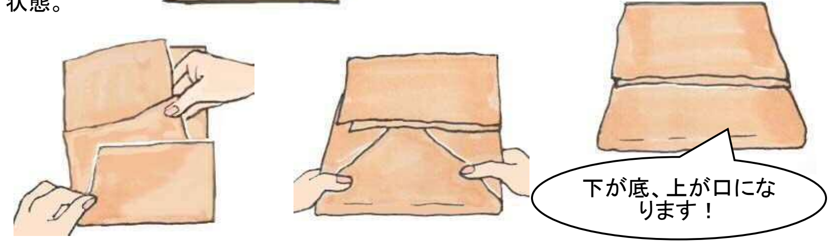

洗面所のちょっとしたごみ入れにも便利♪



①内側に向かって折った状態。

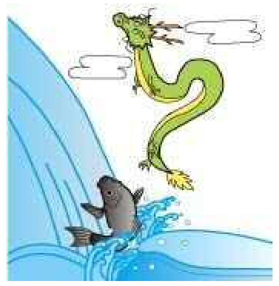
●つくり方

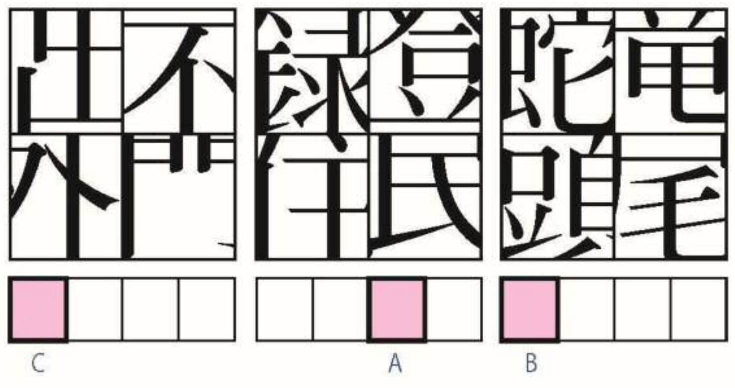
①紙の下、1/3程度を折り、裏に返して、縦に三等分し、内側に向かって左右を折る。
②三つ折りした左側を、右側の下の折り返した部分に挟み入れます。
③上下をひっくり返し、下の両角を三角に折って、尖った部分を上の方のポケット部分に入れ込めば完成！


下が底、上が口になります！

熟語探し

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使ってできる三字熟語を答えてください。





答え □□□
A B C

答えは左下にあります。