

Health

季節湯を楽しみましょう



どくだみ湯のつくり方

- ①生のどくだみの葉や茎を水洗いして適当な大きさに切ります。
- ②不織布のティーバッグ等に詰めて浴槽に入れ、そのままお湯を張ります。

6月、7月の季節湯の良いところ

6月の季節湯は「どくだみの湯」。どくだみは、漢方名で「十葉」と呼ばれ、あせもや湿疹などに効果的。湿気が多くなり、これから暑くなる季節にぴったりです。7月の季節湯は「桃湯」。桃の葉には、タンニンなど、消炎・解熱に効果的な成分が含まれ、收敛作用があるので、日焼けやあせも、しつしんなどにも良いと言われています。

かんたんレシピ

オイルサーディンとキムチの薑味丼

教えてくれた人…尾田衣子さん
料理研究家。料理教室「アセットドキヌ」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)
- 米…1合、オイルサーディン…1缶、キムチ…100g、大葉…4枚、みょうが…1本、かいわれ大根…1/4パック



※炊き上がったら、サーディンを崩しすぎないようにざっくりと混ぜると、サーディンの味わいもしっかり楽しめます。
※サーディンのオイルを出汁として加えることで、さらに旨みが増します。

- ①米を洗って炊飯釜に入れ、オイルサーディンの汁を加えて分量分の水を入れる。さらにサーディン、キムチを加えて炊飯器で炊く。
- ②大葉は粗切り、みょうがは縦2等分にして斜め薄切り、かいわれ大根は2~3センチ幅に切って混ぜ合わせる。
- ③①が炊き上がったら、ざっくりと混ぜ合わせて器に盛り、②をのせる。

ジメジメした梅雨や暑さもやってくる時期。お風呂でリラックスして体調を整えたいですね。そこで、日本に昔からあるお風呂文化「季節湯」を取り入れてみませんか？ここでは6月と7月を紹介します。

●6月はどくだみ湯

古くから親しまれ、日本三大薬草のひとつとも言われているどくだみ。健康茶としても広く知られ、10以上の効能があるそうです。

●7月は桃湯

江戸時代から親しまれてきた桃湯。「夏の土用は桃湯に入る」と伝えられてきました。また、桃は中国で生まれた植物で、魔よけの力を持つとも言われることから、暑気払いの意味もあるそうです。

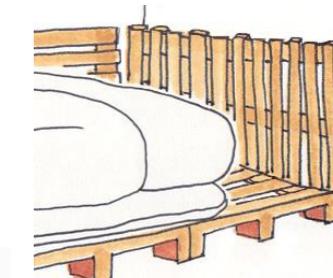


※お肌に合うか心配な方は、お風呂の湯をコットンなどにしめらせ、腕の内側などに数分貼るなどしてご確認ください。
※入浴時に刺激などを感じる場合は、すぐに洗い流してください。

Chottolいいかも

梅雨の時期、おウチの身近な湿気対策をしませんか？ ちょっとした工夫をご紹介します。

■ 布団をしまうときは通気を考える



たとえば、すのこを活用するとき、布団の下だけでなく、横にも設置することで、風通しが良くなります。



側面や背面のすのこの向きは、板目が底のすのこと平行になるように置くことで、風の流れがスムーズになります。

下や背面、左右にすき間を確保できるキャスター付きの収納ラックもおすすめです♪



※材料・道具の取り扱いに気を付けて作業してください

■ 扇のある収納は時々開放しましょう

キッチン下や押し入れ、クローゼット、靴箱など、使うときだけではなく、時々開放して風を通すことで、中の湿気を追い出すことができます。



ちなみに、一度着た服は、クローゼットなどにしまい込むと、湿気が残ることがあるので、別の場所でひと晩干すことをおすすめします。

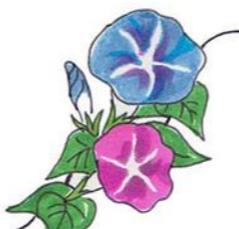


他へ移動しましょう

■ シンク下収納に食べ物を保存しない

シンク下の排水管がある収納に、お米などを入れるのはおすすめしません。湿気がこもりやすく、お湯を使うと排水管からの熱気も伝わるので、傷みの原因にもご注意を。

簡単クロスワード



こちらのスペースは、
●「答えは卷末ページ」「答えはホームページで！」
●「正解の方にプレゼント！詳しくは卷末ページをご覧ください」等の記載にお使いください。

ハツ	ヤマルキ	サ
シオヒリ	ジサイ	ヒガノハ
ツオ	カギゴ	アノイマツリ

答えは左下にあります