

## 快適Life

### 節水を考えましょう！



泡切れのいい洗剤を使うのもおすすめです！

洗剤をつけたスポンジで食器を洗うとき、無意識に水を出しちゃなにしていませんか？洗い物のときは、予洗いとスポンジを水で湿らせるとき、食器をすぐときなど以外は水を止めることで、かなりの節水になります！

#### 節水につながる！便利アイテム

お皿や調理器具を洗うとき、スクレーパーで汚れがある程度すくうと、節水はもちろん、洗剤の節約に。シリコン製がおすすめです。ほかに、油が多い場合は固めて捨てる、カップ麺などの汁を流すとそれを流す水もムダなので、100円ショップなどにある汁を固める粉を使うと、そのまま捨てられて便利です♪

●洗車をバケツ洗いにする！  
ホースの水で洗いっぱなしにするより、バケツに水をためて洗うと大幅な節水につながります。



●最新の機能を使う！  
食洗機は手洗いより効率良く洗うといわれているので、節水はもちろん、家の手間も減りますね。最新の水栓は、手をかざせば吐水・止水ができる節水に効果的！トイレも節水タイプが主流。古いトイレよりも少ない水量で流せるので検討してみるのも良いですね！

## かんたんレシピ

### 漬けアジのビビンバ

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)

- アジ(刺身用)…1尾、人参…1/4本、ほうれん草…1/4束、もやし…1/3袋
- A:コチュジャン・ごま油・醤油…各大さじ1/2
- B:ごま油…小さじ3、鶏ガラスープの素…小さじ1
- 卵黄…2個、ご飯…2膳、かいわれ大根…1/4パック、白いりゴマ…大さじ1/2



タレに漬け込んだアジを、シンプルかつ手軽に仕上げた野菜のナムルとともに♪豪快に混ぜてお召し上がりください！

①アジは3枚におろし、骨、薄皮を取ってそぎ切りにし、混ぜ合わせたAに漬け込む。

②人参は千切りにし、ほうれん草は3センチ幅に切ってラップをかけ、電子レンジに1分かける。もやはラップをして電子レンジで1分かける。それぞれの野菜に、Bをゴマ油小さじ1、鶏がらスープの素小さじ1/3ずつ分けて混ぜ合わせる。

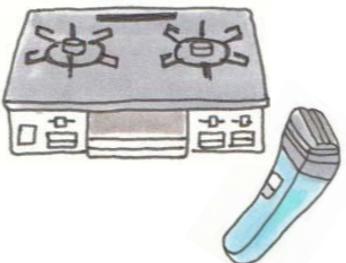
③器にご飯を盛り、①、②、卵黄をのせ、かいわれ大根を添えて、白いりゴマをかける。

※アジは刺身用の切り身を使うと手軽にできます。  
※コチュジャンの辛みはお好みで調整してください。  
※ビビンバはピビンバ、ビビンバなどいろんな呼び方があります。

## ご存知ですか？

電池には大きさはもちろん、アルカリとマンガンといった違いも。そこで、電池の使い方や捨て方についてご紹介します！

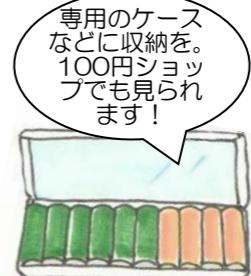
### ■アルカリ電池とマンガン電池の特徴



●アルカリ電池の特徴  
大容量で長持ちし、大電流を必要とする機器に適しています。たとえば…頻繁に使うリモコンや時計、音楽プレイヤー、玩具など

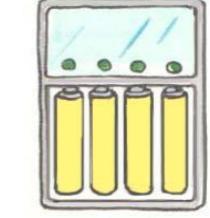
●マンガン電池の特徴  
容量が小さく、電圧が弱いものの、休み休み使うことで限度はあれ、多少電圧を回復することができます。たとえば…使用頻度の少ないリモコン、懐中電灯など

### ■電池の保管は10~25°Cがおすすめ



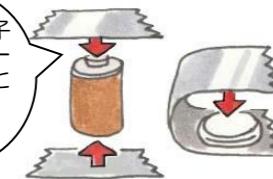
直射日光や高温多湿の場所は電池の寿命が短くなったり、液漏れを起こす恐れが。冷蔵庫での保管もおすすめしません。電池を取りだしたときに結露が発生し、錆の原因につながります。

### ■繰り返し使える充電池



使い捨てが一次電池といわれ、二次電池といわれるのが充電して使う充電池。繰り返し使えるので経済的でゴミも減らせるので注目されています。

### ■どうやって捨てる？

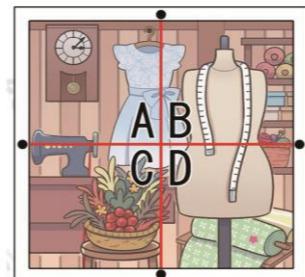


電池には使用推奨期限があります。期限後にも使えますが、大幅に過ぎたモノは処分したほうがいいかもしれません。

乾電池やボタン電池などを捨てるときは、電流が流れない状態(絶縁状態)にし、自治体の指示に従って処分を。充電池も端子部分にテープを貼り、協力店などに置かれたリサイクルボックスへ。

## 間違い探し

左右のイラストで違う箇所が5つあります。左の表から間違いの多いエリアをアルファベットで答えてください。



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。



答えは左下にあります。