

リビング 通信

第271号

お客様の街の
ガス屋さん♪



サシダ商事(株)

草加市金明町5-5

TEL : 048-931-5652



／ 秋の夜長は家飲みで ／
を極める

四季の中で夜の時間が一番長くなる秋。

実は、美味しい日本酒が出回る時期でもあります。

涼しく過ごせる秋の夜長に、

日本酒をたしなんでみてはいかがでしょうか。



日本酒ができるまで

精米

原料となる米の不要な部分を削る



洗米・浸漬

米の表面に残っている糠（ぬか）などを洗い流し米に吸水させる



蒸し

麹菌の作用を受けやすくするために、米を蒸気で加熱する



製麹（せいぎく）

蒸した米に麹菌を繁殖させる



酒母（しゅぼ）造り

酵母を育てるための酒母を造る



醪（もろみ）造り＝仕込み

仕込みタンクに酒母を入れ、蒸米・麹・水を数回に分けて加えてアルコール発酵を行う



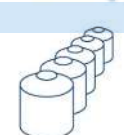
搾り

醪を酒と酒粕に分ける



貯蔵

「滓（おり）引き」「濾過（ろか）」「加水」「火入れ」などの調整を行い、お酒を貯蔵する



日本酒とは？

白米を蒸して麹（こうじ）と水を加え、発酵・熟成させて造られるお酒のこと。アルコール度数は15度前後のものが多いですが、酒税法により22度未満と定められています。

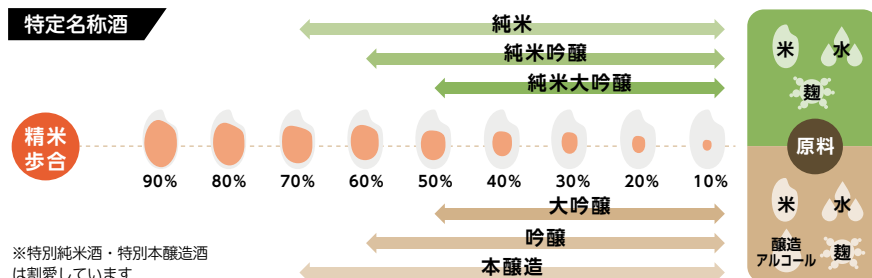
秋の日本酒「ひやおろし」って？

日本酒のラベルには、どの状態で瓶に入れられたのかを示す用語が記されています。「ひやおろし」もその一つ。冬に、火入れと呼ばれる加熱処理を行ってから貯蔵されたお酒で、夏の間寝かされているため程よく熟成されています。まろやかな丸みと味わい深さがあるお酒で、秋の味覚によく合います。

「特定名称酒」を知ろう！

日本酒は「特定名称酒」と「普通酒」に分けられています。特定名称酒とは、定められた原料や製法の条件を満たしていなければ名乗ることができません。主に、純米酒・本醸造酒・吟醸酒の3つに分類され、そこからさらに細分類されています。それぞれの特徴を知っておくと、日本酒選びがさらに楽しくなりますよ！

特定名称酒



非常「持出品」と「備蓄品」の準備はできていますか？



災害に備える非常用品は、避難する時に持ち出す「非常持出品」と、電気、ガス、水道が使えなくなっても数日間自宅で生活するための「非常備蓄品」に分けられます。いざという時に備えて家族で話し合って用意しておきましょう。



非常持出品

リュックなどに詰めて、取り出しやすい場所に置いておきましょう。

飲料水	ミネラルウォーター
食品	乾パン、缶詰（缶切りも）、栄養補助食品
食器	紙皿・紙コップ、割りばし・スプーン
情報入手	多機能ラジオライト（予備の電池も）、携帯電話用充電器
照明	懐中電灯（予備の電池も）
医薬品	救急セット、常備薬・持病の薬

安否確認	家族の写真、布製ガムテープ、油性マジック
身に着けるもの	下着・上着、雨具、マスク、軍手、アルミ保温シート（毛布代わり）
日用品	ろうそく・ライター、ナイフ
衛生用品	洗面用具・タオル、ウェットティッシュ、ビニール袋、生理用品、簡易トイレ
貴重品	現金（小銭も）、健康保険証、通帳・印鑑、住所録のコピー



非常備蓄品

災害発生後、停電や断水が続いたり、交通が寸断され食料が手に入らなくなったりする可能性があります。最低3日分、できれば5～7日分の飲料や食料を自宅に準備しておきましょう

食品

- アルファ化米（水かお湯を注いで食べられる）
- レトルト食品（ご飯、おかゆ、カレーなど）
- カップ麺・乾麺 ●缶詰
- フリーズドライ食品（お湯をかけるだけで食べられる） ●切り餅
- 菓子（チョコレート、ビスケット、飴など）など



飲料水

1人1日3リットルが目安。



生活用水

洗面やトイレ用の水として、浴槽、給水用ポリタンク、ペットボトルなどに水道水を貯めておきましょう。



カセットコンロとボンベ

お湯を沸かしたり、レトルト食品を温めたり、大活躍。



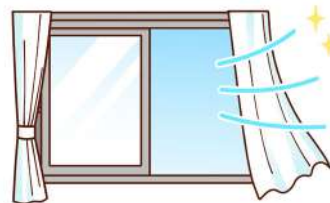
その他

- 簡易トイレ ●ランタン
- 水のいらないシャンプー
- ラップ（食器に敷くと洗わずに済む）



ガスを正しくお使いいただくために

ガス機器を使うときに換気が必要なのはなぜ？



換気をしてガス機器を安全に使いましょう

ガスの正常な燃焼にはたくさんの新鮮な空気が必要です。換気が不十分だと不完全燃焼となり、ガス機器の不調や、人体に有毒なCO（一酸化炭素）を発生させる原因となります。ガスファンヒーターやガストーブを使うときは1時間に1～2回（1～2分）程度、窓や戸を開けてしっかり換気をしてください。

ガス機器使用中に頭痛やめまいなどの異常を感じたら

頭痛やめまい、吐き気はCO中毒の主な症状です。落ち着いて室内を換気して、ガス機器の運転を止めてください。



就寝時の備え

枕元に懐中電灯、厚底スリッパ、呼び笛などを置いておきましょう。



豆乳みそシチュー

材料（2人分）

鶏もも肉	1枚
じゃがいも	2個
ブロッコリー	1/2株
玉ねぎ	1/2個
小麦粉	大さじ3
塩、こしょう	各少々
調整豆乳	400ml
水	100ml
みそ	大さじ1と1/2
塩、こしょう	各少々
バター	15g
サラダ油	大さじ1/2

作り方

- 1 じゃがいもは1cm幅の半月切りにし、水に5分さらして水けをきる。
- 2 ブロッコリーは小房に分ける。玉ねぎは1cm幅に切る。
- 3 鶏もも肉はひと口大に切り、塩、こしょうをふってもみ込む。
- 4 フライパンにサラダ油を中火で熱して③を炒め、肉の色が変わったら②の玉ねぎを加えて5分炒め、バターを加えて全体に油をなじませる。
- 5 弱火にして小麦粉を加えて炒め、粉がなじんだら④を加えてよく混ぜる。中火にして煮立ったら弱火で3分煮る。煮汁がなめらかになったら⑥、①を加えて、ときどき混ぜながら弱火で15分ほど煮る。
- 6 じゃがいもがやわらかくなったら、②のブロッコリーを加えて弱火で7分煮て、ブロッコリーに火を通す。



みそが決め手の和シチュー

料理時間
40分

◎非常持出品、非常備蓄品は参考例です。家族構成などを考えて工夫してください。※地方自治体の防災対策資料等を参照。