



株式会社 ニイヤ
TEL042-762-0320

ニイヤだより

ゴールデンウィーク中の大イベントの1つ「泳げ鯉のぼり相模川」が今年も無事開催されました。始めて鯉のぼりが飾られた年は、川の上に羽衣のようなものがぶら下がっているけど一体何だろう?と川まで見に行ったことがついこの間のように感じますが、今年でなんと26回目となりました。今年も1200尾の鯉のぼりが元気いっぱい見事に空を泳いでいました。泳げ鯉のぼりをはじめ、桜まつりや相模の大凧、花火大会など…住んでいる町にこのようなすばらしいイベントがあるということは本当にありがたいことだな。と感じます。いつも準備をしてくださる方々ありがとうございます。

神秘的な光 ホタルのお尻はなぜ光る

素晴らしいのはイベントだけではなくありません。田舎ならではの素晴らしい自然もたくさんあります。もう少し暖かくなると…葉山島や望地キャンプ場付近などきれいな小川でホタルを見ることができます。ホタルが出てくるともうすぐ夏だな?など季節を感じますね。そこで、今回はホタルのお尻の秘密を知ってホタル観賞をもっと楽しもう!をテーマにホタルのお尻の光のなぞを調べてみました。

この辺りはお尻の光るゲンジボタルが有名ですが、日本には他にも約50種のホタルが生息しているそうです。世界には約2000種もいるそうです。また、「ホタル＝光る」というイメージがありますが、実は約半数のホタルは昼行性で幼虫の時はお腹の先の方が光りますが、成虫になると光らないそうです。では、なぜお尻が光るホタルがいるのでしょうか?それは、オスとメスが出会うための交信手段だそうです。ゲンジボタルやヘイケボタルやヒメボタルなど光るホタルもたくさんいますが、種類によって光り方が違うので、種類の違うオスとメスが出会ってしまうことはないそうです。あの光はやっぱり神秘的ですね。(昼行性のホタルの成虫は光りませんが、メスの性フェロモンなど、臭いが主な交信手段になっているそうです。)また、この光は熱を持たないので地球温暖化の原因になることはなさそうです。



他にも、お尻の気になる?といったら…おさるさん…こちらは どうして赤いの?

「サルのお尻は赤い!」と思っているのは日本人だけ?実は、お尻の赤いサルはニホンザル、アカゲザル、マントヒヒなどごく一部だけだそうです。お尻が赤い理由は、お尻に毛が生えておらず、皮膚の色素がうすいため、皮膚の下の血管がすけて見えるからだそうです。しかし、おしりが赤いにはもっと深い秘密が隠されていたのです。ニホンザルの世界では、元気で強いほど、お尻の色が赤くなるそうで、お尻が赤ければ赤いほど、仲間に「自分は強いぞ!」と見せている事になるそうです。なのでボスザルのお尻や顔は他のサルより赤くなくてはいけません。お尻や顔が赤くないサルは残念ながらボスザル失格です。また、繁殖期になると、オスもメスもますますお尻が赤くなり相手を引きつけようとするそうです。これは「自分は健康だよ。だから子供を作る相手に選んで!」というアピールだそうです。ニホンザルは、色が分かる目を持っているので派手な赤い色で強さや体の調子を表すようになったのではないかと考えられているそうです。ニホンザルってすごいんですね。ん～感心。感心^^



☆是非、初夏を感じに「ホタル狩り～ホタルを眺めて楽しむこと」に出かけてみてはいかがでしょう☆

☆LPガス・灯油・風呂釜・キッチン・浴室・トイレのリフォーム・水・太陽光パネル☆



お見積り無料です。お気軽にどんなことでもお問合わせください。

Niiya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320



春キャベツとむきえびの甘酢炒め

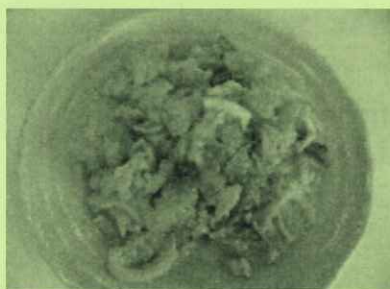


材 料 (2人分)

キャベツ(大) 1/4個(300g)
 むきえび 100g
 かたくり粉 大さじ2/3
 酢 大さじ3
 砂糖 大さじ1
 塩 小さじ1/2
 サラダ油 大さじ1と1/2
 酒 大さじ1

作り方

- ①キャベツは芯を切り取り、4cm四方に切って水にさらし、水気を切る。
えびは背わたがあるものは竹串などで取り、1cm幅に切ってボウルに入れる。
- ②別のボウルに、酢・砂糖・塩を合わせ、塩が溶けるまで良く混ぜる。
- ③えびにかたくり粉をまぶす。(口当たりが良く、味がからみおいしくなります。)
- ④フライパンにサラダ油大さじ1を熱してキャベツを入れて、強火でしんなりするまで炒めて取り出す。
- ⑤フライパンに残りのサラダ油1/2とえびを入れて中火で炒める。
えびの色が変わったら酒をふり、②で合わせた調味料を加えて炒め合わせる。
- ⑥キャベツを戻し入れ、からめるようにサッと炒めて出来上がり。



えびを買うなら…解凍えび? それとも 冷凍えび?

解凍えびの多くは、もともと冷凍輸入や冷凍加工されたものなので、解凍することにより急激に鮮度が落ち、生臭くなるそうです。えびを購入してすぐ召し上がる場合は問題ないのですが、すぐ召し上がらない場合は、冷凍えびを購入し、食べる前に食べる分だけ解凍し、調理した方が鮮度が良く美味しく召し上がれるそうです。

☆トイレ&洗面化粧台 お手頃リフォーム☆

(キャンペーン期間 2013,7/31迄)

使いやすさにこだわったシンプルなスタンダードタイプの洗面化粧台で明るい空間を演出!
 和式トイレは、座ったり立ったりと足腰が辛い。そんなお悩みもお手ごろ価格で問題解決!



NORITZ

シャンプーヌS
洗面化粧台
 (定価 ¥124,950)

¥68,000-
 別途工事費

TOTO

ウォシュレット付き
洋式トイレ
 (定価 ¥213,780)

¥138,000-
 別途工事費



詳細は、弊社までお気軽にお問い合わせください。



LPガス設備点検調査(無料)ご協力のお願い

25年4~6月の点検調査予定エリア

☆ 相模原市→上溝・下九沢・大島・磯部・淵野辺 ☆ 愛川町→角田 ☆



弊社では、液化石油ガス法の規定により、お客様にLPガスをより安全に使用して頂くためにLPガス設備の点検調査(ボンベから燃焼器迄)を神奈川県エルピーガス保安センターにて3年半~4年に1度行っております。点検時期がまいりましたら、保安センターより訪問日時のお知らせをさせていただきますので点検調査(無料)にご協力よろしくお願い申し上げます。尚、ご都合の悪い場合は、お手数ですがご都合の良い日を弊社もしくは神奈川県エルピーガス保安センターにご連絡下さい。

法定点検の内容 ①調整器の機能 ②配管のガス漏れ ③ガス機器や給排気設備 ④その他ガス設備全般など。

(株)神奈川県エルピーガス保安センター 県央営業所 TEL:042-743-7006

※近頃は悪質訪問勧誘による被害も多発しているため、ご心配な点等ございましたらお問い合わせ下さい。(株)ニイヤ ☎042-762-0320