

# ニイヤだより



株式会社 ニイヤ  
TEL042-762-0320

## ◆ 重要なお知らせ ◆

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

今月よりシステムの入替により『検針伝票・集金伝票・コンビニエンス払込票・請求書の用紙が変更』となりますのでお知らせいたします。何卒よろしく願い申し上げます。

## 8月（葉月）ってどんな月？

8月の和風月名は葉月（はづき）です。葉月という名は、葉が散り始める月と言う意味だそうです。1年で最も気温が高く、各地でお祭りなどが催され夏本番と感じるかと思いますが、旧暦(8月8日頃立秋)の上では秋の始まりの季節です。お盆を過ぎると朝夕は少し涼しくなり夏の終わりを感ぜさせるとともに秋の気配を感じるようになりそうです。

### 8月13～16日 お盆

お盆の由来は「盂蘭盆会」と呼ばれる仏教行事で、「盂蘭盆」とはインドの言葉で「大変な苦しみ、逆さづり」の意味の「ウランバナ」からきているようで、お釈迦様の弟子である目蓮が地獄に落ちた母親を救うためにお釈迦様の教えにしたがって供養をした事が始まりとされています。これに日本古来のご先祖様を大事にする祖先信仰が結びついて現在のようになつたと言われています。お盆は、ご先祖様を迎えて供養する行事です。盆の入りの13日の朝はお墓参りと盆棚の準備をします。ご先祖様が馬に乗って俊足で家に帰ってこられるようにキュウリで馬を作り、浄土へ戻る時は牛に乗ってゆっくり帰れるようにナスで牛を作ります。馬は家に向けて、牛は外に向けて飾ります。初物の野菜や果物、盆菓子などのお供物も用意し盆棚を綺麗に飾りつけます。夕方にはご先祖様が道に迷わないように門前や玄関の前で迎え火を焚き迎え入れます。迎え火をまたぐと厄病を避けられるとも言われているそうです。お迎えした死者の靈魂を踊りで慰め、あの世へ再び送り返すとともに、この世の人々も生きている喜びとご先祖様への感謝を感じてほしいとこの時期に盆踊りが行われていたそうです。踊りには厄災を祓う目的もあるそうです。そして、15日の夕方または16日の朝にご先祖様をあの世へ送るため送り火を焚きます。山の斜面で火を焚く「大文字焼」や灯籠流し、精霊流しも送り火の1つです。城山の小倉橋の下で行われる灯籠流しもすごく綺麗ですよ。お盆様に限らず、日本には色々な行事がありますが、その行事一つ一つに昔の方の願いや知恵、心遣いの素晴らしさをすごく感じます。現代では、略式が主流になってきていますがこのような素晴らしい伝統をいつまでも伝えていきたいですね。

### 第43回 相模原納涼花火大会

日時 平成26年8月23日(土) 19:00～20:15(開会式18:45)

場所 相模原市中央区水郷田名 相模川高田橋上流

★市民協賛席・メッセージ花火大募集(有料) 詳しくは相模原市観光協会のホームページにて

8月の行事: 青森ねぶた祭・秋田竿灯まつり・仙台七夕まつり・阿波おどり・五山送り火など

参考: 日本のしきたりがまるごとわかる本

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



お見積り無料。どんなことでもお気軽にお問合わせください。



Niyya 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320





夏野菜たっぷり…

# 夏野菜の甘辛味噌炒め



- 材 料 (大皿1皿分)
- 豚バラ肉 100g
  - 玉ねぎ 1玉
  - なす 4本
  - いんげん 15本
  - エリンギ 2~3本
  - サラダ油 大さじ3
  - 赤唐辛子 1~3本
  - 合わせ調味料(甘め) 酒 100cc
  - さとう 30g
  - しょうゆ 20cc
  - みそ 35g

## 作 り 方

- ①合わせ調味料を作ります。小さめのボールに、酒・さとう・しょうゆ・みそを入れ混ぜ合わせます。(合わせ調味料の分量は多めになっています。)
- ②玉ねぎを半分に切り、繊維と垂直に1cm弱の厚さに切ります。ナスはたて半分に切り厚さ1.5cmくらいの斜め切りにします。いんげんは筋を取ったら半分または三等分に切ります。エリンギは縦半分に切り5mmくらいの厚さに切ります。豚肉は、食べやすい大きさに切ります。赤唐辛子はヘタと種を取ります。
- ③フライパンにサラダ油と赤唐辛子を入れ火をつけ火加減は中火~強火にします。
- ④フライパンが温まってきたら豚バラ肉を入れ肉がほぐれたら、玉ねぎ・なす・いんげん・エリンギを入れ炒めます。
- ⑤④の材料すべてに火が通ったら、強火にし合わせ調味料を回し入れ、調味料が程良く煮詰まったらできあがりです。⑥合わせ調味料は多めの分量になっております。一気に入れず味を見ながら入れて下さい。



旬の野菜には、その時期に体が必要とする栄養分をたくさん含んでいます。夏野菜には、水分やカリウムを豊富に含んでいるものが多く、身体にこもった熱を身体の中から冷やしてくれたり、夏バテを防いでくれたりします。また、冷蔵庫で眠っている野菜がありましたら、適当に切って夏野菜の甘辛味噌炒めの中に一緒に入れて炒めてみて下さい。トウモロコシやジャガイモ、カボチャなどを入れてもおいしいですよ。

## 夏期休業のお知らせとマイコンメーターの復帰方法

### 夏期休業のお知らせ 8月13日(水)~17日(日)

夏期休業日は通常の営業・灯油の配達はお休みとさせていただきますが、緊急の際は、弊社もしくは緊急時対応センター(自動転送)にて対応させていただきますのでご連絡下さい。

### マイコンメーターの復帰方法



ガスの流れや、圧力などの異常やガス使用中に大きな地震があった場合など、マイコンメーターの安全機能が働きガスを自動遮断する場合がございます。その際は、マイコンメーター復帰方法にそって復帰ボタンを押してください。ガス漏れがないかマイコンメーターが安全確認を行い、異常がなければ、ガス止表示と赤く点滅しているランプが消えガスが使用できるようになります。復帰できない場合は復帰を繰り返さずにご連絡下さい。点検に伺います。

## お 願 い



LPガスを安心・快適にお使いいただくために今回お配りした『周知文書』を是非一度お読みくださいますようお願い申し上げます。



注意: 悪質なガスの切替勧誘の被害情報が寄せられております。突然、ガス料金が下がりその価格が継続する事はありませんのでそのような勧誘員が来た際はご注意ください。勧誘員はブローカー・仲介業者です。個人情報の流出にも繋がり大変危険です。ご心配な点等ございましたら弊社もしくはエルピーガスお客様相談所にお問合わせください。

神奈川県エルピーガスお客様相談所 0120-244-566