

ニイヤだより



株式会社 ニイヤ
TEL042-762-0320

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

今年の夏もかなり暑いですが、体もだいぶお疲れになっているのではないのでしょうか？ 体調管理、水分補給には今後も十分気をつけていきたいです。また、雨が降ればゲリラ豪雨。各地で土砂災害や停電などさまざまな被害が発生しております。自然災害にも十分気をつけていきたいです。田名地区では振込詐欺も発生したようで、近頃はパトロールカーも頻繁に巡回しております。そのような事件にも巻き込まれないよう気をつけていきたいです。

9月（長月）ってどんな月？

9月の和風月名は長月(ながつき)です。長月の由来は、夜が長くなる夜長月(よながつき)の略という説が有力だそうですが、稲刈月(いねかりづき)が転じた、あるいは長雨に由来するという説もあるそうです。また、秋分の日を中心とした前後7日間が秋のお彼岸です。暑さ寒さも彼岸までと言われますが、秋分の日から日が短くなり本当の意味での秋を感じるようになります。読書の秋・スポーツの秋・食欲の秋・収穫の秋。夏とはまた違った楽しみが味わえそうです。

旧暦8月15日 十五夜(今年は9月8日です)

十五夜とは満月の別名。中秋の名月とも呼ばれます。1年中見えている月をあえてこの時季に見るのは、空気が澄み特に月が美しく見えることと気温も過ごしやすいためです。日が短くなっていくので、お月さまが昇ってくるのもよく見えるそうです。この日は月見団子やすずき(5本又は15本)、秋の七草、柿や栗などの秋の果物、里芋などをお供えし、豊作に感謝しながらまん丸お月さまを鑑賞します。里芋をお供えするので「芋名月」とも言われるそうです。奈良・平安時代は貴族たちが「月見の宴」を催し、和歌を詠んだり管弦を演奏したそうです。江戸時代になると庶民の間にも月を眺めながら五穀豊穡を祝う行事が広まったそうです。あらためてまん丸お月さまをゆっくり眺めるのも風情があつていいものですね。この風習は中国から伝えられ、中国ではこの日満月(卵の黄身)入りの月餅を食べるそうです。



月見団子

満月に見立てた丸いお団子。十五夜にちなんで15個、あるいは1年の年数に合わせて12個を三角形に積み上げてお供えします。丸型が一般的ですが、あんこを巻いたものもあるそうです。お団子はほかの家から盗んでもよいとされ、盗まれた家は豊作になるとの言い伝えもあるそうです。

里芋

一株で子芋、孫芋と増えることから古来より子孫繁栄の縁起物とされ、様々なお祝い事に用いられてきたそうです。関東では皮つきのまま茹でるか蒸して「衣被(きぬかつぎ)」にしてお供えします。関西では味噌煮や煮っころがしにしてお供えする事が多いそうです。※衣被～皮をつけたまま茹でた里芋の子のこと。

9月23日 秋分の日と曼珠沙華

春分の日と同じく昼夜の長さがほぼ等しく太陽が真東から昇り、真西に沈む日で、この世とあの世が最も近づくとされ「先祖を敬い、亡くなった人々をしのぶ日」として祝日に制定されたそうです。この日を境に夜が少しずつ長くなります。また、秋分の日をお中日とし前後3日間、合計7日間が秋彼岸となりますが、この時期に咲くことから彼岸花と言われる曼珠沙華(まんじゅしゃげ)はその美しさと血のような赤色から、お墓の側に植えられたと言われています。それゆえに「死人花」「地獄花」の異名も持ち、花言葉は「悲しい思い出」だそうです。



9月の行事:おわら風の盆(富山)・敬老の日・流鏝馬神事(やぶさめ)(鎌倉・鶴岡八幡宮)・秋彼岸・社日など

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☆



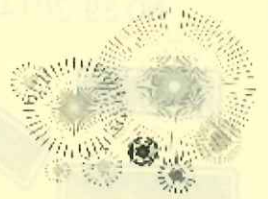
お見積り無料。どんなことでもお気軽にお問合わせください。

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320





棒々鶏 (バンバンチー)



材料 (大皿1皿分)
 鶏もも肉 1枚(300g)
 酒 大さじ4
 しょうがの皮 適量
 トマト 1個
 きゅうり 1本
 にんじん 小1/4本
 (たれ)
 芝麻醬または練りゴマ(白) 大さじ2
 砂糖 大さじ1
 しょうゆ 大さじ2
 酢 大さじ1/2
 酒蒸しにした鶏の蒸し汁 大さじ2~3
 豆板醬 小さじ1/2
 長ねぎのみじん切り 大さじ1
 しょうがのみじん切り 小さじ1

作り方

- ①野菜を切ります。トマトは半分に切り薄切りにします。きゅうり、にんじんはなるべく細めの千切りにします。長ネギ、しょうがはみじん切りにします。
- ②鶏肉を蒸します。鶏もも肉は包丁の先で筋を切り、蓋のピッタリと閉まる鍋に皮を下にして入れ、酒大さじ4(60cc)を入れ、しょうがの皮をのせ、蓋をして強火にかけます。沸騰したら火を弱めて15分程蒸します。蒸し汁は「たれ」に使うのでとっておいてください。
- ③たれを作ります。ボウルに芝麻醬(練りゴマ(白))、砂糖、しょうゆ、酢を加え良く混ぜ合わせます。鶏肉の蒸し汁と豆板醬、長ねぎ、しょうがも入れ混ぜ合わせます。
- ④蒸しあがった鶏肉の汁気をクッキングペーパーなどでふき、すりこ木などで軽くたたいて肉の繊維をやわらかくほぐし、食べやすい大きさに切ります。
- ⑤野菜と鶏肉を盛りつけ、③のたれをかけたら出来上がりです。冷やしてから召し上がるのもよし、野菜だけ盛り付け冷やしておき、鶏肉が蒸しあがったら盛りつけて召し上がるのもよし、色々なお召し上がり方をお楽しみください。



知って！備えて！守りぬく！明日のあなたを守るのは今のあなた

第35回九都県市合同防災訓練

日時 平成26年9月1日(月) 午前10時から12時
 ※防災フェア(展示・体験)は、午前9時から12時30分
 場所 在日米陸軍相模総合補給廠(相模原市中央区内)

平成26年9月1日(月)午前10時00分、相模原市直下を震源域とするマグニチュード7クラスの地震が発生したことを想定し、さまざまな訓練を実施します。

- (1)地域住民が自らの身を守るための初期消火、応急救護等の訓練
 - (2)消防、警察、自衛隊、在日米陸軍等による救助、消火、医療救護等の合同訓練
 - (3)防災関係機関による普及啓発のための展示、体験のコーナー
 - (4)政府による現地調査の受入訓練 など
- (公社)神奈川県LPガス協会相模原支部では、食料調達訓練(炊き出し訓練)・ライフライン復旧訓練(仮設住宅ガス供給訓練)・防災フェア(防災機器の展示、パンフレットの配布等)を行います。



◆3.11東日本大震災の記憶◆

3.11東日本大震災の記憶。と題しまして神奈川県LPガス協会にてパンフレットを作成しました。自然災害は突然多くの大切な命を奪っていきますが、災害の記憶と意識は時と共にしだいに薄れてしまいます。しかし災害から得た教訓は、次また起こりうる自然災害のための知識として常に意識する必要があります。是非、この機会にパンフレットをご覧ください。

水栓金具のお取替承ります

水栓金具も消耗品です。水栓金具からの水漏れや光熱費を節約したい!など。水洗を取り換えるだけでお悩み解決!

別紙パンフレットにて浄水器内臓ハンドシャワータイプ台所水栓金具、節水タイプのエアインシャワー浴室水栓金具を一部ご紹介しております。また、トイレのリフォームなども承っております。お気軽にお問合わせください。

※表示価格は税別表示となっておりますので宜しくお願い致します。



◆重要なお知らせ◆

7月よりシステムの入替に伴い『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』となりました。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

