

# ニイヤだより

毎度ご利用いただき誠にありがとうございます。

冬至を境に日が長くなるといわれていますが、最近日は長くなったと実感できるほどになりました。また、大寒も過ぎ突き刺さるような寒さ少し和らいだような気がします。しかし、まだ2月。春のような太陽の光を感じても外はやはり寒いです。インフルエンザもまだ流行っています。外出時はマスクを着用し、外出後はうがい・手洗いをするなど感染症を予防しましょう。

## 意外と知らない日本語★語彙力アップ

先日、本屋さんでおもしろそうな本を見つけ、少し中身を拝借したら、フムフムこれはいいと思い購入。

今回はその中に載っていた間違いそうな日本語をいくつかピックアップし簡潔にまとめて紹介したいと思います。

**Q1 ①風邪をひいて、一晩中熱にうなされていた。 or ②風邪をひいて、一晩中熱にうかされていた。**

「浮かされる」は「高熱や激情などで意識が正常でなくなる状態」を言うそうです。「うなされる」は「驚かれる」と書き、「怖い夢などを見たりして、思わず苦しそうな声を出す」ことを言うそうです。必ずしも熱が原因というわけではありません。なので正解は②。音が似ているので混同されやすいようです。

**Q2 ①お笑い番組を見て1人で爆笑していた。 or ②漫才師のギャグで、会場は爆笑の渦だった。**

「爆笑」は「大勢でどっと笑うこと」を言い、「一人で笑う」というのは本来の使い方ではないそうです。しかし、最近では「大笑いする」という意味で使われるようになり、「大勢で笑う」という概念が崩れてきたようです。正解は②

**Q3 ①無邪気に愛敬を振りまく姿が何とも可愛い。 or ②無邪気に愛想を振りまく姿が何とも可愛い。**

「愛敬(愛嬌)」と「愛想」は語感がよく似ているので、混同しがちです。「愛敬」は「もともと備わったかわいらしさやひょうきんで憎めない様子」を言うそうで、「口元に愛敬がある」「愛敬たっぷりの笑顔」などのように使います。「愛敬を振りまく」は「巧まずに出てくる、相手を喜ばせるような言葉や振る舞いのこと」一方「愛想」は「人にいい感じを与えるための意識的な動作や態度」を言うそうです。「愛想笑い」「愛想がいい」「愛想がない」などと使います。従って「愛想が尽きる」とは言っても「愛敬が尽きる」とは言わないそうです。なるほど！正解は①

**Q4 ①子供たちに自然の豊かさを味わわせてあげたい。 or ②子供たちに自然の豊かさを味わわせてあげたい。**

味わわせるは「味わう」に助動詞「せる」がついたもので「うまみや味を感じ取らせる」「体験させる」といった意味です。「味わう」を「味あう」とすることはほとんどないのに、「せる」がつくと、「味あわせる」という具合に間違えることが多い言葉のようです。「あじわ」までが語幹で、「わ(ない)・い(ます)・う・え(ば)・お(う)」と活用するようです。正解は②

**Q5 ①我々は、新鮮な魚介類に舌つづみを打った。 or ②我々は、新鮮な魚介類に舌づつみを打った。**

「舌つづみ」と「舌づつみ」は意外に多い間違いなので注意しましょう。「舌づつみ」は漢字で書くと「舌鼓」です。つまり「おいしさのあまり、舌を鼓のように打ち鳴らす」ことだそうです。正解は①

③魚介類を魚貝類と書かないように注意しましょう。「介」は甲殻で身を守る虫や貝のことだそうです。

**Q6 ①花向けの言葉を贈る。 or ②饞(はなむけ)の言葉を贈る。**

もともと旅立つときに馬の鼻を出かける方向に向けることから、「馬の鼻向け」と言っていたそうです。「はなむけは、それを略したものと言われ、「饞」もしくは「臚」という字を当てたそうです。旅立ちや門出を祝って金品や詩歌などを贈ったり、送別の宴を開いたり見送ったりすることだそうです。正解は②

★今まで何となく伝えたい言葉を適当にあてはめて、あとはニュアンスで話していることが多かったのですが、言葉の意味を知るともう少し大事に言葉を使いたいと感じました。本当、日本語って難しいですね^-^



営業時間  
8:30~17:00  
定休日  
土・日・祝祭日



## チキン南蛮のタルタルソースがけ



材料 (4人分)

|           |          |
|-----------|----------|
| 鶏むね肉      | 2枚(600g) |
| 溶き卵       | 1個分      |
| 薄力粉       | 適量       |
| 塩・こしょう    | 各少々      |
| サラダ油      | 適量       |
| [甘酢だれ]    |          |
| Aさとう      | 大さじ3     |
| 酢         | 大さじ3     |
| しょうゆ      | 大さじ3     |
| [タルタルソース] |          |
| ゆで卵       | 3個       |
| 玉ねぎ       | 小1個      |
| らっきょ漬け    | 10個      |
| Bマヨネーズ    | 大さじ5     |
| 牛乳        | 大さじ1     |
| 塩・こしょう    | 各少々      |



作り方

- ①甘酢だれの調味料(さとう、酢、しょうゆ)を鍋に入れ、火にかけてひと煮立ちしたら火を止めます。
- ②タルタルソースを作ります。玉ねぎは、みじん切りにし、水にさらし水気をきります。らっきょは、みじん切りにします。ゆで卵は、粗みじん切りにします。玉ねぎ、らっきょ、ゆで卵、マヨネーズ、塩、こしょうをボウルにいれ混ぜ合わせます。
- ③鶏むね肉の皮をとり、食べやすい大きさのそぎ切りにします。鶏肉に塩こしょうをふり、薄力粉をまぶし、溶き卵にくぐらせます。
- ④フライパンに油を1cm程入れ、③の鶏肉を両面こんがり揚げ焼きにします。
- ⑤④の鶏肉が熱いうちに、①の甘酢だれにくぐらせ、器に盛り、②のタルタルソースをかけ、お好みでパセリのみじん切りを散らしたら出来上がりです。

衣によって異なる揚げ物 ~ 揚げ物の種類と仕上がり

- ①素揚げ: 素材に衣をつけずに揚げる。素材の水分、脂肪、臭みなどが適度に抜け、水分の多い野菜以外は外側がパリッとした仕上がりになります。
- ②唐揚げ: 小麦粉や片栗粉など水分の少ない衣をつけて揚げる。素材の表面に膜ができるので、カラッと歯ざわりになります。
- ③衣揚げ: 天ぷら衣など水分の多い衣をつけて揚げる。表面はカラツシながら、中の素材の水分は保たれて蒸したような状態に仕上がります。

毎日のお洗濯がより快適に！洗濯乾燥のお困りごとを  
『ガス』の乾太くんが カラッと解決！

Rinnai ガス衣類乾燥機 はやい乾太くん

多くの地域で年間100日以上雨が降る日本。毎日たまる洗濯物のお悩みはガス衣類乾燥機『乾太くん』におまかせ！ガスの力でパワフル乾燥。たった52分でお日様に干したようなふかふかの仕上がり。嬉しい除菌効果も。



雨でも夜でも花粉の季節でも毎日、カラツといきましょう。

★家事のお悩みカラツ解決その理由★

- ①ガスならではのパワフル温風で悪臭の原因菌を除菌
- ②ガスのパワーでスピード乾燥。乾燥と洗濯を2台のマシンで一度にすませられます！
- ③清潔乾燥。ランニングコストも安いので天候を問わず1年中活躍します。
- ④快適な仕上がり。乾太くんの満足度は約95%はスピードと仕上りの良さにあること間違いなしです！



リンナイガス衣類乾燥機  
はやい乾太くんRDT-54S-SV  
希望小売価格 ¥128,000(税抜)  
キャンペーン価格 部材  
¥96,000(税抜) 工事費別途

住まいのお悩みご相談ください。

LPガス・灯油・給湯器・風呂釜・浄水器・水・太陽光・太陽熱  
キッチン・トイレ・浴室、水回りの設備 お家のリフォームなど

Niia 株式会社 ニイヤ TEL 042-762-0320

★ホームページもご覧ください★

<http://www.smile-niia.co.jp/>  
または、「住まいるニイヤ」で検索ください。  
準備中のページも順次開設していきますので  
よろしくお願い致します。

## 第10回 踊和会 観月流 舞台公演

平成31年3月31日(日)

開場 9時30分 開演 10時

相模原市民会館にて

★お弁当・お茶プレゼント。(数量限定のためお早目にお越しください)★  
舞踊・HIPHOP・ブレイクダンスなどたくさんの踊りをお楽しみいただけます。  
踊りを始めたい方も是非お越しください。随時会員募集中！

お問合わせ TEL 042-762-1370 会主 中島 玲子

