

# ニイヤだより

寒中お見舞い申し上げます

昨年は格別のお引き立てを賜り 厚く御礼申し上げます

本年も宜しくお願いいたします

コロナ感染者も急激に増えております 厳しい寒さも続きますがご自愛くださいますようお願いいたします 令和4年1月

営業時間  
8:30~17:00  
定休日  
土・日・祝日



## プロ野球界の名将 野村 克也さんと年賀状

★稀代の名将・野村克也さんは人と人のつながりをとても大切にしていた。生前、野村さんにインタビューをしていたとき、こんなボヤキを耳にしたことがある。

「アイツは年賀状もよこさんヤツや…」

阪神タイガースの監督を辞した野村さんは、2003(平成15)年シーズンから社会人野球・シダックスの監督となり、就任初年度となる2003年新春早々、初めて選手たちを前にして開口一番、「お前たちは誰一人、オレに年賀状をよこさなかったな…」とボヤいた。(中略)

野村さんは著書でこんなことを言っている。

「縁に始まり、縁で終わる。人生みんなそうだ。縁というのは不思議なもので、ちょっとしたことがきっかけになる」『野村克也100の言葉』(宝島社)

あるいはこんな言葉も残している。

「人生は出会いの連続だが、その出会いや縁を無駄にしてしまう人は、自分の将来の可能性まで狭めてしまう」『私が野球から学んだ人生で最も大切な101のこと』(海竜社)

そして、「人間」についてはこんな洞察を残している。

「人間」という言葉は「人の間」と書く。人の間にあってこそ、人のためになってこそ、人間と呼べる」『野村克也100の言葉』(宝島社)

人生における「人との縁」を大切にしていた野村さんにとって、一年の最初のあいさつであり、コミュニケーションツールである年賀状はとても大切なものだった。だからこそ、選手たちにもそれを求めたのだろう。『はやわざ筆まめ年賀状2022』

★ある会社が調べたデータによると、日本人が「本当はやめたい日本の風習」、ナンバー1が年賀状だったそうです。

年賀状を出さない理由の1位は、単純に準備が面倒。次いでLINE(ライン)のアプリやメール、SNS(フェイスブックやツイッター、インスタグラム)で代用、相手の住所がわからない、郵便代などのコストがかかるなどでした。

年賀状を出す理由の1位は新年の挨拶として。次いで日頃、御無沙汰しているので、毎年、年賀状をもらうので、お世話になっている(なっていた)ので、手紙をやり取りする貴重な機会、近況報告、親しさを表すしとして、何となくの習慣で、年賀状をもらうのが好きなどでした。心が温かくなるような理由が多くて安心しましたが、義理やしがらみの義務感でというのもありました。義理は大切だと思いますが、しがらみだけとなるとやめたいと思うのも無理ないですね。

作るのには確かに手間も時間もかかるので私も億劫に感じますが、作り終わってポストに投函し終わると年末の大仕事を終えたような感じで安心して新年を迎えられます。年が明け、いつもの方から年賀状が届くと、みなさんも元気なんだと安心します。風習というのは面倒に感じる時もありますが、そういうものがあることによって人と人の縁が途切れずにいるのではないかと思うと大切にしていきたいと思います。最後はお金でもインターネットでもなく人と人ですから^-^v

## 鶏肉の唐揚げ 甘辛ゴマ和え



材料(4人分)

鶏肉	600g
(むね、ももなどの部位でも可)	
塩	少々
こしょう	少々
かたくり粉	大さじ2~3
揚げ油	適量
(たれ)	
しょうゆ	大さじ2
さとう	大さじ2
はちみつ	大さじ1/4
白いりゴマ	大さじ1強
粗挽き黒こしょう	適量

作り方

- ①大きめのボウルにたれ(しょうゆ、さとう、はちみつ)の材料を入れ混ぜ合わせます。
- ②鶏肉は、繊維に垂直になるように2cm幅のそぎ切りにします。さらに、食べやすい幅(長さ)に切ります。
- ③切った鶏肉をビニール袋に入れ、塩、こしょうをし軽くもみ、かたくり粉を入れ、鶏肉にまんべんなく粉をまぶします。
- ④揚げ油を170~180℃に熱し、鶏肉がくっつかないように1切れずつ入れていきます。鶏肉が揚がったら、油をきります。
- ⑤熱いうちにたれの入ったボウルに鶏肉を加え、照りが出るまでからめます。器にキャベツの線切りやレタスを添えて、鶏肉を盛り、白ごま、粗挽き黒こしょう(又は七味唐辛子など)をふったら出来上がりです。



## 水道管の凍結にご注意ください



☆凍結して水・お湯が出ない場合どうしたら良いのでしょうか？

①自然解凍させるのが一番良い方法です。都市近郊における凍結は、放射冷却によるものが多いので、日中に外気温が上がってくると、ほとんどのケースで自然に解凍し、お昼過ぎには水・お湯が出るようになります。原始的ですが、自然解凍が一番配管等を傷めない良い方法です。

②凍結している配管にタオルなどを巻き、ぬるま湯(30~40度)をかけて解凍する方法もありますが、やり方を誤ると配管を傷つけたり、解凍後は保温材の巻きなおしなどをする必要があるため手間がかかります。

☆冬場、給湯器を使用していないのに音がする？

冬場、給湯器を使用していないのに音がする原因の多くは、給湯器内の凍結防止機能が作動しているからです。追い炊き機能付きの給湯器は、追い炊き配管の凍結防止のため器具内のポンプも作動します。特に外気温の下がる朝方に作動します。浴槽に残り湯がある場合は、ポンプが作動しても音はほとんどしないので、音が気になる方は浴槽の残り湯を翌日排水するようにしましょう。凍結しそうな日は、給湯器のリモコンの電源を切り、給湯栓を開きお水をチョロチョロ出しておきましょう。④給湯器本体のコンセントは抜かないでください。凍結防止が作動できなくなり故障の原因となります。配管の保温材のはがれ等が気になる場合は、弊社で巻き直し(有料)できますのでお問合せください。

### 【重要なお知らせ】

給湯器、ビルトインコンロ等のガス器具や住宅設備機器、エコキュート、一部家電が新型コロナウイルス感染症の影響により、メーカーにも在庫がほとんどなく、納期も未定(2~5ヶ月待ち)となっております。給湯器等の取替をご検討されているお客様はお早めにお問い合わせください。

### 店頭にて灯油販売中!! 灯油の配達も承ります!!

☆当日配達をご希望の場合は  
平日(月~金)の12:00までにご注文下さい  
配達エリア:田名・愛川・葉山・大島周辺  
営業時間 :8:30~17:00  
定休日 : 土日祝祭日



## 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

### ニイヤガス料金 (2021.11現在)

基本料金	¥1,650(¥1,500)
0~10.0㎡	¥473(¥430)
10.1~20.0㎡	¥462(¥420)
20.1㎡~	¥451(¥410)
※()カッコ内は税抜価格です。	

### 相模原納涼花火大会実行委員会では小冊子掲載用の写真を募集しております

相模原納涼花火大会は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため今年度も開催することができませんでしたが、当実行委員会では、このまま花火大会が消えてしまわないよう2022年度の開催に向けバトンをつなぎたいという思いから、代替事業として相模原納涼花火大会にまつわる小冊子を作成します。小冊子に過去に撮影した相模原納涼花火大会の写真を掲載したいので、お持ちの方は是非ご応募ください。応募方法につきましては相模原納涼花火大会ホームページをご覧ください。相模原納涼花火大会実行委員会(☎042-810-0460)にお問い合わせください。ご応募お待ちしております