

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。

季節は秋になりました。秋といえば、食欲の秋、芸術の秋、読書の秋、スポーツの秋、行楽の秋……など、秋と結びつく言葉はたくさんありますが、秋といたら私は食欲の秋、焼きいもが食べたくります。さつま芋を230度に温めたガスオーブンで20~30分焼いて食べたり、焼きいもにバニラアイス添えて食べたりするのが大好きです。皆様はどのような秋をお過ごしでしょうか？インフルエンザやコロナウイルスも流行しています。あまり無理をせず楽しい秋をお過ごしください。

今こそ地球温暖化を食い止めよう！その3

各地で猛暑や大雨、強い台風や大雪など異常気象による被害があとを絶ちません。そのような異常気象の直接的な原因は偏西風の蛇行などの自然変動によるものですが、こうした自然変動が地球温暖化に伴う気候変化と重なることによって過去になかったようなことが発生しやすくなっているという考えは間違っていないようです。異常気象のほかにも地球温暖化がもたらす悪影響を知り、まずは無理なくできる無駄を減らせば、地球温暖化のスピードを緩めることができるかもしれません。地球温暖化は異常気象以外にどんな影響があるのでしょうか？

地球温暖化が及ぼす健康への影響

地球温暖化は私たちの健康にも悪影響を及ぼします。気温が上がることで、体の中の熱の放散がうまくいかずに起こる熱中症などは、一番身近な例です。特に体温より気温が高くなってしまつてしまうととても危険です。暑さは私たちの体に負担をかけ、心臓や呼吸器系の病気を起こす原因にもなります。

それ以外にも、病原性ウイルスを持つ昆虫が増加することにより、いろいろな感染症増加の危険性があります。まして温暖化により洪水が増えると、衛生環境の整っていない国では、汚染された水から下痢やコレラ、A型肝炎などの病気が増えることも心配されています。温暖化は私たちの生命に影響する大きな問題なのです。

熱中症による死者が増える

熱中症は熱疲労、熱けいれん、熱射病などの総称。ほとんどの場合は、頭痛や吐き気などの症状のあとに回復しますが、重症になると死に至ります。

昆虫による感染症の被害が広がる

寒さに弱い蚊は、冬になると死んでしまうことが多かったが、地球温暖化により気温が暖かくなると、冬を越せるようになったり、すみかを広げる可能性があります。そのため、蚊に刺されることで起こる感染症が人々の間に広がる恐れがあると考えられています。近頃は、夏に蚊がいませんが、暑さが和らいだ秋に蚊が出始めるようになってきました。

心臓・呼吸器の病気が増える

車や工場から排出される汚染物質と太陽の紫外線が反応して起こる“光化学スモッグ”の原因となる“光化学オキシダント”が増えると、さまざまな悪影響が現れると考えられています。とくに空気の入替えを行う肺や全身に血液を送る心臓は、この影響を強く受けると予測されています。排出ガスは温暖化にとってとても深刻な問題です。

その他にも、色々なことが起こるかもしれません

気温がこのまま上昇すると、日本に四季はなくなり1年のうちの半分は夏になるといわれています。積雪量が少なくなると春以降の雪どけ水が少なくなり、稲作に影響が出たり、冬期観光を収入にしている地域では収入源がなくなるかもしれません。現在、日本は飽食の時代といわれています。いつでも、どこでも食べたいものが手に入り、嫌いな食べ物は残りゴミとして捨てられ、お店などでは消費期限が切れた弁当などは手つかずのまま捨てられます。世界には食べられずに死んでしまう子もたくさんいるのに、このまま地球温暖化が進むと世界中で食料が手に入りにくくなります。自給率の少ない日本は海外にたよっているのです。私たちの食卓にも大きな影響が出るでしょう。

参考文献:ちきゅう大図鑑 世界文化社

なすの肉巻き蒸し



材料 (3~4人分)
豚バラ薄切り
しゃぶしゃぶ用
300g(12枚)
なす 4本
塩 少々
(たれ)
しょうゆ 大さじ2
さとう 大さじ2
酢 大さじ2
すりごま 大さじ1

作り方
①蒸し器の下鍋に5~7割の水を入れ、お湯を沸かします。
②なすのへたを切り落とし洗います。なすを縦半分になり、さらに縦3等分のくし切りにします。
③②のなすを2切れずつ、豚バラ肉で巻きます。巻き終わったら、蒸し器の上鍋になすの肉巻きを(肉の巻き終わりの部分を下にして)並べます。並べ終わったら軽く塩を振りまきます。一段で並びきらない場合は、クッキングシートを鍋の大きさに切り、中心になる部分を切り取り、一段目のなすの上に敷き、その上に並びきらなかったなすを並べ軽く塩を振りまきます。
④①の蒸し器の下鍋に、③の上鍋をのせフタをし、10~15分蒸してください。
⑤蒸している間にたれを作ります。小さい小鉢などにたれの材料を入れて混ぜ合わせます。
⑥なすの肉巻きが蒸しあがったら器に盛ります。たれをつけてお召し上がりください。

10月より適格(インボイス)請求書に変わりました

令和5年10月1日からインボイス制度が開始されました。適格(インボイス)請求書を必要とするのは、課税事業者の方ですが、弊社では10月より請求書は全て適格請求書に変わりました。主な変更内容は、登録番号の追加、消費税の表示(内税から外税)と算出方法です。消費税は、お買い上げごとから、締日までの税抜合計金額に消費税率をかける計算に変わります。また、インボイス制度では端数処理が認められないため、ガス料金は10円未満の単位を切り捨てていましたが、1円未満の単位で四捨五入に変わります。灯油等の納品書も全て内税から外税表示になります。よろしくお願ひ致します。

ガスが急に使えなくなったら… ガスメーター復帰方法

この時期は、寒暖差が激しくガスの使用量が増えるためガスメーターに内蔵されている安全装置が働きガスを遮断してしまうことがあります。そのような時はガスメーターの復帰作業を行ってください。

ガスメーターの復帰方法

①ガス器具のガス栓を閉めます。②ガスメーターにある復帰ボタン(黒いゴムのボタン)を押してください。③ガス止めの表示が消え、液晶画面の文字と赤色のランプが点滅します。④安全を確認出来たら、液晶の文字とランプが消えガスが使えるようになります。

相模原市民の皆様へ 令和5年度 省エネ機器更新促進補助金

11月1日より先着順(事前申込制)にて、1世帯1回限り相模原市より最大5万円(税抜)の補助が出ます。

事前申込制のため対象器具の買替をご検討中のお客様はお早めに弊社にお問合せ下さい。



事前登録受付期間(申込順で各回予算の上限に達し次第受付終了、申請は1世帯1回限り)

第1回 ~~令和5年8月1日(火)~令和5年8月31日(木)~~ (8月24日にて受付終了)

第2回 令和5年11月1日(水)~令和5年11月30日(木)

〈対象機器:省エネ性能を満たしている12品目〉※買替限定・市内事業者への発注が条件・最大5万円補助(補助率1/3)
◇エアコン◇テレビ◇照明器具(電球含む)◇電気冷蔵庫◇電気冷凍庫◇電気便座◇エコキュート(電気温水機器)
◇石油温水機器◇ガスコンロ◇ガス温水機器◇ガスオープン◇ガスストーブ

お問合せ先 (株)ニイヤ または 相模原市省エネ機器更新促進補助金コールセンター 電話 042-769-9268

コールセンター受付日時 令和6年2月29日(木)まで 8:30~17:00 ※年末年始(令和5年12月29日(金)~令和6年1月3日(水))を除く

LPガス設備点検調査のお知らせ

日頃からLPガスをご利用いただきありがとうございます。
弊社では、LPガスを安全にお使いいただくために、法令に基づき4年に1度、LPガス設備点検調査を実施しております。
下記の住所のお客様はR5年10~11月より点検開始予定となっております。ぜひお受け下さるようお願い致します。
今回の点検は、国に登録された下記の調査機関に委託して実施いたします。訪問日は事前に書面にてご案内させていただきます。ご都合の悪い場合は、弊社または下記の調査機関(保安センター)にご連絡お願い致します。
◇当点検調査費用は弊社負担となっております。点検料は無料です。費用をいただくことはありません。
◇点検内容は、ガス器具・配管のガス漏れ検査等。点検時間は、約15分です。

点検該当エリア

◎相模原市緑区下九沢
◎相模原市中央区上溝、星ヶ丘、南橋本、相生
◎相模原市南区新戸、大野台
☆12月~愛川町三増、相模原市中央区田名

ご連絡先(委託調査機関)
㈱神奈川県エルピーガス保安センター 県央営業所
〒252-0328 相模原市南区麻溝台3-15-17
TEL 042-743-7420 フリダイヤル 0120-306-770



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 (2022.11現在)

基本料金 ¥1,650(¥1,500)
0.0~10.0m³ ¥583(¥530)
10.1~20.0m³ ¥572(¥520)
20.1m³~ ¥561(¥510)
※()カッコ内は税抜価格です。