

炭の効果・効能 自然素材から作る「炭」の威力が注目されていますが、その効果を上手に利用すれば、いろいろなメリットが得られる事をご存知ですか？筆者は炭入りシャンプーの効果を実感して今回このテーマを考えてみました。

「炭」の威力と利用方法についてご紹介します！

○ミネラルウォーターボトルや水差しに炭を入れ（水1リットルに対して炭50グラム）一夜置くと炭の中のミネラル（カリウム・カルシウムなど200種類以上）が、水に溶け出すとともにカルキ臭もとれ、おいしいアルカリイオン水になります。また、やかんやポットに直接炭を入れ、お湯を沸かすとまろやかな味わいのあるコーヒーやお茶が楽しめます。

○ふつくらご飯

研いだお米の上によく濡らした炭を置くだけで、遠赤外線の働きで、米粒の芯まで熱がいきわたり、お米の旨味成分であるグルタミン酸を閉じ込め、ふつくらとした美味しさが飯が炊き上がります。

※炭の量はお米1合に対

して、炭50グラム程度です。また、米びつの中に炭を入れておくとお米に虫がつかず、古米は良いものができます。それ、美味しくなります。

○**消臭・脱臭・空気清浄効果**

冷蔵庫、食器戸棚、床下、車などに炭を数片おくことで、消臭・脱臭効果があります。また生ゴミは、容器の裏にガムテープ等で止めて使用する効果があります。

○**防湿効果**

押入れ、タンス、下駄箱鞆などにも炭を入れておくと、消臭・脱臭効果に加えて防湿効果もあり、押入れ等の大きい面積の場合、面積に応じて板炭を数片ご使用になられることがあります。をお勧め致します。

○**鮮度保持効果**

冷蔵庫の野菜室の底に炭を数片入れておくと、野菜が放出するエチレンガスを竹炭が吸収し、野菜の新鮮さを保つとともに持ちもよくなります。

○**電磁波遮断効果**

昨今の家電製品の普及により、それら電子機器から体に有害な電磁波が色々な所から発生します。炭には、この電磁波を吸収する効果があります。ご使用方法として、ご

今日19日は土曜市。
野菜・果物を中心に大
特価市を開催
します。





佐久ものづくり研究会 Saku Industrial Research & Development Group

特別医療法人恵仁会で展示会を開催いたします!!
～皆様のご来場お待ちしております～

◇日 時：5月24日(木)午後3時～午後7時
25日(金)午前9時～午後2時

◆場 所：ほっと館地域交流センター2階（くろさわ病院 南側）

◇入場料：無料

◇出展製品：①こんな杖がほしかった！

後付カフ&ポール・ウォーキング
形状記憶エプロン
ふわっと畳ベッド
どこいくの検出器
介護らくらくバッグ
超低床電動昇降ベッド
水中モーションレコーダ
はりポトーン



昨年の商店街だより28号でも取り上げました住宅用火災警報器の設置はお済みになりましたか。平成18年6月1日から法律でご家庭への取り付けが義務づけられました。

新築住宅は平成18年6月1日施行)から設置が義務化されています。既築住宅も市町村条例により平成20年6月1日から平成23年6月1日の間で設置の完了期日が定められています。今回中込ミツワデンキさんのご協力により住宅用火災警報器Q&Aを掲載します。

Q.どうして取り付けが義務づけられるの?

A.住宅火災による死者が増加しているからです。建物火災のうち約9割が住宅火災。宿泊施設や商業施設などより、住宅火災による犠牲者が圧倒的に多いのです。半数以上は高齢者。犠牲者の増加が懸念されます。犠牲者の約6割は逃げ遅れで発見の遅れが最大の原因で特に気づきにくいのが就寝中の火災です。

Q.取り付けはかんたんですか?

や業者さんと相談して設置してもらいましょう。既築住宅にも手軽に設置できます。寝室と階段には必ず取り付けなくてはいけません。

煙を感じするタイプと熱を感じするタイプがあり、煙のタイプは寝室・階段・廊下・居室に、熱のタイプは台所に設置します。また、電池式(長寿命タイプ)と乾電池(電池寿命約5年)タイプがあり配線工事が不要でご自分で気軽に設置できます。しかし、取り付場所については説明書をよくお読みいただきかお買い求めのお店にご相談下さい。

Q. どんな警報器を取り付けてもいいですか?

A. 「鑑定合格品」をおすすめします。総務省消防庁では、住宅用火災警報器が適正な機能・性能を発揮するためには度やブザー音量に基準を設けています。この基準に合格した日本消防検定協会のマークが付いた警報器をおすすめします。

Q. 電池・乾電池の交換はかんたんですか?

A. 自分でもかんたんに交換できますが天井など



来週の木曜日に迫ったワイン会のワインリストが確定しました！30分間のセミナー終了後、スパークリングワインで乾杯し、前菜、魚、肉、デザートに合わせて白ワイン、赤ワインが続々登場。今回は、二組に分かれ右岸と左岸の銘酒を堪能していただきます。辛口の白、しっかりとした白。比較的に柔らかい赤と八大シャトー赤ワイン。そしてデザートワインで締めくくります。なお20名様限定の定員となっておりますが、まだ多少の余裕がございます。参加ご希望の方は今すぐマリトオーナムまでお電話を！

日時 5月24日(木)午後7時30分
場所 野沢・ポンエビセ
会費 5,500円(ワイン代、料理代全て込み)
講師 大澤明彦先生(米国ワインエデュケーター協会上信越地区長)
協賛 フランス食品振興会



中込駅前グリーンモール

リカー&ギフトプラザ **マルト オーツカ**

 0120-620102