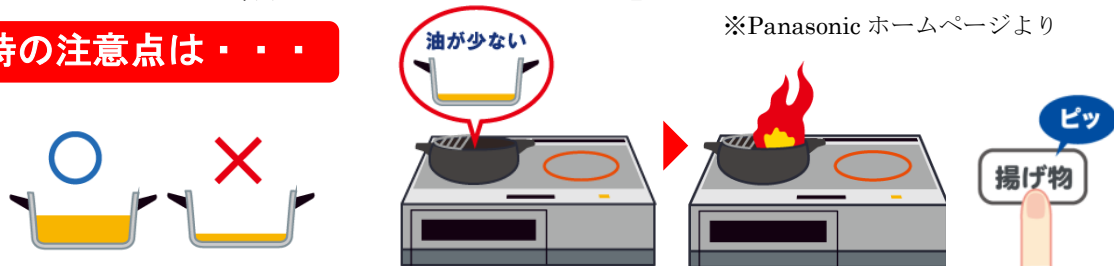


IH クッキングヒーターをお使いのお客様へ 火が無くてもご注意を！

※Panasonic ホームページより

揚げ物をする時の注意点は・・・



油が少量だと急に温度が上昇し約 370 度を超えると**火種が無くても自然発火**します。

- 油の量を取扱い説明書に記載された量、多めの量で揚げ物をしましょう。
- 揚げ物設定で調理しましょう。
- 揚げ物中はその場を離れず調理しましょう。

天ぷら油に火が付いた時の初期消火は・・・

蓋で消火

火が出ている天ぷら鍋やフライパンに蓋をかぶせます。それからスイッチオフ。酸素がなくなり、油の温度が下がるまで蓋をとらずにおきましょう。

濡れタオルで消火

バスタオルなどの大きなタオルを濡らし、手前から広げて近づき、滑らせるように鍋全体にかぶせます。これで酸素を遮断して消火。それからスイッチオフ。再発火を防ぐため油が冷めるまではタオルを取らないようにしましょう。



地震による停電が復旧した時に発生する通電火災を防ぐには・・・

地震による火災発生の約半分が電気関連です。

- 停電復旧時に断線したコードなどから発火する火災
- 倒れたままの暖房機器に通電することで発生する火災

【Panasonic 感電ブレーカー付き分電盤】



震度5強の地震で感知
↓
警報音でお知らせしながら照明確保のため3分間通電
↓
3分間後に遮断＝停電復旧後も安心

- ・感電ブレーカー付き分電盤に交換
- ・地震動でおもりが落下してブレーカーを落とす補助器具を設置
- ・センサーとスプリング機構により設定した揺れを感じるとブレーカーOFFする補助器具設置

【リンテック 21 感電ブレーカーアダプター「ヤモリ」】



センサーとスプリング機構でアンペアブレーカー、漏電ブレーカーに接着固定
誰でも取付可能

【里芋の照り焼き】 新聞記事にあった「減塩で美味しく」というお料理を作ってみました！

POINT!

減塩しつつ美味しく食べる工夫は・・・口に入れてすぐに味を感じる ⇒ 満足感がえられる
具材の表面全体に調味料をからめることが POINT だそうですよ。



材料 2 人前：里芋 250g 調味料：しょうゆ、酒、砂糖各小さじ 1、油大さじ 1/2
好みで七味唐辛子

作り方：

- ① 里芋を洗い、濡らしたキッチンペーパーに包みポリ袋に入れ、電子レンジで 10 分位加熱。竹串がすっと通るまで加熱。
- ② 粗熱がとれたら皮をむき一口大に切る。
- ③ しょうゆ、酒、砂糖をあわせておく。
- ④ フライパンに油を入れ、②の里芋を中火で炒める。
- ⑤ 合わせ調味料をふりいれ、全体にからめて出来上がり。
お好みで唐辛子をかけても OK。里芋のホクホク感が味わえる一品でした。

明治・大正時代の実業家と紡績の歴史をたどる「豊門公園」

小山町役場近く成美小学校となりにある公園です

明治 29 年に創業、日本の近代化に貢献し、昭和初期にかけてこの地域で約 1 万人を雇用した富士紡績の庭園でした。明治期に建てた社長の和田豊治氏の東京の和田家を大正 13 年（1924 年）移築しました。西洋館は昭和初期に幹部養成学校として建築されました。2004 年に小山町に譲渡され、平成 29 年度より庭園の修景事業、さらには西洋館・豊門会館の修復など「豊門公園」の歴史や伝統を見直しながら利用する計画が進行中です。国の有形文化財が 6 件あります。現在、基本設計は東京にある(株)フィールドフォーデザインオフィスのデザインで、造園、舗装、歴史をひもとくサイン看板、銅像復元、噴水・門柱の復元整備工事を行っています。当社で今年度の修景事業を請負い施工中です。



1924 年に豊門会館移築



2017 年から取り組んでいる豊門公園修景事業のイメージパース



西洋館と現在修景中の豊門公園



金時山を望み、いい景色です！

「豊門公園」のキーワード人物は・・・

ひびやへいざえもん

日比谷平左衛門

：明治期の紡績実業家。日比谷商店設立。東京富士瓦斯紡績の立て直しに尽力。和田豊治らと共に日清紡績、鐘淵紡績の設立にかかわる。その後日比谷銀行設立、現在のりそなホールディングスの礎を築く。

わだとよじ

和田豊治

：明治・大正期の財界人、貴族院議員。富士紡績、理化学研究所など創立に携わった会社は数十社。富士紡績社長。

もりむらいちざえもん

森村市左衛門

：森村家歴代当主が襲名した名。明治期に森村組設立。日本陶器（現ノリタケカンパニーリミテド）設立。日本碍子(株)設立。TOTO 設立。森村組は明治半ばから各界へ進出。莫大な利益を得て富士紡績工場建設に出資。