



発行所: 有限会社 西川工務店  
 松阪市町平尾町164-3  
 TEL 0598-51-7040  
 FAX 0598-51-7140  
 URL <http://www.nishikawakoumuten.co.jp>

## ピカピカの窓で冬を明るく。 結露も防いで快適に！

暖房した室内で過ごす時間が増える冬。窓の汚れ、結露が気になりませんか？  
結露を撃退して、ピカピカのすっきり窓辺をつくりましょう。

### ※ 窓ガラスの掃除は曇りの日に！

ガラス磨きは晴れた日に……と考えがちですが、実は、おすすめは曇りの日。湿気が多く、汚れがゆるみやすいのです。サッシレールのホコリやごみを掃除機で吸い取り、ぬるま湯でゆるく絞ったぞうきんで、サッシレール→窓枠→ガラス窓の順に拭き掃除。周辺から内側へと拭き進めていくと、拭き残しがありません。仕上げは、ガラスの表面が乾いてしまう前に、新聞紙で、キュッキュッと音がするまで磨きましょう。インクに含まれる油分がガラス表面をコートして、汚れから守ってくれます。



### ※ 結露のできる仕組み、キーワードは「水蒸気」と「温度差」

結露とは、温かい空気の中に含まれる水蒸気が、冷たい物の表面に水滴となって付着する現象です。  
 空気中に含むことの出来る水蒸気量は、温度が10℃下がるごとに半減します。温かい空気が急速に冷やされると、温度が下がったために空気中に含むことのできなくなった水蒸気が、近くにある温度の低い物の表面に水滴となってくっついてしまうのです。  
 氷を入れた飲み物のグラスの周りに水滴が付くのも結露の一種ですが、住まいの場合、最も結露が気になるのは窓。外気と接するため表面温度が低くなっているのが原因です。  
 窓の結露は、カーテンが湿ってカビやダニの発生源となったり、サッシの詰め物部分に黒いカビが生えたりと、衛生上好ましくありません。

### ※ 結露を防ぐにはどうすればよい？

窓の結露を防ぐ最も効果的な方法は、ペアガラスのサッシにするなどして断熱し、窓ガラスの表面と室温との温度差をできるだけ減らすこと。  
 そうは言っても、なかなか窓ガラスを全部取り替えるというわけにもいきません。  
 そこで、暖房器具の選び方や、湿気の発生を抑える工夫が必要になります。石油やガスを使うストーブやファンヒーターなど、室内の酸素を使って燃焼するタイプの暖房器具は、多量の水蒸気を放出し、結露の発生につながります。暖房器具は、エアコンやオイルヒーター、電気ストーブなどを選びましょう。  
 また、余計な湿気を出さないようにすることも大切です。洗濯物はできるだけ外で干す、加湿器を使いすぎないなどを心がけましょう。さらに、カーテンや紙貼り障子はこまめに開け、晴れた日には窓も開けて家全体を換気したいものです。  
 調理中や食事中にキッチンの換気扇をつけるのも効果的。ちなみに新築では、木材に含まれる水分が冬の乾燥時に室内に放出され、結露がおこりやすくなります。一層、換気に気をつけましょう。  
 結露は住まいを傷めるだけでなく、衛生面でも好ましいものではありません。この冬、結露を防ぐちょっとした工夫を、ぜひ試してみてください。



## 材料を入れたら、後は炊飯器まかせてできあがり！ ツナとなめ茸の炊き込みごはん



### 材料(3合分)

- 米・・・3合
- ツナ缶(チュン缶・マグロ油漬)小(80g)・・・1缶
- なめ茸の瓶詰め・・・1本(固形量80%、180g)
- 日本酒・・・大さじ1
- 三つ葉・・・適量

### 作り方

- ① 米は研ぎ、30分ほど水に浸してざるにあげておく
- ② 炊飯器に①を入れ、通常の水加減にする
- ③ ②に、ツナ缶を油ごと、なめ茸を汁ごと入れ軽くかき混ぜる
- ④ ③の水分を大さじ1捨て、そこに日本酒大さじ1を加える
- ⑤ 通常のご飯を炊く要領でスイッチを入れる
- ⑥ 炊きあがったらお茶碗によそい、三つ葉をあしらう

### 和にも洋にも合う！ 変幻自在で便利なツナ缶



ツナ缶が日本に登場したのは今から80年ほど前の事。  
 現在はマグロだけでなく、カツオを使ったり、漬ける油も大豆からべに花油までと実に様々。  
 ノンオイルや塩分無添加もあるので用途に合わせて使い分けてみて下さい。

### 定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

※丸の付いている日が定休日です。

新築・増改築は  
もちろん、キッチンや  
トイレの改修など  
ちょっとした事でも  
お気軽に  
ご相談下さい！！