



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

## パソコン周りをすっきりきれいに

パソコン本体、プリンター、プリント用紙、CD-ROMなど、さまざまな機器やグッズがあふれて雑然としがちなパソコンコーナー。たまりやすいホコリを防ぎ、「すっきり感」を保つ方法をご紹介します。

### ※ ケーブルやコードの始末が「すっきり」と「ごちゃごちゃ」の分かれ目

パソコン周りにある、さまざまなケーブルやコード類。必要不可欠なものです。どうしてもごちゃごちゃしてしまいがち。ケーブルやコードの数を減らすことはできなくてもコードを束ねる結束バンドや、くるくると巻き上げて複数のコードをひとまとめにするケーブル用のスパイラルチューブなどを使って簡単にまとめるだけで、見違えるようにすっきりします。それでも雑然としていたと感じたら、まとめたケーブルをすっぽり収納できるケーブルボックス等を使うのもいいですね。



ケーブルやコードをまとめる際に注意したいのは「小さく束ねすぎない」という事。何度も折り曲げて小さくしすぎると、ケーブルやコードの中の芯線が傷つき、発熱や発火の原因となります。又、LANケーブル等は小さく束ねすぎると磁界が発生し、データ転送に悪影響が出る事もあるようです。

### ※ 精密機器の大敵「ホコリ」。どう防ぐ？

パソコンの故障の原因で意外と多いのがホコリ。一般的なパソコンの場合、本体ケースの前面や側面から空気を取り込んで背面から吐き出すという空気の流れを作り、本体内部の過熱を防いでいます。この空気の取り込み口から、空気と一緒にホコリが取り込まれてしまうのです。本体内部へのホコリの進入を防ぐには、スプレーでホコリを飛ばすエアダスターを使うなどして空気の取り込み口付近のホコリを取り除いてあげましょう。ホコリの侵入を防ぐには、換気扇、換気口用のフィルターを空気の取り込み口に貼るのも効果的です。ホコリや汚れは、プリンタ内部にもたまりやすくなります。給紙トレイに差し込んだままの紙の上にとまったホコリが印刷時に紙と一緒に内部に引き込まれたり、インクタンクが内部に付着したり。こうした汚れは、専用のクリーニングペーパーを使えば、給紙・排出させるだけできれいになります。パソコンもプリンターも、使わないときは布などを掛けてホコリを防ぐと良いでしょう。専用のカバーも販売されています。

### ※ パソコン周り、すっきり収納のコツ

プリント用紙、CD-ROM、デジカメのケーブルなど、様々なものがあふれるパソコン周り。すっきりときれいな状態を保つ為には、同じ種類の物をまとめる事が重要です。プリンタ関連の物、記録媒体、資料類など、同じ種類や系統の物を集め、それぞれ物の収納場所を決める。これですっきり収納の第一歩は完了です。次は、それぞれのアイテムをいかにコンパクトに且つ使いやすく収納するか考える事。例えば、CD-ROMをかさばるケースから出して不織布製のケースやソフトケースに入れれば、厚みがぐんと減って省スペース。説明書や関連書類などは、種類ごとに紙製のフォルダーに入れて、書類立てに収納すると使いやすいですし、デジカメケーブルなど小物類の収納には、引き出し式の収納ケースが便利です。クリアホルダー、クリアファイル、収納ボックスなど、様々な素材や大きさの収納グッズがあるので、色々試して自分にとって使いやすい収納ができるよう工夫してみましょう。



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！！

## シーフードチャウダー

飲みすぎ・食べ過ぎの季節にお薦め、肝臓いたわりメニュー



### 材料(2人分)

- にんじん ..... 1/5本
- 玉ねぎ ..... 1/4個
- イカ ..... 40g
- 牡蠣 ..... 4個
- 牛乳 ..... 1と1/2カップ
- 水 ..... 1/2カップ
- 塩 ..... 2つまみ
- 砂糖 ..... 1つまみ
- 水溶き片栗粉 ..... 適量
- むき海老 ..... 4尾
- オリーブオイル ..... 大さじ1/2
- ブロccoli ..... 1/4株
- 白ワイン ..... 大さじ1
- スイートコーン ..... 適量
- 粗挽きコショウ ..... 適量
- イタリアンパセリ ..... 適宜

### 作り方

- 1 にんじんは1cm角、玉ねぎは薄切り、ブロッコリーは食べやすい大きさに切る。牡蠣は塩水(分量外)でふり洗いし、水気を拭き取る。海老、イカは水気を拭き取り、塩少々(分量外)で下味をつける。
- 2 鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎとにんじんを炒める。海老とイカ、牡蠣を加えてサッと炒めて白ワインを振り、牛乳と水を加える。
- 3 沸騰したらブロッコリーを入れてひと煮する。スイートコーンを加え、塩と砂糖で味を整えたら水溶き片栗粉でとろみをつけて器に盛る。仕上げに粗挽きコショウを振りお好みでイタリアンパセリを飾る。

### 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。