

現在は新型コロナウイルスの影響で実施できていない活動もありますが、企業として持っている技術力・環境をフル活用しながらこれからも『私たちにできること』を考えていきます!



勝手にパワースポット! 第108回 - にしざかいなり(ねこいなり) 西坂稲荷(ねこ稲荷)

編集員が勝手に認定した「福島県のパワースポット」をご紹介します。信じるかどうかはあなた次第!

西坂ねこ稲荷神社は、福島市信夫山の頂上にある羽黒神社への参道の途中にあります。この神社の由来には諸説ありますが、そのうちの一つをご紹介します。この村の名主であった西坂家の夫婦の夢枕に観音様が立ち「汝らに猫を授ける」と告げた翌朝、庭に三毛猫が現れました。タマと名付けられた猫は蚕の敵であったネズミを取るようになり、養蚕の盛んだったこの村で可愛がられました。一方、信夫山では信夫の三狐の一匹、御坊狐が人を化かしていましたが、観音様の使いであるタマに諭され改心し、共にネズミを退治するようになりました。御坊狐はその神通力で、子宝に恵まれなかった西坂家の夫婦に子どもを授けました。喜んだ夫婦と村人は御坊狐を西坂稲荷に祀り、いつしかこの稲荷では、猫の幸せも願うようにもなりました。



2021年1月号

★アリさんの難読地名クイズ!★

クイズの答え

お名前	【ペンネーム: _____】	必ずチェック ✓願います 当選及び投稿記事・ご意見掲載の場合、名前・住所の <input type="checkbox"/> 掲載OK <input type="checkbox"/> ペンネームでOK <input type="checkbox"/> 掲載ダメ
ご住所	〒 _____	
TEL	(_____) - _____ 年齢 _____ 歳	

Q. 今回の「アリさんのおつかい」の記事で「なるほど」と思ったものを順番に3つお答え下さい。

- ①アリさんからの新年のご挨拶
- ②こんな快適生活なじよ?
- ③ちょっとクラフト
- ④暮らしの雑学
- ⑤アリタ食堂
- ⑥健康コラム
- ⑦アリさんからのお知らせ
- ⑧勝手にパワースポット
- ⑨アリさんの難読地名クイズ

1 2 3

アリさんの難読地名クイズ! 福島県内の難読地名にチャレンジ! この地名の読み方は? 『上遠野』

建久年間(1190~99)、この地を治めていた岩城氏の一族・上遠野瀧氏の姓に由来するといわれています。

A:かとおの B:かみとおの

どちらの読み方が正しいか答えてね

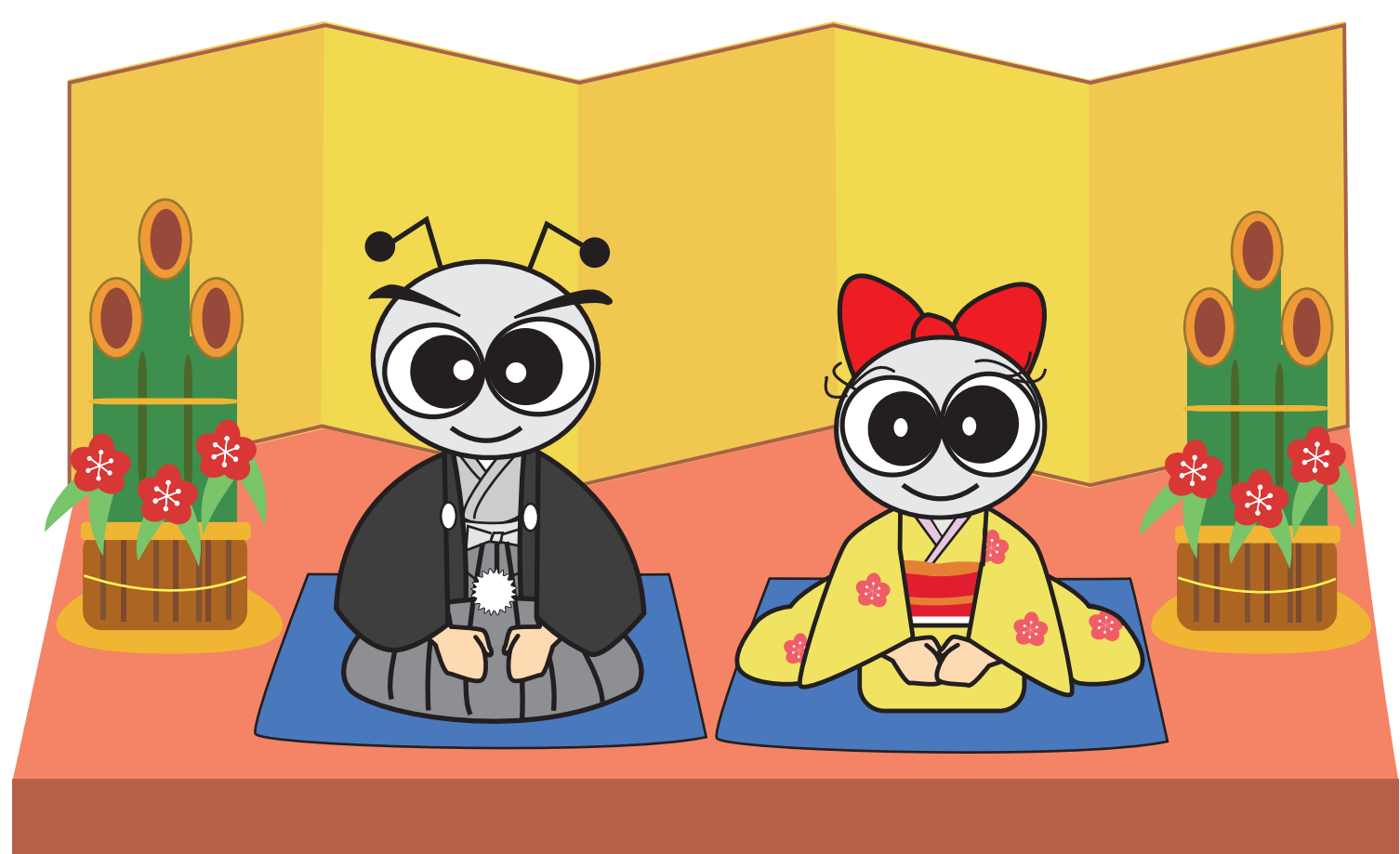
<応募方法>左記のがきに必要事項を明記し切り取って切手を貼らずにご応募下さい。FAX・E-mailで応募される方はご感想・ご意見もよろしく願います。正解者の中から5名様に【図書カード1,000円分】をお届けします。応募締切は【2021年1月末日】です。

おめでとうございます。11月号当選者発表!

会津若松市北会津町	PN: 白髪頭さま
喜多市天満前	PN: さくらさま
耶麻郡猪苗代町	PN: ハナさま
会津若松市橋本	PN: ユーチャンさま
喜多市豊川町	匿名希望

当社が預かりしているお客様情報に関しましては、詳しくは当社のホームページ(<http://www.aizugas.com>)をご参照下さい。

本年もよろしくお願ひ申し上げます



毎年1月号は、社員の集合写真を掲載しておりましたが、今回は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、アリさんからのご挨拶とさせて頂きました。楽しみにされていた皆様、大変申し訳ございません。本年も、皆さまが安心して過ごせるよう社員一同がんばりますので、よろしくお願い致します。

驚きと感動の入浴体験

Rinnai

マイクロバブルバスユニット

マイクロバブルやウルトラファインバブルという微細な泡を含むことで白濁したお湯には温浴効果や洗浄効果などがありご自宅での入浴が一層上質な時間になります。



マイクロバブル入浴の効果・効能

【温浴効果】

気泡が体を包み込み、ゆっくりと体を温めます。湯冷めしにくく冷え対策も期待できます。

【洗浄効果】

微細な気泡が皮膚の汚れを取り除きます。

【保湿効果】

湯ざわりが柔らかく肌がしっとりとする、と評判です。

【リラックス効果】

通常の入浴よりも、リラックス感、くつろぎ感、幸せ感が高まるという結果がでました。

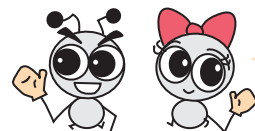
【ワクワクや感動】

温泉を連想させる乳白色のお湯が、上質感、贅沢感、ワクワクや感動などの心理的影響を与えます。

マイクロバブルバスユニット内蔵型ふろ給湯器

本体：RUF-ME2406SAW 定価 ¥450,000 (税抜)
リモコンセット：定価¥43,800~¥58,800 (税抜) 循環金具：定価15,000円 (税抜)

マイクロバブルバスユニット内蔵で省スペースの給湯器です。



ご利用中の給湯器でマイクロバブルバスを利用したい場合は外付けのユニットもごぞいます。詳しくは、担当者へご相談ください！

アリスさんの「暮らしを楽しむ」



幸福を呼ぶ

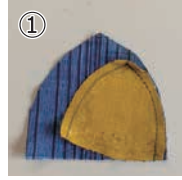
「ふくろう」を作ろう

ふくろうは「不苦労」「福来朗」などの当て字があり、幸福の象徴とされています。また、首がよく回る事から金運の象徴でもあります。そんなふくろうの置物を作って、家に飾ってみませんか？

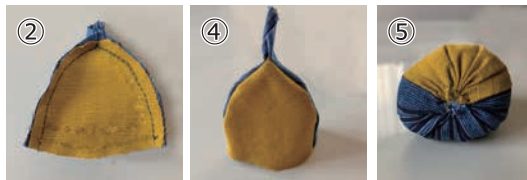
【用意するもの】
お好きな布、布に合う縫い糸
詰め物用の綿、手芸用ボンド
くちばし用のフェルト
手芸用動眼パーツ



- ① 胴体と腹部の布を裁ち、中表にの部分を合わせて半返しで縫う。
- ② 同様にの部分も合わせて半返しで縫う。
- ③ 胴体のの部分を合わせて半返しで縫う。この部分がくちばしになる。

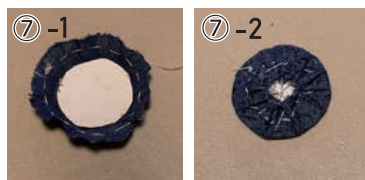


- ④ 裏返して胴体に綿を詰める。くちばし部分には入れない。
- ⑤ 胴体の下から5mmの部分で2本糸で一周半並縫いし、ぎゅっと絞る。絞った口の上を何回か縫って止める。

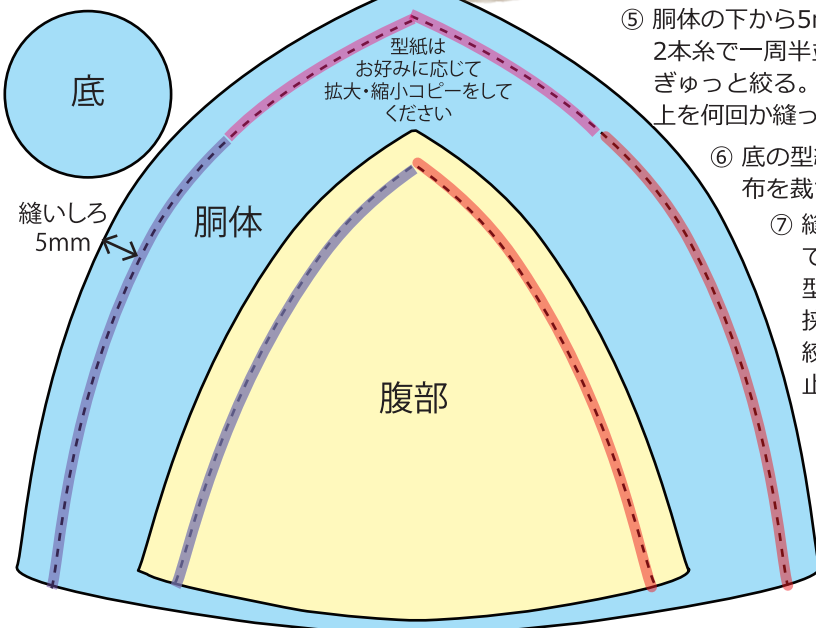
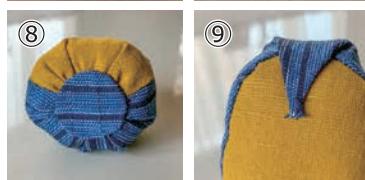


- ⑥ 底の型紙よりも1cm大きく布を裁つ。

- ⑦ 縫いしろ5mmとり、1本糸で一周半並縫いする。底の型紙と同じ大きさの厚紙を挟んでくるみ、糸を絞る。絞った口の上を何回か縫って止める。



- ⑧ をふくろう本体の底にかがり縫いする。
- ⑨ くちばしを手前に折り、先端を縫い留める。
- ⑩ フェルトを三角に切り、手芸用ボンドでくちばしの先端に付ける。目玉も手芸用ボンドで付ける。



暮らしの雑学

お年玉の豆知識



お年玉は子供たちのお正月の楽しみのひとつです。毎年いくら包むか悩む方も多いのでは？今回はそんなお年玉の豆知識です。

・「お年玉」という言葉の由来

由来には諸説あります。一つは、お年玉が「年の初めに賜るもの」というところから、「年」+「賜る」の「たま」で「としまたま」と呼ばれるようになった、という説です。また、お正月に歳神様に餅を供える風習（鏡餅）がありますが、このお餅が「御歳魂（おとしだま）」と呼ばれていたことに由来する、という説もあります。

・お年玉に入れるお金のマナー

小さいポチ袋にお札を入れる場合は、人の顔がある部分が内側になるように左→右と閉じた三つ折りにして閉じたほうを前にして袋に入れます。複数のお札を入れる場合は一枚ずつ折るのではなく、重ねた状態で三つ折りにします。金額の異なるお札を入れる場合でも重ねて折ります。硬貨の場合には、絵柄や漢数字のある側がのし側へ来るように入れます。お年玉に使うものは、新札もしくは新しい硬貨が良いですね。

・お年玉袋に書く言葉

「お年玉」は目上から目下へ渡すものとされています。両親・祖父母や、目上の方の子どもへ渡す場合は「お年玉」ではなく「お年賀」と記しましょう。

健康コラム

冬が旬のネギを食べよう！



長ネギと言えば鍋にかかせない脇役ですね。添え物的に扱われがちな野菜ですが、実は栄養が豊富なのです。冬が旬のネギについてご紹介いたします。

1本に淡色野菜と緑黄色野菜

長ねぎの白い部分は淡色野菜、緑の部分は緑黄色野菜です。白い部分にはビタミンC、アリシンが多く含まれ、緑の部分には、βカロテンやカルシウム、カリウムといったミネラルが豊富に含まれます。

豚肉との相性は抜群

アリシンはネギ独特の辛味や臭いの元となる成分です。体を温め、食欲を増進する働きがあると言われています。また、疲労回復や糖質の代謝を助けるビタミンB1と結合することで、ビタミンB1の吸収が促進され体内に貯えられやすくなります。ビタミンB1は豚肉に多く含まれているので、ネギと豚肉の組み合わせは特におススメです。

ネギの粘液もあなどれない

ネギの青い部分を裂くと出てくる粘液は、多糖類という糖の一種です。この粘液は、免疫力に関係するIgA抗体やマクロファージ、ナチュラルキラー細胞を増やす働きがあると言われています。冷凍や加熱でも効果は失われないので、ネギの青い部分も刻んで汁物の具にするなどして、積極的に摂りましょう。固くて食べにくい時は、スープの出汁や肉や魚の臭み消しに使うと良いですね。

食べて 痩せる



糖質制限 のおかず

さつま揚げと 豆もやしの炒め物



材料 (約4人分)

長ネギ…1本 さつま揚げ…4枚

豆もやし…1袋 豆苗…1/4袋

ごま油…大さじ1 黒コショウ…適量

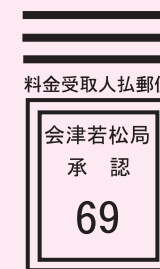
★中華だし(顆粒)…小さじ2 ★薄口醤油…小さじ2

★塩、こしょう…少々

豆もやしは糖質0！ また、普通のもやしには含まれていない大豆イソフラボンが含まれています。これは、女性ホルモンに似た栄養素で、女性のホルモンバランスを整えたり、美肌に効果があるそうです♪



- ① 長ネギは斜め切りに、さつま揚げは短冊切りに、豆苗は長さを半分にする。豆もやしは洗って水を切る。
- ② フライパンにごま油を入れて熱し、中火で長ネギとさつま揚げを炒める。長ネギがしんなりしたら豆もやしを加え蓋をして弱火にし、豆の部分が柔らかくなるまで2分ほど蒸し焼きにする。
- ③ ★を加えて全体を混ぜ合わせ、豆苗を加えて、さらに1分ほど炒める。
- ④ お好みで黒コショウを振って、出来上がり。



差出有効期間 2021年 7月31日まで [切手不要]

9 6 5 - 8 7 9 0

会津若松市神指町大字 南四台字才ノ神325-1

会津ガス株式会社 アリスのおつがい編集部 行

きりとり

FREE SPACE