

だんらん

2022年9月号No.144

発行…株式会社トウエキ
責任者…根本昌芳
住所…郡山市安積 2-165



今月の花の種*紅花

キク科の一年草です。咲きだしは黄色で次第に赤色になる大変魅力的な花です。古くから薬用や食用にされ、種子からとれる油は食用油として利用されています。日当たりと水はけの良いところを好みます。肥料は少なめでやや乾燥気味にします。

まきどき：2～11月
はなどき：7～11月
5～8月



9月

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	29	30	

… トウエキ休業日です。

今月の会長筆文字名言



リーダーは好かれなくてもよい
しかし尊敬されなくてはならない

サッチャー

雄国沼のニッコウキスゲ

7月3日(日) 晴れ 雄国沼のニッコウキスゲが満開と言う情報を聞き、友人と3人で行って来ました。雄国萩平駐車場からシャトルバスに乗り約20分すると金沢峠に到着します。駐車場の横にある展望台から雄国沼が一望できます[7]の写真。そこから徒歩10分ほどで、雄国沼湿原に下り立つと、そこにはニッコウキスゲの群生が沼一面に広がっていました。この日は晴天で、ニッコウキスゲの黄色が青色の空と沼にとっても映えてウクライナの国旗の様でした。



記事担当：根本 昇

お月見 とは?



由来や起源を知っていますか?

お月見とは、1年の中で最も空が澄みわたる旧暦の8月に、美しく明るい月を眺める行事の事です。「十五夜」とも言います。日本の年中行事のひとつで、月を鑑賞するだけでなく「神様への豊作祈願や収穫の感謝を表す」という意図もあります。

毎年、十五夜の日がちが変わります。

元々、十五夜は旧暦の8月15日とされていました。新暦で表すと9月15日を十五夜と思う方も多ですが、実はその年によって十五夜の日がちが変わっています。

1年の長さが異なる



月の満ち欠けを基準にしていた旧暦と、太陽の動きを基準にしている新暦では1年の始まる日も1年の長さも異なります。

そのため旧暦と新暦にズレが生じ、実際には

毎年9月中旬～10月上旬の間

に十五夜がくるとされています。



お月見のはじまりはいつ?

日本には、奈良・平安時代にお月見の文化が中国から伝わりました。はじめは貴族が月を鑑賞しながら和歌を詠んだり、お酒を楽しむ「観月の宴」が行われていました。それが江戸時代になると、庶民にも広がり時期的にちょうど秋だった事から、月を眺めると同時に収穫をお祝いする行事に変わったとされています。

なぜ月にうさぎがいると言われているかご存じですか?

所説ありますが、1つ目は月の模様です。



そのままですね。

お餅をついている理由ですが、秋にたくさんのお米が獲れたことに感謝する意味が込められているそうです。

実は月うさぎは万国共通ではなく、海外では大きなハサミを持ったカニや月の白い部分で女性に見立てている国もあるそうです。とても興味深いですね。

2つ目は仏教説話から来ているお話です。

『昔、あるところにウサギとキツネとサルがおりました。ある日、疲れ果てて食べ物を乞う老人に出会い、3匹は老人のために食べ物を集めました。サルは木の実を、キツネは魚をとってきましたが、ウサギは一生懸命頑張っても、何も持つてくることができませんでした。そこで悩んだウサギは、「私を食べてください」といって火の中にとびこみ、自分の身を老人に捧げたのです。実は、その老人とは、3匹の行いを試そうとした帝釈天（タイシャクテン）という神様。帝釈天は、そんなウサギを哀れみ、月の中に甦らせて、皆の手本にしたのです。』





いまテレビ等で話題の
ミラブル zero
使用した結果…

本当に効果あるの？
それなーに？
???

ウルトラファインバブル（※）って何？ウルトラファインバブルを含んだ水流を使うとどうなるの？というところから始まり、その効果を半信半疑で使い始めました。

（※人間の眼では見えないほどの微小な泡。マイクロバブルよりさらに小さい。）

使用してみるとその効果をすぐ体感することができました！

個人的な感想としては、

- 髪の毛がまとまりやすくなった（しっとり、そしてサラサラ）
 - お肌の調子がぐんと良くなった（化粧水などの保湿効果抜群！お化粧のノリも全然違う！）
- 子育て中なので美容院やエステに行く時間が中々取れない分、これはとってもありがたい効果♪こんなに違いがでるものなの！？とその効果に驚きました。



その他使用している方の感想として、口腔ケアもできるのがいい、頭皮の汚れが落ちていつもよりスッキリするという声もいただきました。

弊社でも絶賛発売中ですのでお気軽にお問い合わせください。

☺☆☆ 記事担当：水野由花



梨のコンポート



材 料（2 人 分）

- 梨 1 個
- 水 100cc
- 砂糖 大さじ 2
- レモン汁 小さじ 1



作り方

- 1 梨は皮をむいて16等分に切る。（4等分に切ってさらに4等分にする。うすい方が味がしみ込みます！）
- 2 お鍋に水と砂糖とレモン汁と梨を入れて火をつける。水分がなくなるまでコトコト煮込む。途中焦がさないようにかき混ぜながら煮てください。
- 3 水分がなくなって梨が透明になったらお皿に取り出して冷蔵庫で冷やして完成です。



そのまま食べても美味しいのですが、ヨーグルトなどにトッピングしても美味しいので、是非お試しください。

記事担当：佐藤哲晃

ミラブルzero 新登場!



1週間無料
貸出サービスあります!

弊社とご契約のお客様限定

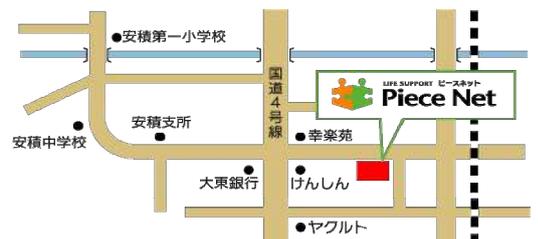


- ※ 貸出期間は1週間となります。
1週間無料でご使用いただき、お試しいただけるサービスです。
- ※ 貸出機には限りがありますので、すぐに貸出できない場合があります。

詳しくはお近くのスタッフまで
お気軽にどうぞ!



株式会社トウエキ
〒963-0107 福島県郡山市安積2丁目165
TEL. 024-945-2269 FAX. 024-945-2274 <http://toueki.jp>



Piece Net Home
ピースネットホーム

Piece Net Energy
ピースネットエナジー

Piece Net Care
ピースネットケア

Piece Net Eco
ピースネットエコロジー

Piece Net Electronics
ピースネットエレクトロニクス