



代表取締役 糸賀大輔

皆様こんにちは
連日、暑い日が続いていますね。
先日車の温度計見たら、
なんと43.5度になっていました。
車内に置いていたペットボトルの水は、お風呂のお湯より熱くなっていました。
つい暑いのはやだなと思ってしまおうのですが、日本は四季があり、そして季節によって景色
が移り変わる素晴らしい国です。季節を愛でる国民性も持っています。

スイカ割り・花火・海水浴・夏祭り、ビール片手に高校野球観戦も捨てがたいですね。
そう思うとなかなか楽しい気分になっております。
暑い中でも風物詩を楽しみ旬のものを食べ、夏を感じていきたいですね

夏バテとは暑さにより自律神経が不調をきたし、身体に異常をおこすことです。
熱中症も同じような理由ですね。
ただし夏バテという病名自体はなく、症状をいうそうです
昔は冷房なんて無かったのですから、暑さだけが原因だったのかも知れませんが
現代では暑さによって自律神経が不調になって
冷房をかけ過ぎて体温調節が正常に動かなくなってるさを感じ始めるようです

それでも猛暑の中、冷房なしでは辛すぎますよね
暑くても冷房温度を下げすぎないようにして（外との温度差は5度以内が最適だそうです）
水分補給と食事はしっかりと取りましょう

・・・・・・・・・・冷房のかけすぎは冷房苦手な女子たちにご迷惑がかかるようです・・・・・・・・・・
・・・・・・・・・・男は黙って気配りと我慢ですね・・・・・・・・・・
・・・・・・・・・・それでも暑さは苦手です・・・・・・・・・・

夏の風物詩 風鈴

風に仰がれてチリンと鳴るさまは、暑い夏を涼しくしてくれます。ひと昔前までは、日本の夏の家の軒下などに吊り下げられていましたが、現代は冷房主流の現代は風鈴を下げる家は減ってきているかも知れません。それでも、どこからか風鈴の音色が聞こえてくると『夏がきたな』と、日本の夏の訪れを感じますよね。

風鈴の期限は中国ですが風の向きや音で吉凶を占うためのものでした。日本には仏教と一緒に渡来し当時は厄除けとして使われていましたが、江戸時代にガラス職人によって次第に今の形になりました。

風鈴のチリリンという音色から爽やかさを感じるの日本人ならではの感性のようです。
風鈴を知らない外国人が風鈴の音色を聞いても「心地良い」とか「軽やか」となりますが涼しいとまでには結びつかないようです。

TV放送の検証では
日本人は「ああ、涼しげ・・・」
外国人は「何の音だ？ただでさえ暑いのに。うるっせいな」でした。
それでも外国人の日本のお土産の上位に風鈴が入っているのだけっこう良いイメージのようです。
海外にお友達がいっしゃる方、是非風鈴の音の感想インタビューお願いします。

夏休みの研究材料

今月は「水道水についてのお便り」と「残留塩素測定試薬」を同封させていただきました。よろしければご家庭の水道水を測定してみてください。
小学生のお子様の夏休みの研究材料になどいかがでしょう。

- ・普通の水道水
- ・沸騰後冷ました水
- ・日光にあてた後の水
- ・浄水器を通した後の水
- ・プールの水、etc
- ・キッチンハイターやブリーチなどの漂白剤を水で100～10000倍以上に薄めてこの試験を試してみると面白いかもしれません。こちらは危ないのでくれぐれも親御さん主導をお願いします。

ソーラープロジェクト大社のお盆休み

誠に勝手ながら

8月11日(土)～8月15日(水)

をお盆休みとさせていただきます。
ご迷惑をお掛けしますが何卒宜しくお願い申し上げます。

お盆団子

お盆のお供えといえはきゅうりの馬と茄子の牛ですがその上を行くのがお団子でないですか？
最近は厳密に行われなくなってきましたが、この団子も日本ならではの先祖様への思いやりが込められていてほっこりしました。

13日：迎え団子

まず「迎え団子」ですが、あの世からこちらへ先祖様が帰って来るのをお迎えするための団子です。長旅をしてるので疲れているだろう、ということで、甘いあんこやタシがついたお団子をお供えします。ご先祖様は13日の夕方に家に着くとされているので、それよりも早い時間にお供えしたほうが良いとされます。

14日：お供え団子

お盆の最中である14日にお供えし先祖様の霊に食べていただくおもてなしのためのお団子のことを言います。
きなこやあんこのおはぎや、白い団子がお供えられることが多いです

15日：そうめん

日本のお盆は蒸し暑いですし、2日続けてご馳走を食べた後は、そうめんのようなさっぱりしたものが美味しいので茹でた麺に、麺つゆとお箸を添えてお出します。帰省している間は精霊棚が故人の席になりますので、お箸は位牌のある側に置きましょう

16日：送り団子

お盆の明けの16日の朝にご先祖様の霊をお見送りするときにお供えするお団子です。ご先祖様がその場で食べるものではなく、あの世にお土産として持って行くためのものとされていて土産団子とも呼ばれています。
白い味の着いていない団子をお供えることで、持ち帰って好きな味つけで食べてもらう、という意味があります。
ピラミッド型に積み上げることが多いようです。

ズッキーニ



きゅうりみたいだけときゅうりじゃない不思議で気になる野菜「ズッキーニ」。
実はカボチャの仲間であげたりいためたりするとホクホクとして美味しいんです。
色は「緑・黄・黒」といろいろあって見た目も綺麗で料理のメニューもいろいろ楽しめます。
今が旬のズッキーニのメニューをご紹介します。

焼く	薄くスライスし、さっと茹でてバターやオリーブオイルと絡めるだけでもおいしく食べられます。歯触り残る程度に、焼き過ぎない事がポイントです。
煮る	煮物や味噌汁の具にしても美味しいです。洋食では、トマトで煮たカボナータやラダトイユが有名。カレーやパスタのソースにもなります
揚げる	油との相性があるので、フライや天ぷらなど揚げ物にも向いています。かぼちゃと同じと思って良いです。
生で	塩もみしてから塩昆布とあえたり、塩漬け、浅漬け、ピクルスサラダでどうぞ。
器に	ズッキーニの中をくりぬいて、グラタンソースなどの詰め物をしてオーブンで焼いたり、揚げたり出来ます



有限会社

ソーラープロジェクト大社

本社: 〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木1057-4

0120-830-352

お電話受付時間/TEL: 09-20-00・ショールーム営業時間/TEL: 09-47-00・土日祭日も対応/定休日: 水曜日