

2023
SPRING

春

Live well リブウェル発

暮らしの通信

発行 (株)丸善遠藤装室
静岡市葵区沓谷6-8-10
TEL (054) 261-1334
FAX (054) 261-1339
<http://www.maruzen-endo.co.jp>
E-mail. livewell@maruzen-endo.co.jp

力・ボン・ユートラルを意識した生活

最近よく聞く
この言葉、
どんな意味があるか?
知っていますか?



省エネ住宅のすすめ

暮らしメモ

ニュースなどで見かけることも多くなった「カーボンニュートラル」という言葉。地球環境に関係ありそうだけど、なんとなく聞き流していた人も多いのではないでしょうか。この機会に正しく理解して、暮らしにとり入れてみませんか。

ムなども備え、「使う」より「創る」が上回ること。これからは住まいの常識として、ぜひ知っておきたいキーワードです。エコだけでなく、断熱性能アップで快適な住み心地、光熱費も節約できるとあります。

どんな家で暮らし、何を食べ、何を着るか。私たちの日々の選択が未来につながること、時には意識することも大切です。

住まいの省エネで重要なのは、冬なら室内の暖かさを外に逃がさない「断熱性」。夏場には熱を侵入させない「日射遮蔽」、熱の出入りを防ぐための「気密対策」です。エネルギーの創出もできるZEHを意識した住まいにするなら、太陽発電がおすすめ。そのほか、省エネに役立つ設備をご紹介します。

●窓断熱
住宅の開口部は熱の出入りの大きな部分。窓断熱は手軽に始められる上、効果の大きいおすすめの省エネ対策です。

●節湯水栓

家庭で使うエネルギーの約3割※が給湯によるもの。給湯の省エネ化として人気なのは蓄エネ型の給湯器ですが、比較的高額です。手軽に始めるならば、節湯効果のある水栓はいかがでしょうか。手元でシャワーを出し止めできるプッシュ式水栓や、小流量でも浴び心地よいエコフルシャワーをお試しください。

●太陽光発電システム

太陽の光エネルギーを電気に変換。蓄電池と併せて使えば、さらに効率よいエネルギーの自家消費が実現します。工コなだけでなく、余った電気は売ることもできる家計にうれしい設備です。



※出典：資源エネルギー庁「令和3年度エネルギーに関する年次報告(エネルギー白書2022)」

※ 年間一次エネルギー消費量から試算 [住宅プラン]2階建て/延べ床面積120m²(自立循環型住宅モデルプラン)、[建設地]東京(地域区分6地域)、[電気料金]27円@kWh、
[設備仕様]従来の家：一般的なS55年レベルの戸建て住宅を想定(LIXIL調べ) まるごと断熱リフォームの家：HEAT20 G2レベルの仕様

観葉植物とセンス良く暮らそう

インテリアのアクセントとして、おしゃれな雰囲気を作ってくれる観葉植物。手塩にかけて生き生きと成長し、育てる醍醐味も味わってください。飾り方のテクニックを紹介しましょう。

初心者にオススメ観葉植物

ペペロミア

たくさんの種類があり、好みのものを選べます。小型でこんもり小さな葉を付けるものが多く、さりげなく家具の上などに飾るのにぴったり。乾燥に強いので、水やりを忘れがちな方も安心です。

フィカス

観葉植物の定番といえばゴムの木の仲間。近年人気のフィカス・ベンガレンシスは、丸い葉とくねった白い幹でおしゃれなカフェ風。リビングのコーナーにいかが。

モンステラ

濃い緑の大きな葉が特徴のモンステラ。耐陰性もあって丈夫です。アジアンテイストのインテリアとも相性ばっちり。

そのほか、プチサイズの多肉植物などは、棚や窓枠にさりげなく。大型のものはお部屋のシンボルとして存在感を楽しんで。

●吊り下げる
床に並べるだけでは平坦すぎる……、そんな時は、スツールなどを台にして高さを出します。メリハリが付く上、視界に入りやすくなる効果も。

台を使う



暮らしのレシピ

和風おからハンバーグ

環境負荷の高いお肉を減らして、おからでボリュームアップ！あっさり和風ソースで召し上がれ。

▼材料(4人分)

鶏ひき肉	400g
おから	100g
卵	1個
玉ねぎ	中1個
塩、こしょう	各少々
サラダ油	適量
大根おろし	300g
万能ねぎ	お好みで

Ⓐ みりん、醤油、酒 各大さじ2
砂糖 大さじ1
水 1カップ

▼作り方

【下準備】大根おろしは軽く水気を切っておく。玉ねぎはみじん切り、万能ねぎは小口切りにする。Ⓐは合わせておく。

①玉ねぎのみじん切りを耐熱容器に入れてラップし、電子レンジ(500W)で3分加熱する。

②ボウルに①と鶏ひき肉、おから、卵、塩、こしょうを入れたら手でこねて混ぜ合わせる。

③②を4等分にしてハンバーグの形に形成する。

④フライパンにサラダ油を熱し、③を並べたら中火で焼き目が付くまで加熱する。

⑤④を裏返して蓋をし、弱火で5分加熱する。さらに蓋を外し、好みの焼き色が付くまで火を通す。焼き上がったら皿にとる。

⑥⑤のフライパンにⒶを加えて中火にかける。ややとろみがつくまで煮詰めたら、火からおろしてハンバーグに回しかける。大根おろしと万能ねぎを添えて出来上がり。

きのこ追加でボリュームアップ
⑦でしめじやえのきを加えれば、きのこのソースに。⑥のフライパンで小房に分けたきのこを炒めてしんなりさせてから、Ⓐを加えましょう。
4人分なら、しめじ、えのき各1パックが適量です。

暮らしのヒント

環境ラベルをチェックしよう

CO₂の排出量が少ない商品はどこで見分ける？

買い物をする時は、価格や品質だけでなく、環境ラベルもチェックしましょう。環境への負担が少ない商品に付けられるラベルで、エコマークやグリーンマークが有名です。ほかにも様々な種類があります。環境省のサイトなどに詳細が公開されていますので、目に留まったラベルがあったらどんな内容なのか調べてみて。



暮らしのワンポイント

高断熱窓の設置に最大200万円の補助金が出ます！

これから断熱窓にリフォームするなら、ぜひ申請を

住まいの省エネ化を推進するための支援「住宅の断熱性能向上のための先進的設備導入促進事業等」が始まっています。窓内、外窓、取替窓、ガラスの断熱改修について、工事を行う全世帯が対象です。補助率は工事の内容に応じて2分の1相当(上限200万円)。令和5年12月31日までに完成させるなどの条件あります。詳しくは「住宅省エネ2023キャンペーン」で検索！

※支援の内容には変更の可能性があることをご留意ください。