

アイライクホーム 通信

2023年 春号

フェイクグリーンを暮らしに取り入れてナチュラルでお洒落な空間に…

フェイクグリーンとはリアルに作られた人工的な観葉植物のことです。もちろん水やりも必要なく、どこにでも飾ることができるので、手間がかからず手軽にお部屋を癒しの空間にすることができます。本物の観葉植物を飾りたいけど、いつも枯らしてしまう…という方にはおすすめのフェイクグリーンの魅力をご紹介します。



光触媒加工のフェイクグリーンをご存じですか？
光触媒とは一般的には「酸化チタン」のことを指します。「酸化チタン」は太陽の光や、蛍光灯の光などで強力な磁場が発生し、空気中の有害物質を分解する化学反応を起こします。
ホルムアルデヒド、ウイルス、雑菌、ペット臭、タバコ臭、アンモニア臭、防カビなどに有効とされていて、お部屋の空気清浄に役立ちます。しかも光触媒の効果は半永久的に持続するといわれています。



フェイクグリーンでおすすめなのが多肉植物。100円均一などでも本物そっくりで、ぷっくりとしたかわいらしさが人気です。
ブリキのポットに寄せ植えのようにアレンジして、トイレや玄関などにも置いてみてはいかがでしょうか。風水ではトイレのような悪い気の集まりやすい場所には、尖った観葉植物が良いといわれています。



グリーンネックレスなど垂れ下がるものは、上から吊るすだけでお部屋の雰囲気がグッと変わりますよ。

☆風水を取り入れて運気をアップ☆



風水では悪い気が集まりやすいとされる玄関、トイレ、寝室などには「陰」をイメージしたフェイクグリーンを置くことで運気が上がるとされています。
細く尖った葉っぱは「陰」の気を持つと言われ、邪気を払い、悪い気を鎮めてくれるそうです。



リビングなどの人が集まる場所には「陽」をイメージしたフェイクグリーンを置くことで運気が上がるとされています。
丸みのある葉っぱや明るい色の葉っぱは「陽」の気を持ち、運気や気分を高める効果があるそうです。

出典：Instagram(@sumomo.0203)

フェイクグリーンをたくさん飾ってカフェ風キッチンに。
本物ではなくても、グリーンがあるだけでこんなにもオシャレで癒しの空間になります。

希少な植物を見に植物園に出かけよう!!

さいたま園芸植物園



「花木園」「花き展示温室」「企画展示の紹介コーナー」など複数のエリアがあります。
「花き展示温室」は大、中、小の三棟の温室があり、大温室にはヤシ等の熱帯に自生する植物が植栽されており、冬でも南国の気分が味わえます。中温室はバナナ、カカオ、パパイヤといった熱帯果樹が見られます。

埼玉県さいたま市緑区大崎3156-1
TEL：048-878-2026（さいたま市役所経済局）

開園時間：9時～16時（花き展示温室は10時～16時）
定休日：月曜日（祝祭日はその翌日）
入園料：無料

筑波実験植物園



全体の面積は、約14万平方メートルあり、園内には日本のおもな植物や、私たちの生活にかかわりの深い植物、世界の熱帯や亜熱帯、乾燥地域に生育する珍しい植物など、およそ4千種の植物が植栽されています。
貴重な絶滅危惧植物も見ることができますよ。

茨城県つくば市天久保4-1-1
TEL：029-851-5159

開園時間：9時～16時半（入園は16時まで）
定休日：月曜日（祝日・休日の場合は開園）
祝日・休日の翌日（土曜・日曜日の場合は開園）
入園料：一般、大学生 320円 高校生以下 無料

今日の晩ごはん パンネ・アマトリチャーナ

材料 4人分

- パンネ……………200g
- オリーブ油……………70ml
- にんにく（みじん切り）……………1かけ
- 赤唐辛子……………2本
- ベーコン（ブロック）……………70g
- 玉ねぎ……………1/2個
- トマト水煮缶……………400g
- イタリアンパセリ（みじん切り）……………少々
- 粉チーズ……………適量
- 塩……………適量



- 1 玉ねぎは薄切りに、ベーコンは5mmの棒状にカット。赤唐辛子は種を除く。
- 2 フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れて弱火にかけ、にんにくに色がついたらベーコンを加えて炒める。ベーコンが良い色になったら玉ねぎを加える。
- 3 玉ねぎがしんなりしたらトマト水煮を加え、水分が半分程度の量になるまで煮る。
- 4 パンネをやや固めにゆで、3のフライパンに入れて和える。
- 5 塩で味を調えたら器に盛り付け、イタリアンパセリと粉チーズをかける。

●料理作成：チーム服部 ●参考資料：「服部幸應の健康レシピ」（学研教育出版）



住まいのスッキリ!! “収納”術

万に備える、非常食の上手なストック法

自宅に備えておきたい非常食。3日～1週間分は備蓄したほうが良いでしょう。収納場所に困りますが、意外にお勧めなのが旅行用のスーツケースの中。頑丈でキャスター付きなので出し入れがしやすいというメリットがあります。食料の内容と数、賞味期限をメモして目につくところに貼っておけば、期限切れの心配もありません。日常的にストックしている賞味期限の長い食品を非常食の一部と考えるのもお勧め。ポリ袋に入れて湯せんすれば、米を炊いたり、パスタを茹でることも可能。カセットコンロがあれば停電時に温かい食事が食べられると、さまざまなレシピが考案されています。一度試して調理法をマスターしましょう。



イラスト：福井典子

野村高子 Home&Family代表。整理収納アドバイザー。親・子の片づけマスターインストラクター。自宅を公開しての収納セミナーや、お客様のお宅へ伺ってのお片付けサポートを実施。ホームオーガナイザー、ライフオーガナイザー2級。オフィシャルブログ：https://ameblo.jp/nomunomuku/

WBCは盛り上がりでしたね。
日本チームの夢のようなメンバーが集まって史上最強軍団が作られました。又、豪快なホームランだけでなく、盗塁やバントなど小技がきいた攻撃は、日本らしい隙の無い攻撃で見ていてスカッとなりました。
これを書いている時点でまだ結果は分かりませんが、あんなメンバーの試合を見ただけでも幸せを感じています。



代表取締役
小野寺 邦彦