Vol.48

まるとみ新聞

newspaper
'16Jun .

発行所
北九州市若松区本町1-1-33
丸富産業（若松区役所前）
TEL093-751-1081

すまい de スマイル
28年6月号

住まいの雑学 TRIVIA

火災警報器 設置してますか

条例適合率 66・4％

住宅用火災警報器の設置義務化から10年が経過しましたが、現在1か所以上の全国設置率は81％、市町村の火災予防条例で義務づけられているすべての箇所に設置している世帯は66・4％というのが現状です。

また設置後も5～10年で電池切れや部品の劣化が起こることから、消防庁が適切な維持管理を呼びかけています。家のどこかからピッ、ピッという謎の信号音が聞こえたらそれは、火災警報器の電池切れの合図かもしれません。

電池交換できないタイプの警報器は取り替えが必要です。チェックしてね。

死者の6割が「逃げ遅れ」

ではなぜすべての住宅に設置が義務づけられたかというと、住宅火災で亡くなる方の約6割が「逃げ遅れ」によるものだからです。

現在日本では1日120件の火災が発生し、4.6人が亡くなっています。特に住宅火災では23時から翌朝6時の就寝時間帯に亡くなる方が多く、少しでも早く出火に気づくことができれば多くの命が救われるのです。火災警報器の普及率が95％を超えるアメリカでは、設置以前に比べ火災による死者数がほぼ半減しているのですから。

設置は寝室、階段、台所に

住宅用火災警報器にはいくつか種類があり、感知方式はおもに煙式と熱式。設置場所は各自治体の条例によって若干違いますが、全国的に寝室と階段室には設置が義務づけられており、多くの自治体が台所への設置を推奨しています。

寝室や階段、廊下には煙式、調理の際に煙や水蒸気が生じやすい台所には熱式を設置するのが一般的です。

今のままで大丈夫？

電源は新築であればAC100V式も可能ですが、ほとんどは電池式なので5～10年で電池交換が必要。電池交換できないタイプは警報器を取り替えます。

警報音には音声で知らせるタイプとブザー音タイプ、その両方で知らせる併用タイプがあり、オススメはやはり併用タイプでしょう。

また市販の警報器のほとんどは単独型ですが、1か所で火災を感知するとすべての警報器で警報を発する連動型もあります。2階建て以上にお住まいの方にはぜひご検討いただきたいと思います。

データ：平成27年版消防白書「災害の現況と課題」より

トコロ変れば

意外な人気、日本の万能調味料？ ■アメリカ・ロサンゼルス

思いつかなかった～～ごはん以外にふりかけていいなんて。

おかずがなくてもこれさえあればごはんがススむ日本のソウルフード「ふりかけ」。種類も豊富で、お弁当のごはんやおにぎりにまぶせばカラフルな彩りが食欲をそそります。

すっかり日本食が定着したアメリカでも近年、認知度が高まり、ロサンゼルスやハワイでは料理のトッピングや調味料として大人気なのだとか。たとえばパスタにふりかけたり、ドレッシングのかわりにサラダにかけたりという具合。また若者にもホットドッグのトッピングやポップコーン、フライドポテトのフレーバーとして人気が高いようです。

日本でそんな使い方はしませんが、なんとなくおいしくなりそうな気はしますよね。

というのもふりかけには、日本の味覚である「旨み」がたっぷり含まれています。旨みという味覚になじみのないアメリカ人にはそれが不思議なウマさとして感じられるのではないでしょうか。

さらに何種類もの食材が絶妙なバランスで組み合わされていますから、焼き魚や肉料理の調味料としても重宝されているそうです。

すまいるはればれ家族

ちがいはナニ？

カフェオレとカフェラテ

マキアートってバリエーション多いけど本当は甘い飲み物じゃないんだよ。

カフェオレやカフェラテ、カプチーノ、カフェモカ、マキアートなど、ミルク入りのコーヒーのちがい、ご存じですか。

まずちがいのひとつはコーヒーの種類。カフェオレは一般的なドリップコーヒー、それ以外はすべてエスプレッソ（デミタスコーヒー）で作ります。

次にミルク。カフェオレはコーヒーと温めた牛乳を1対1で混ぜますが、カフェラテにはスチームミルク（牛乳を蒸気熱で温めたもの）を使います。割合はエスプレッソとミルクが1対4です。

カプチーノは、エスプレッソとスチームミルク、フォームミルク（牛乳を蒸気で泡立てたもの）をおよそ1対1で混ぜたもの。エスプレッソにほんのひと匙ほどのフォームミルクを入れたのがマキアートです。

カフェモカは、日本ではエスプレッソにスチームミルク、チョコレートシロップを加えたものが一般的で、割合は2対7対1ほど。さらにホイップクリームをトッピングすることが多いようです。

これって建築用語

■几帳面

几帳面の「几帳」とは、平安時代に貴族が使っていた家具のひとつで、T字型の柱に薄絹を並べて下げた移動式の間仕切り。今でいうパーティションのようなもので、当時は寝殿造りという大きな部屋がひとつだけの住まいだったので、几帳は目隠しや風よけとして必需品でした。

几帳の柱は、着物などの生地が引っかからないよう角を丸く削ってなめらかにし（面取り）、さらにひと手間加えて左右に溝を刻む細工が施されていました。

そんな細かいところまで丁寧に仕上げる職人の技から、すみずみまで気配りができる人のことを「几帳面」というようになったわけです。

源氏物語絵巻にも登場する几帳。貴婦人の姿を隠す役割もあったようです。

使いこなそう 調味料&スパイス

「ナツメグ」

世界4大スパイスのひとつナツメグ。ナツメグといえばハンバーグを思い浮かべる方も多いと思いますが、肉や魚の臭みをとる効果があり、とくにひき肉料理との相性が抜群です。

カレーやミートソース、オムレツ、ピザ、ベーコン料理などの隠し味としても一度使ってみてください。味に深みが出てひと味ちがう仕上がりになりますよ。

ほかにも野菜を加熱した際の臭みを消し、甘みを引き出してくれるので野菜スープにもよく合います。またパンや焼き菓子に加えると独特の甘い香りが引き立ち、まるでプロのようなできばえに。

いずれの場合も加熱する前に入れるのがポイントです。

紫陽花の季節となりました。6月18日～19日に高塔山周辺で「若松あじさい祭り」が開かれます