

Vol.81

新まるとみ

newspaper
'21 Dec.

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）
Tel.093-751-1081

すまいdeスマイル
3年12月号

住まいの

雑学



高温の油を使う
「天ぷらは防災の面から屋内でなく
屋台で揚げた方がいい。」



大災害で 外食が発展

日本にまだ外食の習慣がない1657年、江戸時代最大の火事といわれる「明暦の大火」が起これ、これをきっかけに外食産業が発達したといわれています。

振袖火事と呼ばれるこの大火では江戸のまちの3分の2が焼失。江戸城本丸や天守閣も焼け落ち、死者は10万人を超えたといわれています。

あまりの惨状にこの火事以降、まちには火除地（ひよけち）延焼や飛び火を防ぐための空き地や広小路（幅の広い道）が各所に設けられました。この広い空間こそが、新しい生活文化の舞台です。

江戸はファスト フード天国

火事のあと、まちの



復旧作業のため諸国から多くの職人がやってくる、彼らを目当てに惣菜を売る店や、店先で酒と煮物を出す店などが立ち並びはじめます。

江戸はもともと参勤交代の武士や奉公人、出稼ぎ人など單身赴任男性の多いまちでしたから外で食事ができると炊事の手間が省けて楽ちん。次第に利用者が増え、そばやうどん、天ぷら、すし、鰻の蒲焼きなどの屋台が出回るようになりしました。

定食屋から 料亭へ発展

一方でこのころ、浅草寺門前に「奈良茶飯」という日本初の料理屋が登場します。茶飯（煮出した茶に大豆や小豆などを加

え塩味で炊いたご飯に汁物、煮しめなどの定食を出す、今でいう大衆食堂。この奈良茶飯が庶民のあいだに広まると、まちに多くの店ができ、各地の宿場にも広がります。そのうち高級料理を出す店も登場し、会合や接待にも使われるなど料亭として発展していくのです。

グルメガイド やレシピ本も

こうして外食がさかんになると「料理通」「古今料理集」といったレシピ本も登場するようになり江戸みやげとして人気を博します。また食通も多かったのが、ミシュランガイドのような名店の番付表や料理ジャンル別のグルメガイドブックまでありました。

片づけるのが「めんどくさい」つくりの
家だから片づかないのか。

基礎知識

Basic Knowledge

◆収納計画の基礎知識

片づけてもすぐに散らかる家は収納不足ではなく、必要な場所に必要ない収納が作られていないことが原因かもしれません。まずは場所ごとに収納するモノの量を把握することが収納計画の基本です。

【場所別のポイント】
■リビング
テーブルの上につきもモノが集まってしまうのはほかに置く場所がないから。

■キッチン
キッチンの収納計画で忘れがちなのがゴミ箱を置く場所。新築後の不満の上位にあがるほど意外と重要。また可能なら食品庫を作

■トイレ
トイレは壁に囲まれているため意外に収納に向いていません。スペースに余裕があればしっかり生かしてみてください。

■玄関・土間
アウトドア用品やベビーカー、レイングッズなど家の中に持ち込みたくないものには玄関脇や土間、ガレージなど土

■洗濯・脱衣所
洗面所は想像以上に収納スペースがほしい場所。タオルや洗剤類だけでなく掃

除・衛生用品、下着、パジャマなど収納できれば便利なものがたくさんあります。

■寝室

洋服など衣類の収納は、タンスより天井まで有効活用できるウォークインクローゼットがオススメです。配置は扉の開閉に必要なスペースを考慮して。

すまいるライフ



トコロ 変われば

病院には注射器と 血液持参で

■ネパール

海外に行くなら、
現地の医療システムを
しっかり勉強しておかないと
大変だね。



北にヒマラヤ山岳地帯を擁し世界中から登山家が訪れるネパールですが、もし仕事や旅行でこの国を訪ねるなら前もって医療事情を知って

おくことが大切です。まずネパールには医療保険制度がないため費用は全額自己負担です。しかも完全前払い。流れとしては診察料を前払い

すれば診察が受けられ、検査料を払えばX線撮影や血液検査が受けられます。処置が必要な場合は処置料と別に注射器などの消耗品を自

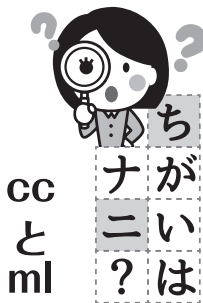
分で用意しなければなりません。どういったことかという点、手術するなら点滴セットや包帯、手術用の針や糸、さらに輸血用の血液も患者が自分で用意しないと手術してもらえないという事です。入院中も食事が出ないので、現実を考えるとこれはお金だけの問題ではなく、手配してくる親族などがないと大変だといえ



そうです。じつをいうと緊急時の救急車も有料。しかも民間サービスなので救命士も同乗せず救急設備もない普通のバンなのだから。日本にいると気づきにくいことです。

が、とくに今は医療の格差について深く考えさせられます。

※この記事は新型コロナウイルス感染症のパンデミック以前の情報に基づいています。



ccとml

料理レシピの分量などで単位がccの場合とmlの場合がありますが、ちがいはあるのでしょうか。

まずccは「Cubic Centimeter」の略で立法センチメートル（㎤）のこと。つまり1ccは1cmの立方体の体積です。そしてmlも1mlは1cmの立方体の体積です。したがって、現在同一とされています。

ただしccは国際基準（SI単位）でも日本産業規格（JIS）でも認められておらず、mlも非SI単位（SI単位との併用可）。またリットルの表記はかつては筆記体でしたが、現在はブロック体大文字が推奨されています。小文字だと数字の1と誤認されやすいためです。

リットルの「リ」は人名由来で単位は「文字目が大文字」というルールが例外だよ。