

今日のインテリア ~ 茶葉をおしゃれに収納 ~

キッチンの引き出しや棚の上に、ティーバッグの箱や茶筒がゴロゴロ。そんなちょっと残念な収納を、オシャレな入れ物で一気に解決しちゃいましょう。

■見せる収納に変えてみよう

いただきものや、ずっと昔に買った茶筒は、色や大きさがバラバラになりがちです。思い切ってオシャレな茶筒に変えてみましょう。色、形を揃えるとすっきりします。少し長めの缶ならスプーンも入って便利です。今まで使っていた茶筒は、開封したお菓子を入れたり、クリップや画びょうなどを入れるのに重宝します。

■ティーバッグはブリキ缶に

ティーバッグは箱から出して、ブリキの缶に入れてみましょう。四角いブリキの缶にピッタリ入ります。トワイニング紅茶などの空き缶に入れても素敵です。茶葉の入った開封済みの袋なども、輪ゴムなどでとめて、缶の中に入れておくとすっきりします。

■キャニスターがオシャレ

同じ形のガラスのキャニスターを揃えてコーヒーや日本茶、紅茶などを直接入れてみましょう。棚に並べて飾ると、日本茶の緑、紅茶の茶色、コーヒー豆など中身が見え、カフェのように楽しめます。



■賞味期限の過ぎた茶葉は

茶葉は賞味期限を過ぎると風味が落ちます。無理をして飲まずに、お茶パックに入れてお風呂に浮かべてみましょう。リラックス効果や保湿効果があります。小皿に入れて、消臭剤としてキッチンに置いてもいいですね。

今どきのリフォーム事情 ~ カーテンを替えてみる ~

一度設置すると、中々替えることが少ないカーテンですが、新しくするとお部屋の印象がガラッと変わります。

◆色やデザインを変えてみる

今、濃い色のカーテンをお使いでしたら、薄い色に変えるだけで、お部屋が広く見えます。逆に、淡い色のお部屋に、デザイン性の高い濃い色のカーテンを使うと、お部屋がオシャレに見えます。最近では、遮光・遮熱タイプの技術も進んでいます。ミラーレスにするだけで、お部屋の中が外からは見えにくくなり、部屋の温度の上昇を防ぎます。ロールスクリーンでは、スライドして、風が通せるタイプがあります。木製のブラインドなら、家具などのインテリアにもコーディネートしやすく、お部屋がまとまった印象になります。また、パネル（縦型）のブラインドも人気があります。



◆カーテン

○メリット

デザイン性がある。取り付け、取り外しが簡単なので、洗濯や修繕がしやすい。

×デメリット

ひだのボリュームがあるので、部屋が狭く感じる。大きい窓はカーテンをまとめると、もたつく印象になる。

◆ロールスクリーン・シェード

○メリット

窓付近に家具やソファなどがありスペースが狭くても、設置できる。お部屋がスッキリとした印象になる。

×デメリット

外して、洗濯できるタイプも販売されているが、手軽にはできないので、修繕が難しい。大きい窓になると、操作が大変になる。

たのしいこどもLife



紙芝居の魅力

幼稚園や保育園でよくしてくれる紙芝居。実はお家でも簡単にできます。紙芝居会を企画してみたいかがですか？

◆絵本とは違う臨場感

お話を読む点では絵本も紙芝居も同じなのですが、絵本は「読む」という手法なのに対して、紙芝居は芝居、つまり「演じる」という大きな違いがあります。そして絵本は同じ方向に向けて本を見ますが、紙芝居の場合、読み手は子供と対面でお話を読むので、子供の表情が確認でき、口調もお芝居のようになり、まさに舞台を見るような感覚で、臨場感が増します。

◆抜く時のワクワク感

本はページをめくるのに対して、紙芝居は場面が変わるごとに一枚の絵を抜いて行きます。抜きながらストーリーが展開され、ゆっくり抜く

と、次の場面が半分現れます。そのワクワク感に、子供達は引き込まれていきます。

◆図書館で借りよう

紙芝居は、全国の図書館で借りられます。舞台（紙芝居専用の木枠）も借りられる図書館もあるので、問い合わせてみてください。

◆紙芝居は大勢で

紙芝居はその昔、紙芝居屋さんがどこからともなくやって来て、駄菓子を食べながら見たものでした。今ではそんな風景は見られませんが、大勢の子供達に紙芝居の楽しさを味わってもらいたいものです。日にちを決めて、近所の友達などを集めて読んであげるのも楽しいですね。

鮭とポテトの // みそバターごはん

みんな! ごはんにするよ★

材 料【4人分】

・米	3合	・みそ	大2
・生鮭	4切れ	・塩	少々
・じゃがいも	2~3コ	・みりん	大1
・コーン(缶詰)	100g	・酒	大1
・水	適量	・しょうゆ	小1
・バター	20g	・昆布	5cm角



①



研いだ米を30分浸水し、よく混ぜ合わせた(A)を加えて水加減をする。

②



じゃがいもは一口大に切り、コーン、生鮭を入れたら炊飯スタート。

③



炊き上がったらバターを加え、鮭をほぐしながら全体を軽く混ぜて出来上がり。