


 樹からの気配、  
巨大な樹根が空気に立ち上る

**長野**
**分杭峠**

 中央構造線上にある  
「ゼロ磁場」の峠

2つの地層が向かい合う巨大断層地帯「中央構造線」上にある峠。断層の両側から正方向と負方向の力が押し合い、エネルギーが見かけ上0になる「ゼロ磁場」が局所的に形成され、周辺に未知のエネルギーが蓄積されています。ゆづくりと脈を尋ねれば「気」が体中に浸透してくるといわれています。

【場所】長野県伊那市長谷 【入場料】無料(12~3月見学不可)  
【行き方】車の乗入れ不可、原付駐車場から徒歩10分  
【大人往復600円】運行中  
【TEL】伊那市長谷総合支庁産業振興課0265-98-3130


 三つ峠の  
話の

# パワースポット

に行っ

## 元気いっぱい! 家族カアッ!

日本列島はパワースポットの宝庫といわれます。  
美しい自然の中に溶け込んだ特別な「気」やエネルギーをもらって、  
家族みんなで元気に過ごしましょう!

**静岡**
**大瀬神社 神池**

伊豆七不思議のひとつ大瀬神社境内の神池

海からは近いのに淡水である不思議な池。富士山の伏流水が湧き出ているとする説もある一方、海水面の上下に従って水面の高さが変わるともいわれ、なぜ淡水池であるかは明らかにされていません。

【場所】静岡県沼津市河辺11型  
【拝観料】100円(神社の参拝は無料)  
【行き方】大瀬海水浴場から海岸沿い  
に行き大瀬神社南西から徒歩約5分  
【TEL】沼津市役所生活情報課055-834-4799


**愛知**
**百間滝**

 愛知県最大級の  
ダイナミックな滝

こちら中央構造線に沿って流れる  
大島川上流部に位置し、滝つぼには  
はっきりとした断層を見ることができ  
ます。「気」とともにマイナスイオン効  
果も絶大です。

【場所】愛知県新城市大野 【入場料】無料  
【行き方】近くの水汲み場まで車の乗入れ可  
その10mほど先に滝への降り口あり  
【TEL】新城市観光協会0536-32-0022


**山梨**
**母の白滝**

 眺望がすばらしい  
富士山麓の聖地

富士山の神、木花咲耶姫命の母君が祀られて  
いる河口浅間神社の鳥居をくぐり、山道を  
登った先にある滝。針葉樹林の中に流れる滝  
は神聖な雰囲気を感じさせています。

【場所】山梨県新都留郡  
富士河口湖町河口  
【拝観料】無料  
【行き方】河口浅間神社から  
母の白滝までは歩いて  
40分の登山道コースあり  
【TEL】富士河口湖町観光課  
0555-72-3188



電力会社に頼らないういすママの「暮らしの知恵」が満載の「なるほど THE ういすママ」が、**太陽光発電システムとエネファームのダブル発電**!!

**ダブル発電とは**

太陽エネルギーでつくる電気の「太陽光発電システム」と、LPガスからつくる電気の「エネファーム」でダブルの発電。(エネファームはお客様の消費もつくってあげます)  
 お家で使う電気の約7割を自給自足するので、太陽光発電のみの設置よりも発電量は約25%増えます。(※LPガスで暖房・お湯をつくるので、LPガスの使用量は約1.5倍増加します。)

**ダブル発電のしくみ**



**ダブル発電にすると...**



**エネファームの仕組み**

**発電しながらお湯をつくる**  
 LPガスからお湯を取り出し、空気の酸素と化学反応させて発電をつくります。その際に排出される熱でお湯を沸かし、貯湯槽にためます。

**お湯をつくらず**  
 空気がなくなった場合はバックアップ給湯機(LPガス使用)が作動するので、お湯切れの心配はありません。

**オール電化と太陽光発電... 電気を節約する**

発電とは、日中太陽光発電で発電した電気のほか、余った電気を電力会社に送ります。

この発電量は、電力会社から送電する電気のより高く売れることのできるからです。いかに発電量を高くし、売電した電気を多く買わせるかがポイント。家族構成、お湯のスタイルにもよりますが、売電をたくさんするオール電化は売電量が伸びました。オール電化と太陽光発電の組み合わせは、売電量が伸びました。

**ガス販売所、または住宅販売会社**

ガス販売所、または住宅販売会社からエネファームの設置や販売を受けることができます。エネファームの設置や販売を受けるには、ガス販売所、または住宅販売会社からエネファームの設置や販売を受ける必要があります。



**エコさんが笑顔!**

**最新の商品体験コーナー**

**今月のエコロ得意**

**エコロ!!**

様々なメリットがあるガスコンロですが、グリルでの調理は必ずしも火力があるため、安全面でも気をつけてお取り扱いをお願いします。

**お問合わせ**

ガス販売所、または住宅販売会社までお問い合わせください。

**早い**  
 炊飯時間はおよそ33分、とてもスピーディーです。

**節やか**  
 強い火力で炊いたため、お米のツヤや弾力が高いです。

**ECO**  
 電気炊飯より、36.5%のCO2排出量が削減されます。

**グリルで焼かし**  
 700w

**グリルでトースト**  
 1000w

**グリルで蒸ため**  
 970w

**ガスコンロの体験コーナー**

1. 最新のガスコンロの体験コーナーです。

2. 最新のガスコンロの体験コーナーです。

最新のガスコンロの体験コーナーです。最新のガスコンロの体験コーナーです。最新のガスコンロの体験コーナーです。

**ガスコンロの体験コーナー**

電力不安が社会問題となっている今日、お湯を沸かすのに最も多いと聞かれます。今日はガスコンロでできる、ちょっとした簡単な方法を紹介します。



# 目指せアジアビューティー! 洗髪・精製水でハリつや髪ケア

肌よりも年寄が出るといわれる髪ツヤ。洗髪時のちょっとしたお手入れの習慣で、髪ハリとツヤを取り戻しちゃいましょう!

## ① シャンプー前に1分間のブラッシング

地肌への刺激を減らし髪が保護され、汚れが落ちやすくなるため、シャンプーがとっとも楽になります。

1分



## ② シャンプーは丁寧にすすぐ

頭皮に残るシャンプー剤は地肌トラブルの原因に。耳の後ろや、うなじ近くまで丁寧にすすぎましょう。



## ③ お風呂に「精製水スプレー」を!

コンタクトの洗浄などに使う「精製水」をスプレー容器に入れておき、シャンプー後、タオルドライをした髪全体にスプレーします。あとは普段どおりドライヤーで乾かすだけ!

精製水は、容量500ml・100%純粋な水で製造されています



**注意!** 精製水には保存量が入っていないため、10日以内に使切ること。

**精製水スプレーの秘密って?**  
髪に潤った水が髪水の浸透を助けて髪が乾きやすくなるので、髪が乾くまで髪に潤いを与えてくれるんです! これでお風呂のヘアケアに、潤い効果も期待できるかも!



メイプルバター  
の  
大学芋

フランスの大学芋とアイスクリームを一緒に楽しむのがおすすめです!

4人分 材料

- サツマイモ...400g ■ メープルシロップ...60cc ■ バター...10g
- 水...60cc ■ ミックスナッツ...40g(市販の袋入りのおつまみ)
- シナモン(お好みで)

- 作り方**
- 1 さつまいもは鉛筆位の太さの棒状にカットする。
  - 2 ミックスナッツ(市販のアーモンド、クルミなどの入ったおつまみ)を適当なサイズに砕く。
  - 3 棒状のサツマイモを1日程度の油で揚げます。
  - 4 鍋にメイプルシロップ・水を入れ沸騰したら、①のさつまいも・砕いたミックスナッツを入れる。
  - 5 少し粘り気のある硬さになるまで煮詰めたら、火を消してバターを入れて混ぜたら完成。
- ポイント**  
手際よく作るならメイプルシロップをハチミツに、ミックスナッツをピーナッツで代用してもOKです。

# 我が家のレシビ

## ① テリヤキハンバーグ バーガー

ひき肉に、多めの塩こしょうと豚ガラスープの素を少々を混ぜて焼く。しょう油・さとう・チョコソース・コーラ・酒を混ぜたソースと一緒に10分ほど焼く。(福岡市 中村さん)

## ② コンビーフ マヨしょう油丼

意外に知られていないコンビーフの缶詰ですが、あつあつの炊きたてごはんにはコンビーフを適量混ぜて、しょう油を少々と、お好みでマヨネーズをかけて食べるとグー!!! (浜松市 佐々木さん)

## ③ ササミのとろろ蒸布巻

ササミのしじを取り、ゆでる。粗熱を取り、とろろ昆布で巻く。タッパーに移し、肉がひたひたになるまでめんつゆの原液に浸す。冷蔵庫で2時間程冷やして出来上がりです。(甲府市 雨宮さん)

## ④ 肉巻き豆腐

水切りした豆腐を棒状に切り、豚肉や牛肉を巻いて焼く。色が変わった後、みりん・しょう油(同量)を入れ、味付け。豆腐の代わりにごぼうでもおいしい。(浜松市 斎藤さん)

## ⑤ 簡単チヂミ

夫がら粉が中途半端に余ってしまったら、同量の水・マヨネーズ(半量)を加えて混ぜ、ニラ・ネギ・紅しょうが等とカリッと焼く。簡単チヂミの完成。(浜松市 森岡さん)

## ⑥ ミックスベジタブル カップケーキ

ホットケーキミックスにミックスベジタブルと牛乳を入れて、紙コップに流し込んでレンジでチン! 子供のおやつ・楽チンです。(豊田市 木佐良さん)

## ⑦ チーズ丼

ごはんにとろけるチーズのは、電子レンジで20~30秒チン! しょう油をかけてできあがり! 子供が大好きです。(甲府市 萩原さん)

## ⑧ 水菜とザーサイサラダ

3cmくらいに切った水菜と千切りしたみょうが・大葉・ザーサイを合わせて、ごま油・塩少々・こしょうで味付け!! (松本市 高橋さん)

今週が食べたかったお店  
**イタリアンキッチン おりべ**

石巻市 石巻駅前

【住】長野駅 松本市 遠藤 2-10-4  
【電】0283-35-5937  
【営】11:30~23:00(23:00~24:00)  
【休】月曜日

# アイデアがキラリ★簡単ヨーヨー

**お**にぎり用のごはんを炊く時はお湯と塩を混ぜてから炊いています。後から手に塩をつけなくていいし、お酒の方でツヤも旨味もUP!! (浜松市 藤田さん)

**い**らなくなった靴下は、風呂桶の水口掃除に利用。髪の手も靴下でまるめ取ってそのままゴミ箱へ。手をカバーできて便利。(静岡市 高村さん)

**く**っつかないアルミホイルは油を使わずに目玉焼きやお肉などが焼けます。ノンオイルですごくヘルシー。我が家の必需品です!! (松本市 斎藤さん)

**ゲ**タ靴の中に拭き用の長編(粉末タイプ)を少し両側に置いておくと、除湿と消臭の効果大! その後、普通に洗濯として使用できます。(豊田市 又吉さん)

**★教えてください**  
「ペットの毛の掃除方法について」

★我が家では掃除機よりもコロコロクリーナーやクイックルワイパーでこそっと毛をとります。取れにくい時はゴム手袋でこそっと取るのもいいみたいです。(甲府市 小林さん)

★電子レンジの臭い対策は何かありますか? いろいろ試しても臭いがとれなくて臭くなっていきます。(岡崎市 秋山さん)



ウイズ

# Communication Board コミュニケーションボード

みんなはどうなの? ういずママこんだん会



今回のテーマは「定番メニューの隠し味!」

●富士市 荻永さん  
カレーの中に1~2かけからチョコレートを入れます。すここクックがです。アイスのビノ1輪入れてもおいしいです。

●長野市 飯塚さん  
料理の味がほしい方決まらない時にチーズと柚子胡椒を混ぜます!洋食でも和食でも合いますよ!

●豊橋市 竹尾さん  
和食の時にマヨネーズを入れて漬くとふわふわ

●知立市 倉本さん  
米を炊く前におろし汁を入れると一層甘くふくらと炊け、肉をおろし汁につけておくとやわらかくなります。

●甲府市 新藤さん  
だし・しょうゆ・チャーハンや焼きうどんの最後にごま油といっしょに入れます。

●甲府市 関さん  
肉料理にはちみつ30分位はちみつに漬けてから調理します。

●南アルプス市 北辰さん  
カレーの肉、お砂糖をフライパンでカaramel状にして加えると色も良く、深みが増すおいしいです。

●安曇野市 西澤さん  
野菜炒めに「梅こぶ茶」の粉を1パックふりかけます。和風スパグナティでも良い味が出ますよ。

●岡崎市 船越さん  
鶏肉の唐揚げを作る時に、少量の酢に浸すとムネ肉でも柔らかい唐揚げになりますよ。

●松本市 田口さん  
煎串揚げ物!一夜漬けに紹興酒を少し入れると一味違ったおいしいお漬物になりますよ!

●甲府市 荒木さん  
肉じゃがには必ず「梅干し」を2~3粒加えて煮ています。じゃがいもが煮崩れしません。

●諏訪市 佐々木さん  
ハンバーグに大きじ2杯のマヨネーズを入れます。しっとりジューシー肉汁たっぷりになりますよ。

●知立市 平山さん  
コロッケに卵黄1つと砂糖を小さじ1~2入れます。卵黄でしつとり、砂糖でまろやかなコロッケになります。

●豊川市 藤原さん  
ミートソースに赤味噌にも、マイナーな調味料ですが「えびみそ」をチャーハンや炒め物に入るとおいしいです。

●塩浜市 上條さん  
ポテトサラダにのみ塩味のポテトチップスを手でかき混ぜると、2つの食感が同時に味わえて予想外のおいしさになります。

●三島市 誠地さん  
ハンバーグにレモンの皮を細かく刻んで入れると、油っぽくなくリーフが入っている感じであっさり食べられます。

●諏訪市 平出さん  
ミートソースに焼肉のたれを少々入れるとコクがでておいしいですよ。



次回のテーマは「秋の夜長の過ごし方」です。

皆さんからのお便りお待ちしております!



## 鈴与の 宅配ボトル



関東エリアは無料配送  
(-1回送料別途) [17アール500ml]



鈴与商事株式会社

0120-032-293 <http://www.suzuyoshoji.co.jp/crecia/>

## ういずママ倶楽部 ★<コンテンツ>★ プレゼント応募フォーム

QRコードが読めない方・パソコンの方はURLを入力  
[www.withmamaclub.jp](http://www.withmamaclub.jp)



★応募はど〜ってものがコンテンツ!★

- 1 上記URLを入力か、QRコードを読み取る
- 2 個人情報(読み取り)について、読取を必ずおこなった上で、「閲覧」をクリック
- 3 表示されたアドレスへアクセスし登録
- 4 すぐ読取されるメールのURLをクリック
- 5 表示された項目にお答えください

### ちんちん/ちんちん/ちんちん!

1 エネルギーチャージ  
2 マリンコラーゲン  
3 ユーティリティ  
4 未来のエネルギー

**20名様**

プリンセスティアラ  
マリン  
コラーゲンゼリー

うるおうコラーゲンで毎日を美しく健康に。マリンコラーゲンは特有の美しい味を抑えたフィッシュコラーゲンペプチドを採用。ブルーベリー味で仕上げた食べやすいコラーゲンゼリーです。  
(1袋10g×30袋入)

10/31  
18時

ういずママ  
プレゼント

**100名様**

マーケットオー・リアルブラウニー  
7個入り

ビュアチョコレートを使用したホームメイドスタイルのブラウニー。上品な甘さがあるとひく美味しさです。

**10名様**

QUOカード  
3,000円分

QUOマークの付いているコンビニ、ファミリーレストランなどで使えます。

※抽選発表は抽選日の発表をもってかえさせていただきます。★プレゼント内容は、予告なく変更する場合がございます。

未来が変わる。日本が変わる。

25

25周年記念チャレンジ25キャンペーンに参加しています。

ういずママ倶楽部編集後記  
マッサージなどで解消しきれないダルさを感じているなら、J'Wアースポットにエネルギーチャージに行ってみよう! 体全体で感じる大自然のエネルギーは、夏の暑さにバテた心も体も元気にしてくれますよ! ("ママ")

個人情報保護について: アンケートより取得したお客様の個人情報(ういずママ倶楽部登録名・住所・年齢・性別・性別・年齢・メールアドレス・電話番号・Eメール)は、本会・本会事務局および関係会社間で共有し、個人情報を目的外に利用することはありません。個人情報は厳格に守られ、個人情報を目的外に利用することはありません。また、個人情報は厳格に守られ、個人情報を目的外に利用することはありません。また、個人情報は厳格に守られ、個人情報を目的外に利用することはありません。

「ういずママ倶楽部」2011 Vol.59  
●発行 毎月25日発行  
●発行 鈴与商事(株)広報課 発行人/鈴木 浩  
●〒420-0250 静岡県静岡市葵区栄町1-3 鈴与ビル6F  
TEL:054-273-7784 FAX:054-273-7789