

Enjoy your life!
Life is Beautiful!
Let's Osouji!!

The Osouji Times

おそうじタイムズ Vol.4

WITH YOU, Always!!

Natural House Cleaning
OSOUJI-GEKIJOU
Warashina-Bldg-5F-Chigalabo,
13-48, Shin-eicho, Chigasaki,
Kanagawa, JAPAN Zip:253-0044

The Osouji Times Vol.4, June Edition, 2019

【ワンポイントお掃除講座】～重曹の使いこなし～

▶研磨剤として重曹はかなり優秀～クレンザーの代わりに使ってみよう！

▶キッチンシンクのお掃除に

当店の掃除の現場では、ステンレス製のキッチンのシンクの磨き上げで使いますね！スポンジなどに重曹の粉を付けて、ちょっとだけ水を付けてキッチンシンクを磨くと相当綺麗になります！シンクを磨く時のポイントは、横方向に磨くということ。こまかいキズも目立ちにくくなります。重曹は水に溶けるとアルカリ性になりますから、シンクに付いた油污れも取れます！一石二鳥！

▶食器も重曹で磨く

食器類、特に陶器のもの（表面に釉薬を塗ってあるツルツルしたもの）を磨くのはとても効果的！食器に限らず陶器は実は擦ることに対しては相当強く、どれだけ強く擦っても基本的にはキズになりません。だからトイレの便器とかのお掃除でも、プロのお掃除屋さんはサンドペーパーでガンガン擦って汚れを取ります。

陶器の食器も擦ることに対しては相当強いので、重曹を研磨剤として使って磨きます！相当綺麗になります！

ボクは家では全く洗剤を使わない暮らしをしているので、キッチンでもいわゆる台所用の洗剤は一切使っていませんが、時々食器は重曹で磨くようにしています。鍋に使うガラスの蓋とかもね！重曹で磨くと相当綺麗になります！！相当スッカリしますよ！！湯飲み茶碗などの茶渋も重曹で磨けばメッチャ綺麗になります！

▶包丁の表面、歯に着いた汚れも重曹で磨く！

包丁も使っているうちに食材の脂とかが結構付くものなワケです。茶色い汚れが溜まってくる。それを重曹で磨きます！スポンジとかに付けてね！水もちょっとだけ付けてね！（ちなみにボクの家ではスポンジも使っていないので天然素材のタワシでやってます！）相当綺麗になります！！

あと、歯の汚れも重曹で磨く！ボクはちょっと前までタバコ吸っていましたが（←ナチュラルのタバコですよ！もちろん！！）歯に付いたヤニを、綿棒に重曹を付けて磨いたりしてました！かなり落ちます！

洗面台のボウルも陶器製であればどんだけ強く擦っても大丈夫ですから、是非とも重曹で磨いてみて下さい！！（ただし最近では合成樹脂製のものもあるので、そういうのはダメですよ～）

▶重曹磨きがNGな物

重曹でもなんでも、「磨く」ということはキズを付けていることに他ならないので、重曹での磨きが適していないところもあります。

- ・ピカピカ光っている感じの水栓などのステンレスとかメッキしてあるパーツ
- ・木の食器、特に漆塗りのお椀とか。まあこういうのは重曹で磨いたら、多分傷だらけになっちゃいますね～ やったこと無いですけど w

その辺だけ注意すればいろいろな物を磨くのに使えますから是非試してみてください～！

文責：おそうじ劇場 代表 河辺たけひろ

おそうじ
48
メンバー募集

info@osoujigekijou.com

『おそうじ48の係』まで！！

現場でお掃除を手伝って戴けるスタッフさんを大募集中！主婦の方など、お子さんが学校に行っている間だけとかでも大歓迎！お掃除の仕方を仕事しながら学んじましょう！



日本の掃除を変える！掃除で日本を変える！

おそうじ劇場

100% ナチュラル・ハウスクリーニング

フリーコール 0800-500-0302
(携帯からも通話料無料)

〒253-0044 神奈川県茅ヶ崎市新栄町 13-48
ワラシナビル 5F チガラボ内

info@osoujigekijou.com www.osoujigekijou.com

▶コラム「暮らしをもっと不便に！」 ～豊かな引き算の暮らし～

「イワシの塩漬け マジやばっ！！」・・・冷蔵庫のない豊かな暮らし

イワシの塩漬け、マジやば過ぎです！！ウマ過ぎです！！冷蔵庫を使わない昔ながらの保存方法、最強です！！

●作り方

(1) イワシを塩に漬けます。 以上！ 笑 ……えっと、もっとちゃんと説明します！

●作り方

- (1) イワシを捌いて三枚に下ろします。または下ろしてあるヤツを買ってくる。小骨はとってもいいしどちらでも。
 - (2) 身の部分を1～2cm とかの大きさに切っておきます。好きな大きさで！皮は付いたままでOK！
 - (3) どかっと塩をまぶします！衣の粉とか付けるぐらいの感じで、全体的に。
 - (4) そのまま常温で保管。冷蔵庫は要りません！！ラップはしてもいいしなくてもいいし。
 - (5) 一晩置くと身から水が出てくるので捨てます。
 - (6) またもう一日するとまた水が出てくるので捨てます。
 - (7) さらにもう一日するとまた水が出てくるので捨てます。
 - (8) 3～4日もするとチョーまいう～～～！！一晩おいただけでも全然食べられます！
- まあ、細かいことは考えずに、とにかく塩に漬ければいいのです！！

※ポイント＝とにかく失敗を恐れないこと！ 失敗してもいいのです！ ←これ大事！！w

●食べ方

- ・そのまま細かく切ってネギのみじん切り、胡麻、胡麻油と和えてご飯の上に！これだけで何杯でもご飯が食べられます！！おにぎりの具としてもサイコー！！
- ・炒め物に入れる！イワシが発酵して旨味が満載！！
- ・胡麻油やオリーブオイルでニンニクやネギ、スパイスと一緒に炒めてスープの出汁に！！
- ・細かく刻んでサラダに乗せる！
- ・TKG（＝卵 かけ ご飯 の略）にちょびっと乗せてもウマすぎます！

しょっぱいので入れすぎないようにして下さいませ～！！塩辛だと思って頂ければ～～！その他アイディア次第でどんな料理にも！！

ちなみにこれ、何ヶ月でも常温のまま保存出来ますからね！！日数が経つとさらに水分が飛んで固くなってきますが、これもまた一興。「冷蔵庫」なんてモノが世の中に登場する何百年も何千年も前から、人類はこうやって食材を保存していたのです！！

やっぱり昔の人が考えた保存方法って凄いですよね～！！冷蔵庫とか使わない、「不便な」保存方法の方が発酵して旨味がバンバン出てきたりしてむしろ美味しくなるワケです！「不便」ってステキ！！（^^）/



3週間ほど経過したイワシの塩漬け
熟成発酵してめちゃウマイ！

▶オススメの一冊



【タイトル】

人生がときめく片づけの魔法（改訂版）

【著者】近藤麻理恵

【出版社】河出書房新社（2019/2/14）

【単行本】

●レビュー

今や世界中の「片づけ」の定番となったこんまりさんの「片づけの魔法」。あるお客様から「片づけ指導をして欲しい」とのご要望で改めてしっかりと勉強致しました。僕自身の

自宅も「こんまりメソッド」で片づけを実施。いや～ホントに良く出来てます、こんまりメソッド！！これは世界中の人達の目からウロコが取れまくったのも心底納得！！全米でも「Konmari」は社会現象になっているらしい。

簡単に言うと Konmari のポイントは2つだけ。物に対して自分の心がときめくかどうかで判断してまずは「捨てる」を完璧に終わらせる。そして家の中の全ての物の「定位置」を決める。物にも気持ちがあって魂があるという僕の考え方にも完全に一致していて、要は「物」や「お部屋」の気持ちを考えながら感謝の気持ちを持って接するということ。そして心がときめく物達だけにかこまれて、自分のお部屋をパワースポットにしまいましょう、ということなんですわー！これを実践すると確かに自分にとって何が本当に大切なかが分かって、人生がときめくこと間違いなしです！！

▶編集後記♪

今年もエアコンクリーニングの繁忙期がやって参りました！最近では自動お掃除機能付のエアコンも大分増えてきましたね。でも、「お掃除機能」が付いているからと言ってエアコンのクリーニングを頼む必要が無いというのは『都市伝説』ですから！（笑）ステキな夏を過ごすためにも、ヘンなニオイがしてきちゃう前にエアコンクリーニングを頼みましょう！（^^）/

日本の掃除を変える！掃除で日本を変える！

おそうじ劇場

100% ナチュラル・ハウスクリーニング

おそうじ
フリーコール 0800-500-0302
(携帯からも通話料無料)

〒253-0044 神奈川県茅ヶ崎市新栄町 13-48
ワラシナビル 5F チガラポ内
info@osoujigekijou.com www.osoujigekijou.com