

(株)なごみ建築工房より大切なあなたへお届けします

すまいる通信

2016年7月号

〒631-0846 奈良市平松5丁目13-1 電話 0800-111-0753

ホームページ：<http://www.nagomikenchikukoubou.jp> 電子メール：info@nagomikenchikukoubou.jp

インバウンド消費ってどうやまってる

特需が望めるメリット

インバウンド消費」という言葉を見聞きすることが多くなりました。これは、海外からの観光客の方が日本で消費をすることを言います。今まで日本は海外からの観光客による収入をあまり重視していなかったのですが、ちょっとした特需になっています。

新聞紙上でよく見るのは、訪日する観光客が、高価な日本の名産品を買い求めたり、秋葉原などで中国人観光客が電化製品などを「爆買」したりする記事です。

日本製品を気にいった訪日客が、帰国後も日本製品を買い求めたり、今まで外国人観光客が訪れていなかった日本の観光地にも海外からの観光客が来ることで、旅館や観光地の飲食店などの収入が増加

したりしています。インバウンド消費は一般に考えられているより、大きなメリットがあるのです。

海外に頼るデメリット

とはいえ、海外からの観光客の方は、自国の景気が悪くなれば日本に観光に来ることは少なくなるでしょう。また、円高になればツアー代金が高くなって日本への観光が難しくなるでしょう。

これらの要因は、予測がつきにくく、対応もできません。そのため、インバウンド消費に頼りすぎると、海外の景気や為替動向に引っ張られると言ったデメリットがあります。

また、海外からの観光客のすべてが日本の独自の風習などを知っているわけではありません。名庭を訪れた外国人観光客が「立ち入り禁止」の

立札を無視して庭の中に入り込んだり、レストランや温泉などで他の日本人に迷惑をかけたたりすることも少なくないのです。

日本にメリットが大きい

インバウンド消費には、単に経済的効果だけではなく、日本の文化や製品を海外にPRするチャンスという側面もあります。

PRを外国人観光客が担ってくれるとすれば、こんな有り難い話はないでしょう。

経済的な効果だけではなく、文化的なPRにも着目して、インバウンド消費に期待したいものです。



健康そうだん室

A型急性肝炎

不衛生国への渡航、生ものに注意

● A型肝炎の症状は？

A型肝炎ウィルスは経口感染で汚染された水や食品を介して感染します。日本のように上下水道が整備された環境衛生の良い国では感染する確率は低いです

で完治します。症状が悪化すると劇症肝炎となり、血漿交換など専門的な治療が必要になることもあります。

● 予防するには？

手洗いが基本的な予防法になります。ワクチン接種もあります。ワクチンは三回接種をすることで免疫が持続します。衛生状態の悪い国に旅行する際は、渡航する三ヶ月前に一回接種を行い、帰国後に二回接種すると効果的です。また渡航先では生水の飲水を避け、貝類や生野菜など加熱されていない食品の摂取に注意しましょう。

● A型肝炎の治療は？

安静にすることが重要ですが、黄疸が強い場合は入院が必要となります。また下痢や嘔吐による脱水にも注意し、水分補給も行います。消化器症状が激しく食事ができない場合は点滴により栄養補給を行います。慢性化することはない、一ヶ月から二ヶ月ほど

安静にすることが重要ですが、黄疸が強い場合は入院が必要となります。また下痢や嘔吐による脱水にも注意し、水分補給も行います。消化器症状が激しく食事ができない場合は点滴により栄養補給を行います。慢性化することはない、一ヶ月から二ヶ月ほど

が、衛生状態が悪い発展途上国などに旅行した際には注意が必要です。

生水の飲水のほか食品では生かきやハマグリなど二枚貝などを食べると感染することがあります。水が汚染されている場合は野菜や果物を洗った際に付着し、非加熱処理のまま食べた時に感染することもあります。

が、衛生状態が悪い発展途上国などに旅行した際には注意が必要です。

が、衛生状態が悪い発展途上国などに旅行した際には注意が必要です。



家事の知恵

バーベキューでは100均のはさみが大活躍

キャンプなどでのバーベキューで、肉や野菜を切るのは、結構面倒です。そんな時は、100均で少し大き目のハサミを買きましょう。炭火コンロの準備が出来たら、野菜は水洗いだけしてハサミで切りながら置いていきます。ピーマンはそのまま美味しいので焼きあがる時にハサミで半分に切ります。種が気になる方はハサミで切り落としましょう。人参、キャベツ、ジャガイモなんでもハサミで切れます。肉は大きく焼いて、トングで挟んで食べたい大きさにハサミで切っていただきます。エビは軍手で持って、背中にハサミを入れると、皮を綺麗に剥くことができます。調理以外でも、非常時にはナイフや包丁で切れないものを便利に切ることができます。



がんたん レシピ！ 茄子のはさみ揚げ



材料



【4人分】

- ・ 茄子……………2本
- ・ 片栗粉……………大さじ1
- ・ 豚挽肉……………80g
- ・ 塩……………少々
- ・ 醤油……………小さじ1/2
- ・ 卵……………1個
- ・ 薄力粉……………60g
- ・ ベーキングパウダー…小さじ2/3
- ・ 余った卵・水……………100ml
- ・ 揚げ油……………適量

夏から秋に旬を迎える茄子は淡白な味なので、肉や油ととても相性が良い野菜です。シンプルな揚げ茄子も美味しいですが、肉を挟んで衣揚げにすると旨みがぎゅっと閉じ込められます。甘酢あんをかけても美味しくいただけますが、揚げたてのオススメは酢醤油です。噛むとジュワッと肉汁を吸った茄子がはじけ、ビールが飲みたくなる1品です。

①茄子は3cmの輪切りにし、間に切り込みを入れる。(間に豚肉を挟むので、根元は切れないように切り込む)

②豚挽肉に塩、醤油、卵(大さじ1)を加えよく混ぜる。

③茄子の間に片栗粉を軽くまぶし、②の豚肉を挟む。周りにも片栗粉を軽くまぶしておく。

④衣をつくる。ボールに薄力粉、ベーキングパウダー、卵の残り、水を加えてよく混ぜる。

⑤③の茄子を衣にくぐらせ、160℃～170℃の中温の油で6～7分間、しっかり揚げる。

⑥お好みでからしや酢醤油をかけて。

【ポイントメモ】きつね色になるぐらいが丁度良い揚げ加減です。酢醤油は酢…大さじ3、醤油…大さじ2の割合で。二杯酢とも言い、砂糖を使わず、甘みは出さずコクを出したい時に使います。



ビューティー サロン



アフターケアが大切！うっかり日焼け

強力な日焼け止めでも塗り直しは必須。長時間外にいるとやってしまうのが、うっかり日焼け。きちんとアフターケアをしましょう。まずはとにかく冷やします。火傷と同じ状態なので、冷やし過ぎくらい冷やして大丈夫です。保冷剤などで日に当たっていた部分を冷やして保湿します。市販のジェルや、オロナイン、ワセリン等の軟膏をまんべんなく塗って乾燥を防いで下さい。突っ張った皮膚が水分で柔らかくなり、痛みの緩和にも繋がります。また、水を飲む事で体の内側からお肌の水分補給ができます。皮膚の再生に必要なビタミンC、E、Aを積極的に取りましょう。食べ物でもサプリメントでも効果的です。



かしのい お財布



お金の貯まるお財布の作り方

お財布の中を常に整理しておくことで、お金に対する意識が高まり、お金を大切に扱うようになります。お札の向きは揃えて入れ、種類ごとにきちんと整理してお財布に入れましょう。カード類も種類ごとに整理します。3か月利用していないものがあれば自宅に保管するなど、財布に入れるものを厳選しましょう。ポイントカードはできれば財布に入れず、ポーチなどに入れるほうが望ましいです。小銭でパンパンにならないように、小銭から使うようしましょう。一日の最後にレシートはお財布から抜き、お財布を拭いて汚れを落とすといいでしょう。お財布の中身をすっきりさせればお財布も長持ちします。自分に合った使いやすい形を選ぶことが大切です。

社長のつぶやき



日頃はなごみ建築工房をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

今年は、梅雨らしいお天気が続いていますね。

家の中の湿気が多くなるこの季節は、晴れた日にしっかり換気して下さいね。特に木造のお家は湿気を嫌うので十分ご注意ください。

先日、冷蔵庫と扇風機が壊れたので家電量販店に行ったのですが、最新家電の進化にビックリしました！進化にも驚いたのですが、高額家電の種類が多いのにも驚きました。色々な機能が付いているのですが、結局は、機能の半分位しか使わない様な気がします。

冷蔵庫に急速冷凍が付いていたので、これからはビールを冷やし忘れた際には、重宝しそうです（笑）

- 発 行：株式会社なごみ建築工房
- 担 当：小林 哲也
- 住 所：〒631-0846
奈良市平松5丁目13番1号
- フリーコール：0800-111-0753
- TEL：0742-31-6780
- FAX：0742-31-1269
- URL：<http://www.nagomikenchikukoubou.jp>
- e-mail：info@nagomikenchikukoubou.jp



なごみ建築工房