石屋工務店 かわら版

第117号

H27年3月15日 発行

石屋工務店 TEL 075 492-1483（シックニ イシヤサン）

京都市北区大宮薬師山東町47－5　建設業／京都府知事(般-25)第31625号　インテリアコーディネーター登録店

粋人 石屋のお趣味人生 その93

最終兵器

段々気温が上がってきて、春めいてきました。この時期私の一番の悩みは「花粉症」。皆さんの中にも困っている方が多いと思います。

私が花粉症を発症したのは二十四歳の時、今から三十年前になります。ゴールデンウィークに乗鞍へ遊びに行った時に鼻水が止まらなくなりました。当時は風邪をひいたんだ程度に考えていました。京都に帰ってくると治まってしまったからです。でも、これが花粉症との付き合いの始まり。翌年からとんでも無い事になりました。二月の末ぐらいから目は痒くてたまらなく、鼻水が止まりません。頭全体が重たく感じ、集中力が全く有りません。当時、花粉症はあまり知れ渡っていなく、市販の薬もそれ程有りませんでした。鼻が真っ赤になるまでティッシュを使っていました。数年するとボチボチ花粉症対策の薬が出始め、片っ端から試してみました。どの薬もそれなりの効果は有るのですが、異様に眠たくなったり体がだるく感じたりと一長一短です。現在の市販の薬も変わりありません。体質改善にも取り組みました。そして今年。ついに最終兵器を手に入れました。それがこれ。顔の周りにスプレーを吹きかけるだけ。約四時間持ちます。朝起きて「シュー」お昼に「シュー」夕方に「シュー」を繰り返しています。

これの良いところは、眠くならない。目も痒くならないところですね。現在アマゾンで売り上げ第一位と言う事で試しに買いました。現在これで絶好調。助かっています。個人差が有ると思いますのでくれぐれも自己責任でお願いします。

石屋　紀次

最近の出来事

家の近所にガレージを借りることが出来ました。今まで徒歩五分くらいの所に駐めていました。窓を開けたら車が見えるくらい近いです。ガレージ代は一緒です。一番端なので気が楽です。雨の日も濡れにくいです。

最近晴れて欲しい日によく雨が降りました。出来れば晴れが続いて欲しいと思います。

岡本太郎の太陽の塔がガチャガチャで売っていました。コップの縁に引っかかるようになっています。気色悪かったです。

高野　圭亮

希少なアイス

少し前に流行だったハーゲンダッツの期間限定「華もち」アイス。

普段なら映画やファッション、その他でも流行にすぐのってしまうタイプではないのですが、食べ物となるとどうしても食べたくなります。このアイスは発売から二日で生産が間に合わず在庫がなくなれば一旦販売停止という話を聞き、すぐに近所のスーパーやコンビニを見てまわりました。やはりどこを探してもありません。いかにも探してます～♪感が恥ずかしくて遠めで探したりしました。さすがに発売から一週間だとどこ探しても完売だろうなぁと半ば諦めていたところ、一緒に探していた石坂さんが「帰り道のコンビニにあったよ～！」と残り少ない在庫を買ってくれていました。うれしすぎて飛び跳ねました。そのコンビニは大学も近く人の出入りも多いので「ない」と思っていた場所なので、まさか！すぎて「やっぱりダメ元で行動あるのみ」だと思いました。

肝心なお味ですが、二種類あり、みたらし胡桃は少し醤油ベースが濃くて関西人の私にはパンチがありましたが、探し回っただけあって美味しかったです。もう一つのきなこ黒蜜が一番好みの味でした。

早くまた再入荷して欲しいです★

中島　あゆ美

ホッと一息…

最近、子ども達の習い事の待ち時間を利用し、ガソリンスタンドに併設された某カフェで過ごす事がよくあります。駐車に気をつかわず、ついでに給油も済ませる事ができるので便利です。仲良くさせて頂いているママ友に教えてもらって立ち寄る様になったのですが、土曜日の午前中は自然と知った顔ぶれで集う事があり、ちょっとしたコミュニティーになっています。ドリンクやサイドメニューの種類も充実していて、つい欲張ってオーダーしてしまいます。独身の頃はホテル勤めをしており、同期の友人達と勉強を兼ね、よくホテルめぐりをしながら食事やお茶をしたものですが、今の私はお手軽なこちら派です。

ちなみに現在火曜日の夜八時。三月だというのに、外は薄っすら雪景色です。ちらつく雪を見ながらホッと一息・・・。この後、四人の娘たちのお迎えで左京区から右京区まで三ヶ所めぐりです。

岩松　美紀

穴あり、技あり

パンは焼きますが、形も余り気にせず、凝ったパンを焼くわけではありません。元々から面倒くさがりの私なのでケーキなんて絶対に作りませんでした。洗い物は多いし、焼いて出来上がりでは無くて、色々と塗ったりつけたり。塗るために色々としないといけないので私の気に入るところではないのです。が…何を思ったのか焼きっぱなしで終わるシフォンケーキとパウンドケーキをここ最近隙をみて焼いています。最近流行のクックパッドというサイトから自分に出来そうのを選ぶのですが、どれも微妙に分量が違ったりしてどれが美味しいのか良く分からず試行錯誤をしています。

そんな中知ったのがシフォンケーキの熱の取り方です。ボトルに六時間ほど逆様に挿して冷ますことでふわっと感を保つそうです。知らんかったぁ～。どう頑張っても売っているような感じに焼けるまでは時間がかかりますが、シフォンケーキの穴にはそういう理由があったのですね。

石坂　千孝