



K様邸 窓サッシリフォーム



住まいのお困り事をお聞かせください。一緒に解決していきましょう！

窓を開けたまま出掛けたい！でも、無用心・・・との事で窓用目隠し稼動ルーバーをご提案させていただきました。ルーバーの角度調整により、日差しの調整もでき、防犯対策にもなります。

T様邸 トイレ取替工事



便器の蓋が割れてしまいI NAX プレアス LS の取替工事を行いました。トイレが狭いのでスッキリしたいとのご要望で、手洗無しを選択され空間ができたことによりトイレスペースをゆとりでご使用していただけるようになりました。ちょうど、SALE中でしたので最高ランクをお安く提供でき、動開閉・ほのかライト・フレスによりお掃除も楽になったと奥様より。ご主人や息子様にも手を汚す事なく使用できると大変喜んでいただけました♪

I NAX プレアスシリーズ 最高ランク (CH6グレード) 数量限定 特価商品として SALE 中です！

T様邸 カーポート取替工事



カーポートの波板が風でめくれてしまい、音かなくて困っているとご連絡いただきました。修繕に伺いましたが、波板の老朽化で修繕してもまた同じような事が起こる為、波板新調をお勧めしました。以前ブラウンでしたがこの度ブルーにされて明るいイメージとなりました。台風前に施工でき、風によるめくれの心配もなくなりましたので安心してご使用いただけてる事と思います。

Happy birthday

7月7日井上さん & 8月23日 上田専務

お誕生日おめでとう！
良い一年にして
下さい！

社長より
ケーキと花束を
頂きました

スタッフより
ケーキを頂き
ました。

社長より
花束

ウエスイ 通信

2017 秋号

vol. 37

発行所：ウエスイ設備
姫路市網干区興浜 1344-4

平成 29 年 10 月 1 日発行



日増しに秋の深まりを感じる季節となりましたが、いかにお過ごしですか。秋といえば、皆様は何を連想されますでしょうか？ハロウィンや運動会、紅葉狩りに十五夜、お祭り、ぶどう狩りにきのこ狩りおもしろ掘りもありますよね♪ 祝日には、体育の日10月9日、文化の日11月3日、勤労感謝の日11月23日があります。スポーツの秋、芸術の秋、食欲の秋といわれる理由ですね。今回は、勤労感謝について調べてみました。

11月23日 「勤労感謝の日」の由来

11月23日は「勤労感謝の日」。「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」という趣旨で制定された国民の祝日ですが、なんとなく掴みどころがないと感じている方も多いでしょう。そもそも由来は何なのか？意外と知らない「勤労感謝の日」について説明します。「勤労感謝の日」は、新嘗祭(にいなめさい)という祭祀に由来します。「新」は新穀、「嘗」は奉る、舌の上のせて味をためすという意味で「新嘗」はその年に収穫された新穀を神様に奉って恵に感謝し、口にすることを表しています。新嘗祭の歴史は古く、『日本書紀』には飛鳥時代に行ったという記述があります。現在でも、新嘗祭は宮中をはじめ全国の神社で行われており、五穀豊穡を祈願する祈年祭と対する重要な祭祀とされています。とくに宮中では、天皇陛下が自らお育てになった新穀を奉るとともに、その新穀をお召上がりになります。新嘗祭は宮中恒例祭典の中の最も重要なものとされ、新天皇が即位の礼の後、初めて営まれる大規模な新嘗祭を大嘗祭(だいじょうさい)といいます。新嘗祭が「勤労感謝の日」になったのは、1948年(昭和23年)で、戦後のGHQの占領政策により改められました。

感謝の気持ちを表して

古来、日本人は命を支える「食」を大事にし、神聖なものとしてきました。そして、祭事を通して天の恵みに感謝をささげてきました。まつり(祭り、祀り、奉り、政り)の原点もそこにあります。農耕を営み、米を主食とする日本人が、新嘗祭を最も重要視したのも頷けることでしょう。このような日本人の感性は、日常にも息づいています。おいしいご飯がいただけることに感謝するだけでなく、食事に至るまでの多くの人の働きにも感謝をしたい……こうした思いを表したのが「いただきます」「ごちそうさま」といことばです。現在は、農作物に限らずすべての生産を祝い勤労をねぎらう「勤労感謝の日」になっていますが、その由来から、日本人が育んできた深い思いや、感謝の念を感じることが出来ます。あらゆる方々に感謝をするのはもちろんですが、家族の間でも「ありがとう」「おつかれさま」と声をかけ、いたわり合う姿勢を、忘れないようにしたいですね。



昔は、新嘗祭がすすまでは新米を口にしないという習わしもありました

秋といえば、食欲の秋・紅葉の秋・実りの秋・読書の秋・スポーツの秋・芸術の秋の順番にランキングされています。やはり食欲の秋です！！



秋の味覚と言え、いろいろなモノが思いつくのではないのでしょうか。マツタケ、秋ナス、サツマイモなどなど…。そして、秋の魚と言えやはりサンマです。サンマは秋の味覚として、ただ美味しいだけでなく、健康に良い栄養素もたくさん含まれています。今回は、そんな秋の味覚サンマについてご紹介したいと思います。まずは、他の青魚にも多く含まれている EPA (エイコサペンタエン酸) と DHA (ドコサヘキサエン酸) が豊富に含まれています。EPAには、血液をサラサラにし、血栓を予防する作用があります。血栓を予防することができれば、動脈硬化や脳梗塞、心筋梗塞などの生活習慣病を予防することができます。一方のDHAは、脳に良い栄養素として有名ですね。DHAは脳細胞に行き渡り、脳内の細い血管にも弾力を与え、酸素や栄養素を全体に送ります。さらに体内の悪玉コレステロールを減らす作用もあります。



そして、もう一つの注目すべき特徴は良質なタンパク質。サンマに含まれるアミノ酸は、体内に吸収されやすいバランスをしています。他にも、ビタミンやカルシウム、鉄分なども豊富に含まれています。特に精神を安定させたり、血液の循環をよくしたり、貧血を予防したりするビタミンB2は豊富で、その含有量は他の魚の3倍以上とも言われています。眼精疲労やガン予防にも効くビタミンAも豊富です。上記のように、サンマは美味しいだけでなく、栄養分も豊富なんですね。

