

快適、機能的、
しかも清潔

毎日の安心は 玄関から

自分と家族を
守るために、
玄関での新しい習慣を。



家の外から持ち込まれるウイルスや花粉を食い止めるために、外と内の境界となる玄関は、とても重要なポイントです。安心して毎日を過ごすための、新しい玄関のアイデアをご紹介します。



**感染症対策の
基本は手洗い**

「外から帰ったらすぐに手洗い」は、今や私たちの生活の常識になりました。これは新型コロナウイルスの蔓延が収束した後も、ずっと続けたい清潔習慣。そして、そんな新しい日常の定番になりそうなのが、玄関へ設置するコンパクトな手洗器。「ただいま」でドアを開けたら、あちこちと室内に触れる前に、その場ですぐに手が洗えます。

また、非接触型水栓を選ぶ家庭も増えています。センサー付きのタッチレス水栓は、手をかざすだけで水が出るという優れモノ。清潔な上に、節水効果も期待できます。



**ウイルスや花粉は
玄関でシャットアウト**

玄関周りの間取りアイデアとして注目したいのがシューズクロークです。

玄関からのみ出入りするウォークインタイプ、玄関からキッチンなどほかのエリアに通じ抜けできるウォークスルータイプな

どがあり、靴に限らず、主に「外で使うもの」を気軽に収納できます。外出して1日外の空気に晒されたアウターやカバンなどを、なるべく家の奥に持ち込まないために役立ちます。

ウターもしっかり収納できる大容量のロッカー型がおすすめです。
間取りや収納を見直すことで、住まいはさらに安全に。玄関から始める新習慣、ぜひ取り入れてみてください。



暮らしメモ

玄関周りの安心アイデア

コロナ対策にも一役買う、様々なアイテムをご紹介します。

●採風ドア

コロナ対策には換気が大事ですが、防犯上、開放しておくわけにいかないのが玄関です。実は空気がこもりがちな玄関におすすめなのが、鍵を閉めたまま換気できる採風ドア。網戸付きの開閉部が設えてあり、いつでも気軽に空気をリフレッシュできます。

●電子錠

「なるべく手で触れない」ことは、感染症対策の基本中の基本。玄関を電子錠に置き換えるのもよいアイデアです。開錠のためにワンタッチは必要ですが、お手持ちの鍵に触れずに入ります。よりスマート、スムーズな「いってきます」と「ただいま」が実現します。

●スマート宅配ポスト

宅配便の集荷や受け取りに、宅配ポストの設置はいいが、対面の接触を減らすことで、受け取る人も配達する人もより安全です。荷物が届くとスマートフォンの通知の届くタイプが人気です。



目を大切に、健やかに

毎日の情報収集からコミュニケーションまで、スマホやタブレットはもはや手放せない必需品です。読書の秋も、電子書籍で読むのが当たり前?! とにかく便利になりましたが、電子機器のブルーライトは疲れ目の原因になるとも言われています。毎日どうも目が疲れる——、そう感じたら、すぐに対策を。ここでは、自分でできる日常のケアをご紹介します。

●普段から目を大切にする習慣を

疲れ目をなおすには、生活習慣を見直すことから始めてください。スマホやパソコンを長時間使い続ける時には、目の休憩を挟むことが大切です。時々ディスプレイから目を離し、遠くを眺めるようにしてみましょう。

もちろん、十分な睡眠は目の健康に効果あり。しっかり休ませることを心がけて。

●それでも疲れてしまったら

目の周りのマッサージがおすすです。目頭やこめかみ、目のまわりの骨のフチに沿って、手指でやさしくほぐしましょう。また、蒸しタオルで温めるのも効果的です。

※長期間改善しない疲れ目、また異常を感じるなどの場合にはセルフケアにこだわらず、眼科を受診してください。



「疲れたな」と感じたら



暮らしのレシピ

缶詰で作る、簡単炊き込みごはん



「お手軽で美味しい、しかも簡単!」な炊き込みごはん3種をご紹介します。

サバの味噌煮ごはん

▼材料(2人分)

白米……2合 サバの味噌煮缶……1缶
しょうが……ひとかけ 大葉……4枚
白いりごま……大さじ1
① しょうゆ……大さじ1 酒……大さじ1
みりん……大さじ1

▼作り方

【下準備】米は30分吸水させる。水は通常の分量から調味料分を減らす。しょうが、大葉は千切りにする。

- 炊飯器に米とサバの味噌煮、しょうが、①を入れて通常モードで炊飯する。
- 炊き上がったら白いりごまを加えて全体を混ぜ、大葉を散らす。

あさり缶でお手軽深川めし

▼材料(2人分)

白米……2合
あさり水煮缶(むき身)……1缶(100g)
しょうが……ひとかけ 万能ねぎ……適量
① しょうゆ……大さじ1 酒……大さじ1

▼作り方

【下準備】米は30分吸水させて水をきる。しょうがは千切り、万能ねぎは小口切り。

- 炊飯器に米とあさり缶(汁ごと)、しょうが、①を入れ、2合の目盛りまで水を足したら通常モードで炊飯する。
- 炊き上がったら全体をよく混ぜ、器に盛りつけ、万能ねぎを散らす。

オイルサーディンで洋風炊き込みご飯

▼材料(2人分)

白米……2合 オイルサーディン缶……1缶
トマト……中1個 にんにく……ひとかけ
固形コンソメ……1個 塩……ひとつまみ

▼作り方

【下準備】米は30分吸水させる。水は通常の分量から大さじ1を減らす。にんにくはみじん切り、トマトはくし形に4分割。

- 炊飯器に米とオイルサーディン(油ごと)、トマト、にんにく、固形コンソメ、塩を入れて通常モードで炊飯する。
- 炊き上がったらよく混ぜて盛りつける。

暮らしのヒント

●食欲の秋に美味しい「ごはん」を

おいしいごはんの決め手は「水」

お米を洗う際、はじめにミネラルウォーターを使うのがおいしく炊くコツです。お米は最初に浸された際の水分をしっかり吸うので、ここで水道水を使うとカルキ臭などが移ってしまうのです。以降、研ぐのに使うのは水道水でもOKです。また炊飯時には常温ではなく冷水を。これほどよい甘みを引き出せます。



暮らしのワンポイント

玄関収納の臭い対策

さわやかな玄関を保つために、湿気対策に注目!

玄関収納の臭いをなくすには、カビ対策、湿気対策が肝心です。換気はこまめに行い、靴は必ず乾燥させてからしまいましょう。シューズクローゼットでは除湿機や空気清浄機などの家電も活躍します。湿度に合わせて湿気を吸収・放出するタイル「エコカラット」を貼るのも効果アリ。シューズボックスならば、専用の消臭グッズ、除湿シートなどもお試しあれ。