



Emergency Contact Center

ふうせんとうわた 風船唐綿

〒141-0031 東京都品川区西五反田3丁目2番13号 目黒さつき会館内

TEL : 03(3491)8106 FAX : 03(3491)8107

Eメール : kinkyu@jigyoku-kyoukai.org

(一財)日本鉄道福祉事業協会

風船唐綿 2015 年秋号です。

皆様こんにちは！すっかり季節も変わって秋になりましたね。

秋の長雨とは言いますが、本当に毎日雨続きで洗濯物が乾きにくく困っている人も多いのではないのでしょうか？先日の関東・東北を襲った豪雨の被害も凄まじく、床上・床下浸水の被害は18,000棟以上に上るとの事です。浸水被害は水が引いた後も大変で、壁や床にしみ込んだ土が完全に落ちるのには丸2ヶ月を要するそうで、まだまだ日常生活に戻るには時間がかかりそうです。早く日常の生活を取り戻せるよう祈っております。

さて、皆様に質問です。当センターが毎季節ごと皆様にお送りしているこの「風船唐綿」の名前の由来、ご存じまたは覚えている方はいらっしゃるのでしょうか？風船唐綿はその名の通り、風船のように丸い果実を付ける多年草植物です。ちょうど今の時期に実が成長しその実がはじけると中から白い綿毛のある種子が出てきます。そんな風船唐綿には「楽しい生活」という花言葉があり、これから新居に移り新たな生活をスタートする皆様にぴったりの言葉だなあと、センター通信のタイトルに使わせてもらいました。



毎月のお電話でお声を聞かせて頂く際「無事に引っ越しが出来ました。」というご報告を頂く度に、皆様が楽しい生活に向けて一歩進めた事、そのお手伝いのできた事を本当にうれしく思っています。そんな思いを込めた風船唐綿を楽しんでいただけたら幸いです。

文：古田

投稿コーナー

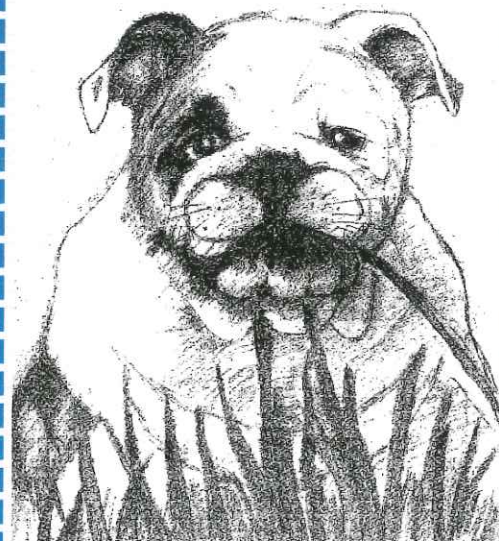
投稿者：T様



今年の夏に西新井大師にて行われた風鈴祭りの様子が届きました。今年の夏は本当に暑かったですが、この写真を見ると何だか爽やかさも感じられますね♪

投稿コーナー

投稿者：O様



鳥、猫、と続きまして今回は犬のイラストを頂きましたのでご紹介します！
つぶらな瞳が可愛らしい…！
実物をお見せできないのが残念です。

防災グッズ



ここ最近、異常気象が続きますね。皆さま、いかがお過ごしですか？大雨や地震など、いつ何が起こるか分かりません。防災グッズを用意して備えましょう！！今回は100円ショップなどで揃えられる防災グッズを紹介したいと思います。（地域、店によっては売っていないものもあると思います。ご了承ください。）

☆懐中電灯・・・停電になると夜は真っ暗になります。あると安心だし便利！電池は別売りなので、新品の電池を用意しておきましょう。

☆レインコート・・・雨天時に着ることはもちろんですが、防寒にもなります。

☆大きめのゴミ袋・・・床に敷いたり、荷物の整理にも使えるし、ダンボール箱に被せて吸水ポリマーを入れれば簡易トイレにも早変わりします。穴を開けるとカッパにも変身します。

☆3日分の水分と食料・・・調理しなくてもすぐに食べられる非常食が良いです。

他にも救急セットや軍手、靴下、ウェットティッシュなどもあると安心です。防災グッズをまとめて袋の中に入れて、すぐに持ち出せるようにしておきましょう。

備えあれば憂いなし。何かあったからでは遅いですよ。

皆さまも「災害時にこんな物があれば便利かも」とか「これは防災グッズとして使えるよ～」などの情報、アイデアがあれば、ぜひ教えてくださいませ。



文：渡辺

投稿コーナー

投稿者： T様

今月も、俳句の巨匠より素敵なお句が届きましたのでご紹介させていただきます！

つゆくさ けさいちりん あみじょうど
露草の 今朝一輪の 藍浄土

よいん あき そら
チェンバロの 余韻きらめき 秋の空

秋は台風や長雨などパツとしない天气が多いですが、チェンバロの音楽と共に空を見上げれば綺麗な秋の夕暮れ等が見れそうですね♪



風船唐綿では皆様からの投稿をお待ちしております。写真（画像）、イラスト、俳句、おススメの本やお店、レシピ等。皆様の声で風船唐綿を更に賑わわせて下さい♪



風船唐綿 季節のレシピ Vol.14

今年も来ました、食欲の秋！でも今年は特に食材が高くて買い物も悩んでしまいますね。今回は「ほんちゃってホタテソテー」をご紹介します。使うのは『エリンギ』！！

《材料》

エリンギ 2～3本
にんにく 1片
バター 5g
醤油 小さじ2
みりん 小さじ1



- 1.エリンギを輪切りにし、両面に切り込みを入れる。にんにくはみじん切りにする。
- 2.フライパンに油とにんにくを入れて火にかけ、香りが立ったらエリンギを両面焼く。
- 3.バターを加えて全体にほじんだら醤油、みりんで味を付け、こんがりするまで焼く。

食感がまるでホタテを食べているみたい！是非お試しください♪

文：古田

次回通信は 発行予定です。（四季に合わせて年4回発行予定です。）