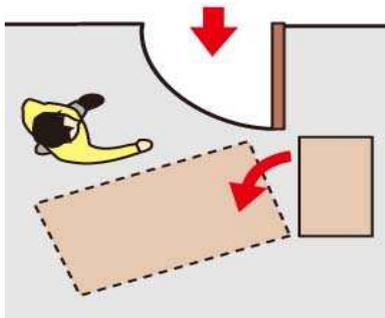


快適Life

防災から家具の位置を考える



どうしても出入り口付近に家具を置きたい場合は、倒れても通り抜ける空間が残せる場所に置くことをおすすめします。

新生活が始まる4月。引っ越しや模様替えをする人もいるのではないでしょうか？そこで、家具や家電などの配置を防災の観点から考えてみませんか？

●大きな家具は、出入り口のそばに置かない

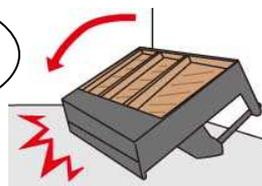
万が一、家具が倒れて出入り口を塞いでは大変！そこで、大きな家具は出入り口付近に置かないようにしましょう。

●台の上に乗せたテレビやパソコンにも配慮を

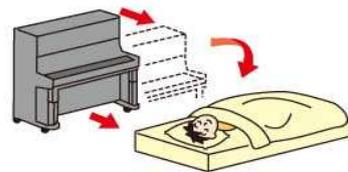
大きな地震が来ると、台の上に乗せたモノは飛び出す可能性が。耐震マットを使って固定するなどの対策をしましょう。念のため、設置した台から離れた位置に寝具やソファを配置しましょう。

寝具と家具はどう配置する？

壁を背にして置いた家具の多くは、前方に倒れます。金具などで家具を固定することが基本ですが、念のため、ベッドや布団は家具の高さより少し距離がある場所に配置するか、家具の脇に配置すると、より安心感があります。



ピアノはキャスターがついているため、固定するなどの対策を。念のため、寝室やよくいる場所の近くに置かないほうがいいかもしれません。



かんたんレシピ

枝豆とじゃがいものスープ 生ハム添え

塩麴が決め手！素材の味を存分に味わえ、生ハムとの相性も抜群。バケットにつけて食べるのもおすすめです。

材料

(2人分)

- 枝豆…100g、長ネギ…1/2本、じゃがいも…1個、オリーブオイル…適量
- コンソメブイヨン…200ml、塩麴…大さじ1、牛乳…100ml
- 生ハム…2枚、黒コショウ…適量



①長ネギは小口切り、じゃがいもは薄切りにする。

②オリーブオイルで長ネギを炒め、じゃがいも、コンソメブイヨンを加えて火を入れ、途中で枝豆を加える。

③じゃがいもに火が入ったら、ミキサーで攪拌させる。

④③に牛乳、塩麴を加えてひと煮立ちさせる。

⑤④を器に盛り、生ハムを添え、黒コショウをかける。

教えてくれた人…尾田衣子さん

料理研究家。料理教室「アセットドキヌ」主宰。身近な食材で手軽に作れる料理に

定評がある。 <https://ryo-ri.net/>

◇長ネギはしっかり炒めることで旨味アップします。

◇牛乳を加えたら分離しないためにも煮込みすぎないようにしましょう。