

土地の売買・管理について
お気軽にご相談ください！

☎ 0475-30-1123

<https://www.ryoso-k.co.jp>

両総管理

検索

HP内のお問合せフォームより
お問い合わせできます！

両総だより

2025 夏号
No.101

発行元：有限会社両総管理 〒299-4332 千葉県長生郡長生村金田3026-1 TEL:0475-30-1123

今年の夏 暑さとの向合いかた

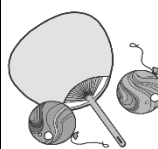
近年、夏の気温は年々上昇し、今年も厳しい暑さが予想されています。

気象庁の予報によれば、日本の多くの地域で平年より高温になる見込みで、猛暑日が続く可能性が高いそうです。暑さは体力を奪い、熱中症のリスクを高めるため、適切な対策が欠かせません。まず、こまめな水分補給が基本です。喉が渇く前に水を飲む習慣をつけることが重要で、塩分も適度に摂取することで熱中症の予防につながります。また、外出時は帽子や日傘を活用し、直射日光を避ける工夫をしましょう。特に昼間の暑い時間帯は無理な運動を避け、涼しい場所で過ごすのが賢明です。

そして、エアコンの適切な使用もポイントです。節電を意識しつつも、室温が高くなりすぎないように注意し、扇風機やサーキュレーターを併用することで効率的な冷却が可能になります。夜間の睡眠環境も重要で、室温を快適に保つことで熱帯夜のストレスを軽減できます。

最後に、暑さを楽しむ工夫もしてみましょう。夏ならではの食べ物やレジャーを積極的に取り入れることで、暑さを前向きに乗り越えることができます。冷たいスイーツや涼しいスポットを訪れることで、少しでも心地よく過ごせるように工夫するのも一つの方法です。

暑さは厳しいものの、適切な対策と心構え次第で快適な夏を過ごせます。皆さんもそれぞれの工夫を取り入れながら、この暑い季節を乗り越えていきましょう。



～オスメレシビ～ 新じゃがの甘煮



材料（4人分）	
じゃがいも（小）	1kg
A. しょうゆ	70ml
B. みりん	150ml
C. 日本酒	150ml
D. ごま油	50ml
E. にんにく（すりおろす）	小さじ1
F. 韓国唐辛子（一味可）	小さじ2
いりごま	少々

作り方

- ①じゃがいもは皮つきのまま傷つけないようにたわしで洗う。
 - ②鍋に甘辛たれの材料（A～F）を合わせて混ぜる。
 - ③火にかけ皮付きのままじゃがいもを入れフタをして弱火で20分程コトコト煮る
 - ④箸を刺してスッと通ればOK。
 - ⑤フタを外し強火にして鍋をあおりながらたれをからめて照りをだす。仕上げにいりごまをふる。
- 注意：煮ている途中焦げつきそうになった場合は、日本酒とみりんを（分量外）足して調整する。

旬の里 かねだ

そば粉は信州のハケ岳
甘味があり粘りが強い
暑く夏は冷たいメニュー始めます。



直売所 かねだ

新玉ねぎの収穫が終わるころ
路地でできた夏野菜が出て
きます。トマト・キュウリ、なす
ピーマン・オクラ……など
旬の野菜を爆食し腸内環境を
整えませんか。
長生メロン 今年も販売します。
※地方発送も承ります。



工房 かねだ

食品衛生法の改正により、これまで
許可の不要だった漬物が許可
対象となった。今回新たに
工房かねだとして事業をスタート。
直売所かねだで好評販売中。
さらに近隣の直売所でも販売します。



☎ 0475-30-1147(いいしな)

Ryosoニュース!!

請求書

ー請求書再発行手数料についてー

2025年 秋の草刈作業の請求分より、お客様にて紛失された請求書の振込用紙の再発行は、再発行手数料として一律550円（税込）を頂戴する運びとなりました。
お客様にはご負担をおかけしますが、今後も変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。
銀行振込を希望されるお客様はお申し付けください。

草刈り作業進捗状況



春の草刈が始まって1ヶ月ほどが経ちました。
6/1現在、ご依頼いただいております全体の20～30%を終えております。
これから梅雨の時期を迎え、天候が気になるところですが、残り2ヶ月で皆さまのお手元にご所有地の写真をお届けできるよう取り組んでまいります。

