



発行/こおげ建設(株)
八頭郡八頭町宮谷200番地2
TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668
E-mail: info@koge.co.jp
<http://www.koge.co.jp>

Boo Foo Woo
Vol. 84
2017. 8. 26 Sat

健康になる
健康空気循環システム



高気密 高断熱
ファースの家

Never give up
がんばろう日本!
つなげる想い・つなげる希望



その「コーヒー」が、捨てないで!

「コーヒーをドリップしたあと、どうしても出てしまおう、コーヒーが、そのまま捨ててしまってもいいませんか?」
「コーヒーが、そのままで捨てるのは、消臭効果や除湿効果などもあつたり、とても優秀。普段なら捨ててしまおう、コーヒーが、その効果や活用法をご紹介します。」

【消臭&除湿剤】



最近ではお部屋やトイレ、ごみ箱専用の消臭剤が数多く売られていますが、しかし、わざわざ買わなくても、コーヒーの抽出で出るかすは、匂いを吸着するので活性炭よりもアンモニアの脱臭効果が優れています。

【コーヒーがす除湿剤の作り方】

抽出の終わった「コーヒーがす」をプラスチックトレーに広げて、陽の当たる場所においておきましょう。一日程度で乾きます。

但し、屋外は風に飛ばされてしまいますので、屋外をおすすめしません。

天日干し以外にはフライパンで炒めて水分をとばす、電子レンジで水分をとばす方法もあります。電子レンジだと水分をとばしつつ電子レンジ内の脱臭効果も発揮します。

十分乾燥させた「コーヒーがす」を茶こし袋に入れ、下駄箱や冷蔵庫、掃除機の中などに投入しておけば、嫌な臭いを取ってくれます。

【肥料や防虫対策に】

「コーヒーがす」には活性炭に似て表面に細かい空隙をもっており、土に混ぜることで通気性の改善や微生物の住処となることなどの効果がされています。プランターに土を用意する段階から「コーヒーがす」としつかりと混ぜて十分に発酵させることで肥料として使えます。

また「コーヒーがす」には植物育成阻害物質が含まれてその物質が、庭の雑草駆除にも役立ちます。

アリ塚やナメクジが頻繁に発生する場所に撒いたり、野菜の土に混ぜることで害虫もよごてきません。野良猫でお困りの方はお庭に「コーヒーがす」を撒いておくことで猫が嫌がって寄ってこないそうです。

【ハンズオン・フエノコウ】

料理などで玉ねぎやニンニクを使いそれらの臭いが手についてしまったら、手に「コーヒーがす」をつけてこすりましょう。においがとれます。

【調理器具の汚れ落とし】

グラスや瓶などのガラス製のものや洗う際に「コーヒーがす」を少量入れ、振り洗いすると汚れが取れます。

細かく挽いた「コーヒーがす」はそのまま研磨剤になるので、ポットやフライパンなど調理器具の頑固な油等の汚れ落としに使えます。使い方もシンプルで「コーヒーがす」にほんの少し加えスポンジやブラシにつけて洗いまししょう。洗剤もいりません。

【ラングシモンドも】

「コーヒーがす」を乾燥させたものをや袋に詰めビニークッションに再利用。「コーヒーがす」の適度な油分が針を保護して布すべりが良くなり、さらに錆防止の効果もあります。

捨ててしまえばそれで終わってしまう「コーヒーがす」も再利用方法がこんなに沢山。

すぐに生活に取り入れられそうなアイデアからこんな使い道まであるというようなものまで様々、想像以上の使い道があることがわかりました。

【コーヒーの保存方法】

「コーヒー」は湿気で香りがなくなります。夏はもちろんのこと冬でも室内の暖かくなる場所での保存はやめましょう。

梅雨時期や夏は湿気で「コーヒー」の薫りや味わいがないくなります。封を開けたら、必ず保存缶(密封容器)に入れ冷凍庫・冷蔵庫に保存して、「コーヒー」を冬眠状態にしてください。

他の物に臭いが移らないように、スーパードライコンビニの袋で2重に入れてください。

必要な量だけを保存缶から取り出して、常温に戻してからドリップ抽出してください。

冷蔵庫から出して使うときは5〜10分、冷凍庫から出して使うときは15〜20分が目安です。

心を込めてゆつくりとドリップし、おいしい「コーヒー」をいただきます。



どん太くんのちょっといい話

まだまだ暑い日が続きます。

熱中症かな? と思ったら



8月27日(日)午前7時28分から八頭町防災訓練が各集落で一斉に行われます。災害はいつでもどこでも発生します。いざというときの為に日ごろからの訓練や話し合いはとても大切です。一人でも多くの方が参加するようにしましょう。

編集:オオロ