







# 我が家の太陽光発電と電気代情報

守谷市 オール電化住宅(セレクトホーム社長宅)

	2010年4月	2020年4月
売電(48円)	0円	20,784円
電気代	17,349円	14,527円
収支	-17,349円	+6,257円
差額	23,606円 お得になっています!	

♪ 浮いたお金で、番外編♪  
先日お客様から「金柑のコンポート」をいただきました♪写真を撮り忘れて、もう半分になってしまいました(´▽`)甘酸っぱさとほろ苦さが何とも美味! ご馳走様でした!!



ソーダやお酒と割っても美味しいですよ♪



## ～建築中現場の進捗状況～

牛久市牛久町...③



つくばみらい市...④



工程段階

- ①地鎮祭
- ②基礎工事
- ③上棟
- ④木工事
- ⑤設備工事
- ⑥外壁工事
- ⑦建具取付
- ⑧造作工事
- ⑨クロス工事
- ⑩タイル工事
- ⑪建物完成
- ⑫外構工事

野田市山崎新町...④



つくばみらい市...⑪



つくばみらい市...リノベ打合中  
筑西市...リフォーム中

守谷市...AP打合中  
守谷市...間取打合中

## 住まいを愉しむ Vol. 58

### 「顔料」と「染料」ってどう違う? ～色を作り出すしくみのお話～

春真っ盛り。新緑も美しく、自然の景色はカラフルに彩られています。しかし、新型コロナウイルスの影響による自粛生活により、その楽しみを味わうことも難しくなりました。でも、“色のすばらしさや面白さ”は家の中でもたくさん感じることができます。今回は、「顔料」と「染料」の違い、テレビやプリンタで表現される「混色の原理」に注目して、色を作り出すしくみについて紹介します。

#### <顔料ってなあに?>

顔料 (pigment) とは、“不溶性”つまり水やアルコールなど溶剤に溶けない不透明な物質のこと。日本画や油絵で使われる絵の具や、塗料、化粧品などが含まれます。顔料は、無機顔料・有機顔料ほか、成分の違いにより多くの種類に分かれます。赤で代表的なベンガラ(弁柄)は、赤色酸化鉄で赤褐色。古くから使われ、丈夫で安全な顔料として重宝されています。



#### <染料ってなあに?>

染料 (dye) とは、“水溶性”つまり水に溶ける、色を持った物質のこと。糸や布、紙などを着色するもので、染料インクや食紅などが含まれます。自然界の動植物から色素を抽出した天然染料と、石油などから人工的に作られた合成染料に分けられます。植物の「藍」から染めた藍染めは、古くから使われていた手法で、味わい深い青色が、現代でも高い人気を得ています。

染色の方法には、「浸染(しんぜん)」と「捺染(なっせん)」の2種類があります。浸染は糸や布などの繊維を染料に浸して染める方法。捺染は、型版と染料が混ぜられた糊などを使って部分的に着色する方法で、一般的にプリントと呼ばれるものです。

#### <テレビやプリンタの色はどう出る? 混色の原理とは>


家の中で、色が表現されたものと言えば、染め布や絵画だけではありません。ちょっと視点を変えて、テレビ画面やプリンタ印刷の例を考えてみましょう。

2色以上の色を混ぜることによって新たな色を作り出すことを混色(こんしょく)と言います。ただし、この混色、カラーテレビに代表されるような“光”の場合と、カラープリンタのインクのような“色材(顔料や染料)”の場合では、作り出される色が異なるのです。

「加法混色(かほうこんしょく)」・・・色を混ぜることによって、その結果が明るくなる色の混色のこと。光の混色がこれに当たります。テレビ画面は、個々には見分けがつかないレベルの、色のついた小さな光の点を集合させることによって色を混ぜる方法で表現されています。赤(R)、緑(G)、青(B)を全て混ぜると、白色になるのです。

「減法混色(げんぱうこんしょく)」・・・色を混ぜることによって、その結果が暗くなる色の混色のこと。色材の混色がこれに当たります。色の三原色と言われる、シアン(C)、マゼンダ(M)、イエロー(Y)を全て混ぜると、黒色になるのです。カラープリンタには、白黒印刷に必要な黒インクの他に、シアン(C)、マゼンダ(M)、イエロー(Y)のインクカートリッジが用いられていますね。

皆様、コロナの脅威で気が減入っている頃かと思います。こんな時は、お家でも楽しく幸せに過ごす工夫が必要ですね! 私のお勧めは...守谷にあるカフェドラパンのテイクアウトパスタです♪テイクアウト価格は店内飲食価格の200円引き!!お家で茹でて、セットのソースをあえるだけであの味がお家で味わえちゃうなんて、幸せ~(\*~\*)お勧めなので是非!!モリモリ食べて、元気な体をつくり、コロナに負けずに乗り越えましょう♪ おきく



### ☆☆ おてがる cooking ☆☆

ヘルシーで新食感!  
寒天入り味噌汁

豆腐・ネギ・ワカメのかきたま編



<材料> 約4人分

- 棒寒天・・・1本
- 豆腐・・・小1丁(150g)
- 長ネギ・・・1本(100g)
- 乾燥ワカメ・・・2g
- 卵・・・1個
- だし入り味噌・・・40g
- 水・・・800cc

<手順>

- ① 棒寒天は水で洗って汚れをとり、10分程度水に浸して柔らかくする。
- ② 豆腐は1.5cm角のさいの目切り、長ネギは1.5cm幅の斜め切り。
- ③ 鍋に乾燥ワカメを細かく砕いて入れ、水を加える。
- ④ ③に②を追加して火にかけ、沸騰したら火を止める。
- ⑤ だし入り味噌を溶き入れる。
- ⑥ 再び火にかけ、溶き卵をまわしかけて適度にほぐして火を止める。
- ⑦ 椀に盛り、細かくちぎった寒天をのせて、出来上がり!

食物繊維やミネラルが豊富な棒寒天は、腸活に最適!炊飯器で米を炊くときに、水に浸して絞った棒寒天を加えると、ツヤツヤで口あたりも良くなりますよ。

発行 株式会社 セレクトホーム くまこ&とびこ&おきく  
●本店:茨城県つくばみらい市絹の台2-18-1(谷和原インターすぐそば)  
Tel:0297-34-0010 Fax:0297-34-0012 E-mail:select1@select-home.co.jp  
●城ノ内体感宿泊ハウス:龍ヶ崎市城ノ内5-26-1  
●リノベ体感宿泊ハウス:龍ヶ崎市出し山町48  
●守谷体感ハウス:守谷市薬師台6-2-8

随時、ご予約  
受付中♪

<http://www.select-home.co.jp/>

◆次回は6/11(木)  
発行です。  
どうぞお楽しみに!

