道をひらく　第5回

松下幸之助著 『道をひらく』をご紹介するコーナーです

「自然とともに」

春になれば花が咲き、秋になれば葉は枯れる。草も木も野菜も果物も、芽を出すときには芽を出し、実のなるときには実をむすぶ。枯れるべきときには枯れてゆく。自然に従った素直な態度である。

そこには何の私心もなく、何の野心もない。無心である。虚心（きょしん）である。だから自然は美しく、秩序正しい。

困ったことに、人間はこうはいかない。素直になれないし、虚心になれない。ともすれば野心が起こり、私心に走る。だから人びとは落着きを失い、自然の理を見失合う。

そして出処（しゅっしょ）を誤り、進退を誤る。秩序も乱れる。

時節はずれた花が咲けば、これを狂い咲きという。出処を誤ったからである。それでも花ならばまだ珍しくてよいけれど、人間では処置がない。花ならば狂い咲きですまされもするが、進退を誤った人間は、笑っただけですまされそうもない。自分も傷つき、人にも迷惑をかけるからである。

人間にとって、出処進退その時を誤らぬことほどむつかしいものはない。それだけに、ときには花をながめ、野草を手に取って、静かに自然の理を案じ、己の身の処し方を考えてみたいものである。

最近は異常気象など自然界も少しずつ異変が起きていますね。これも人間が自然界に影響を与えた結果だと言われています。最近では環境問題に真剣に取り組む動きが世界中で行われるようになりました。

「エコ」とか「省エネ」という言葉も今では日常当たり前のように使われていますね。環境を守ることは節約にもつながる。地球にも人にもやさしいですね。

これも自然が教えてくれたことなのでしょうか？

代表取締役社長
田中　祐次

ストーブ分解掃除ご予約受付中～

毎年連休明けくらいからぼちぼちご依頼が増えてくるストーブ分解掃除です。

今年はすでにお申込がありました。煙突式のストーブは特にお手入れが大事になってきますので、冬の間毎日働いてくれたストーブをきれいにお掃除して、安全に次のシーズンも使って行けるようメンテナンスしましょう。

守会長が丁寧にクリーニングいたします

料金目安

煙突式：13,000 円～
FF 式：15,000 円～
床暖付：18,000 円～

＊こちらの料金に別途部品代がかかります

ストーブの取り外しに伺いますので都合のよい日時をお電話でお知らせ下さい

編集後記

携帯をアイフォンに替えました。初めてのアイフォンで操作に戸惑うことも多かったのですが、それ以上に快適さが勝っていてとても重宝しています。ブログの写真もしんぶんの写真ももっぱらアイフォンにお世話になっています。アイクラウド最高。って、何言ってんだい？このんは・・・と思う方、大丈夫です。わたしも今までそうでしたから（笑）

さて、暖かくなってきたのでそろそろヒートテックから卒業する時期をうかがっています。（まだ着てたの？）まだ朝晩はひんやりしますからね～。季節の変わり目、体調壊さないようにちゃんとお風呂につかって栄養あるもの食べて過ごしましょうね～。

編集長　田中　忍

当店のサイト

ようでん　ブログ　検索

ブログ担当しのぶが定休日以外毎日更新中
しんぶんには載せていない店の話や
プライベートなども公開中～

ようでんホームページ　検索

毎月のイベント予定や当店のサービス料金表、各種工事事例の紹介などなど。社長からのメッセージも必見ですよ～。ブログや HP を見てはじめてお電話をしてくだるお客様もいらっしゃいます。

ようでん Twitter アカウント

@yoden1490　しのぶのつぶやき。フォローしてね。

ようでん
〒092-0067
北海道網走郡美幌町三橋南32-6
TEL 0152-73-1490
田中ヨーデンブログ　検索

毎月発行！でんきやさんのニュースレター
たなかしんぶん　NO.54 2015 年 5 月号
40th Anniversary ようでん 40th おかげさまで 40 周年

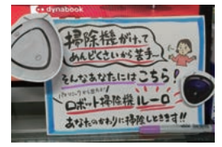
旧高町の二十間道路桜並木きれいなんだろうなぁ～

こんにちは！編集長のしのぶです。あたたかくなってきましたね。連休中はどのようにお過ごしでしたか？当店も4日間お休みいただきましてありがとうございました。これを書いている現在はまだ連休前なので、また次の機会に連休中の過ごし方のご報告させていただきますねー。（とかいって家でゴロゴロしていたら報告なしですのであしからず）

新商品レビュー　ロボット掃除機を2週間使ってみてわかったこと

店頭にて実演中～

パナソニックから新発売されたロボット掃除機「ルーロ」を2週間くらい使ってみました。一部超個人的な感想ですが次のような結果が出ましたよ～。



- 壁にぶつかることなく隅の掃除もできた。
- 段差は2cmまでちゃんと乗り越えていた。
- じゅうたんもふっさふさの毛足じゃなければ OK
- 階段の手前で止まり2階から落下することもなかった。
- 家具によってはぶつかるものあり。・思ったより上にゴミが取れた。
- 電源コードなど引っ掛かりそうなものはまとめておく必要あり。
- スタートする前に床にモノがない状態にするので、自然と家が片付く。逆を言えば床にモノが散乱している家にはおススメできない（笑）
- 一生懸命に働いている姿が愛おしく見える瞬間あり注意が必要。

＊他にも色々わかりました。興味のある方はお問合せくださいね。

補聴器のよくある質問

「最近聞き返すことが多くなったなあ～」そんなあなたに

質問：補聴器は必要なときだけ着ければ良いのでしょうか？

回答：補聴器に慣れるためにも無理のない範囲で一日中着けていただくことをおすすめします。

聞こえの程度やお困りの場面によっても異なりますが、補聴器に慣れるためにも無理のない範囲で一日中お使いになることをおすすめします。着けたり着けなかったりするといつまでも補聴器に慣れないので結局着けないでいる・・・なんてケースもよくあります。頻繁につけ外しをされる場合には、置き忘れなどによる紛失にもご留意ください。

パナソニック
補聴器相談員

当店の担当
頼れる吉田さん

聞こえの相談会

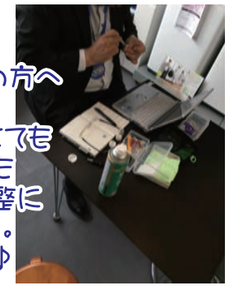
5/22（金） 無料！

10 時～13時　当店にて

送迎サービスあります。
ご希望の方はお電話でご予約ください。
はじめての方は聴力測定やカウンセリング補聴器体験等で20～30分お時間頂戴いたします。

補聴器をお使いの方へ

耳垢のお掃除はとても大事です。今月もクリーニングと調整にいらしてくださいね。お待ちしています♪



突然録画機が動かなくなった！そんなときの対処法

あとでゆっくり見ようと思って録画しておいた連続ドラマ。どれどれ見ましょうか～とリモコンを操作してもいつもの画面にならない・・・。どのボタンを押しても全く反応なし。リモコンの電池切れかなと思い交換してみるけどこれまたダメ。。。今日の一番の楽しみだったのに～！！(>_<)
そんな経験ありませんか？全ての場合に適応とはなりませんが、あることをするだけで解決してしまう、そんな方法があります。

この場合考えられるのが「本体のフリーズ現象」。それを解消するために、電源コードを抜いてリセットする、これだけです。意外とこれだけで解決することもありますので、第一段階の対処法として試してほしいと思います。

これでも解決しない場合は
当店にお電話くださいね♪

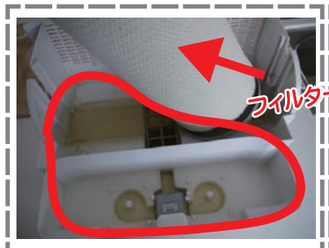
録画機本体の電源を一度抜いてください。
本体側でもコンセント側でもどちらでもOK。
スイッチ付タップに差しておけば、このスイッチを入り切りするだけでOKなのでカンタンです。

抜いたら数秒後にまた差し直すだけ

やったー！
録画一覧の画面になったわ～
これでドラマが見られる～♥

ちょっと待った！ 加湿器をしまう前にお手入れしてね

乾燥する冬に活躍してもらった加湿器、そろそろ片づけようかなあ～というあなた、お手入れは終わっていますか？加湿器は水を使う家電です。ちゃんと手入れしないとほこりやカビで次のシーズン気持ちよく使えませんので、キレイにしてからしまってくださいね。



機種によってフィルターの形は変わりますが、パナソニックなら外して水洗いOK。丸で囲った受け皿部分にも汚れや水あかが付着していますのできれいに洗います。

クエン酸を溶かした水につけておくと、水あかが剥がれやすくなります。加湿器専用のクエン酸洗剤がおすすめですよー。

洗ったらしっかりと乾かしてから仕舞います。これかなり重要ポイント！濡れたままだとまたカビの原因に。

加湿器用洗剤
600円（税込）
液体タイプ
水に溶かして使います。
店頭にて販売中～

料理教室に参加してみませんか？

初めてのかた大歓迎！

参加者の皆様の過去のアンケートをご紹介します

Q：参加の動機はなんですか？

- 新しい料理を覚えたい。
- お友達に誘われて
- 気分転換がしたい
- カロリーの抑えかたを知りたい
- メニューを増やしたい
- レンジが使いこなせなかったので
- 前から興味があった
- 食生活の見直しがしたい
- お料理がしたかった
- 調味料の使い方を知りたい　等

毎日のことなので、料理も味付けもマンネリ気味・・・という方も多いですよね。たまにこのような場でいつもと違った料理を見ることで新しい発見があったり、参加者同士の会話からもヒントがあったりします。そして、ちょっとした気分転換の場になってくれたらうれしいなあと思いながら、毎月の教室を開催しています。

4月25日（土）は2名のお客様と一緒に野菜と乾物を使ったメニューを作りました。あっという間に出来るものばかりで、1時間ちょっとで全品完成～。はやめのランチタイムとなりました(^^)/

申込受付中！
お電話は☎
3日前までに

①5月23日（土）
②5月27日（水）

どちらも10時～13時
参加費500円
どちらの日も内容は同じです

定員6名

「朝食はパン派のあなたへ」
パンorピザ　野菜たっぷり使います
レンジを使って朝食にぴったりの卵料理を♪
（エッグスラット作ります！）

料理教室のレシピ紹介します♪

◎切干大根のサラダ

（材料）切干大根1袋（40g）
にんじん1/2本、きゅうり1本、塩昆布ひとつまみ、めんつゆ3倍濃縮タイプ小さじ1、マヨネーズ大さじ2、白ごま適量、ごま油少々

（作り方）
①切干大根は洗って耐熱容器にかぶるくらいの水と一緒に入れてラップをかけ電子レンジ600Wで3分30秒加熱。粗熱取り水けをしっかり絞っておく。
②きゅうりとにんじんは千切りで塩少々ふってしんなりさせ水けを絞っておく。
③切干大根、きゅうり、にんじん、塩昆布、調味料を全て混ぜ最後にゴマとごま油を加え混ぜて完成。

食物繊維たっぷりの切干大根をサラダで♪
ポリポリ食感が楽しいレシピです。

ご報告

1月号でお伝えした「パンの缶詰が売れない！」という記事を見て不憫に思ってくれたお客様が1箱の大人買いをしてくれました～、というご報告を3月号でさせてもらいました。その3月号を見た別のお客様がその復在庫をぜーんぶ買ってくれまして、3月中旬にはすべて売り切ることができました♪売れたことはもちろんですが、それ以上にたなかしんぶんを読んでくださっていることがうれしかったです。ご報告が遅くなってすみません、そして買っていただいたすべてのお客様に感謝いたします(^^)/

ありがとうございます！