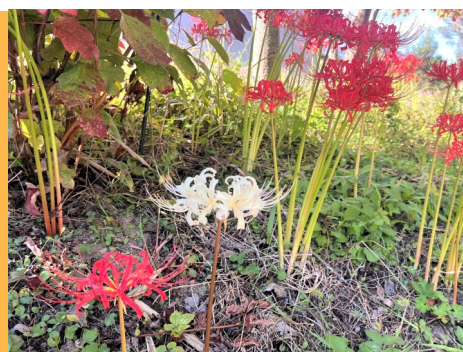




「突然変異の白花・彼岸花」(アミゼの森) 10月2日撮影

保護活動ボランティアは、主に保護された犬や猫を支援し、彼らが新しい家族と出会うよう助けることを目的としています。

【主な活動内容】

『預かりボランティア』は、保護された犬や猫を一時的に自宅で飼育する役割を担います。これにより、動物たちは新しい家が決まるまでの間、安全で快適な環境で過ごすことができます。

預かりボランティアを行う際には、・無理のない範囲での引き受け・保護犬、猫たちの社会性を身につけるための環境作りを心に留めておくことが大切です。

『イベント運営』は譲渡会や啓発イベントに参加し、動物愛護のメッセージを広めたり、保護された動物たちの里親を見つけるための支援を行います。

います。このようなイベントでは、自らの経験を基に他のボランティアや参加者と交流し、協力し合うことも重要です。

【保護ボランティアの種類】

保護ボランティアには、さまざまな種類があります。自分に合った活動を選ぶことが大切です。

1. 預かりボランティア

保護された犬や猫を一時的に自宅で預かる活動です。

・食事や水の提供

・散歩や遊び時間の確保

・健康状態の観察と必要な医療行為

・社会化トレーニング

預かりボランティアは、動物と深い関わりを持つことができ、一時的ではありますが大きな貢献を果たすことができます。

2. 譲渡ボランティア

保護動物の新しい飼い主を探すお手伝いをします。この役割は、譲渡会を企画・運営したり、SNSやウェブサイトで情報発信を行います。譲渡会では、動物を直接見ることで、興味を持った飼い主候補との対話を通じてマッチングが行われます。

3. ミルクボランティア

ミルクボランティアは、お乳を必要とする子犬や子猫の世話をする活動です。特に母犬や母猫がいない場合、人工的に授乳を行うなど、非常に細やかなケアが求められます。

この活動は、終日の面倒を見る必要があるため、時間的な余裕がある方に向いています。

4. 放浪ペットの保護

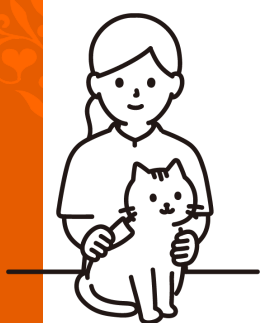
放浪ペットの保護ボランティアは、飼い主を失ったり、捨てられた動物を保護する活動

です。これは少々ハードルが高いですが、とても大切な活動です。状況を冷静に判断する能力や、動物を安全に保護するための技術が求められます。

5. 災害時の動物愛護ボランティア

災害時の動物愛護ボランティアは、自然災害が発生した際に救助活動や避難所での支援を行います。

保護活動ボランティアは、動物たちの命を守る重要な役割を果たすと同時に、自分自身の成長にもつながります。保護された動物たちのために貢献したいと考える方々には、喜びとやりがいのある経験が待っています。



お客様の声

「 26.5センチ 」

郡山市 ぴーなっつ様

スニーカーが趣味で、足は二本しかありませんが靴は百足以上あります。

退職した父が暇を持て余し、よく散歩するようになり、誕生日に靴をプレゼントしました。サイズを聞くと私と同じだったので、持参している色々なメーカーの靴を試してもらい、あまり悩まずに決まりました。それを見ていた母も靴が欲しいと言い出しました。母は年を取ったせいか足のサ

イズが変わり、合う靴がなくて困っているとのこと。一緒に何件もお店を巡り、色々試しましたが中々合うものがありません。ふと、レディースではなく、メンズサイズでいいのでは？と、私の靴を履いてもらったらピッタリ。

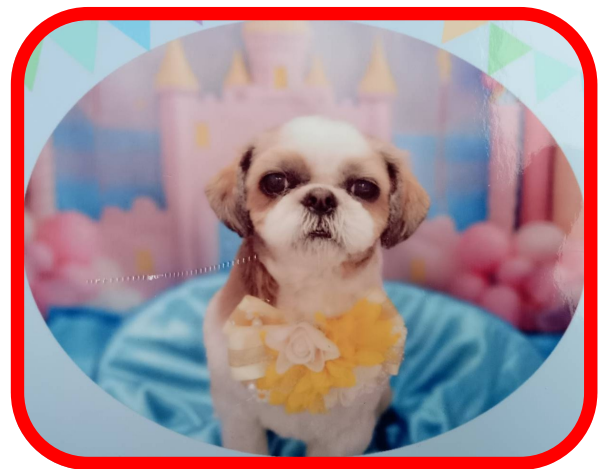
晴れて家族全員の足のサイズが一緒になりました。

わが家のペット自慢

216回

ウチの子みて

飼い主 白崎 様
住 所 いわき市



- | | | | |
|-------|-----------------|-------|-------|
| • 名 前 | 茶タロー | • 種 類 | シーズー |
| • 性 別 | 男の子 | • 年 齢 | 8歳 |
| • 体 重 | 6.5kg | • 性 格 | 人懐っこい |
| • 特 技 | タッチ/言われた物を持って来る | | |

茶タローのコメント

「さんぽ 大好き たのし〜いよ！」

みなさまの可愛いペットの紹介をしています。

載せてみたい方は、弊社のスタッフまたは、メールにて写真と紹介項目を書いて応募ください。

メールアドレス info@amuse-ami.net

暮らしのヒント! 私たちの毎日の生活から!

かんたんレシピ

豚肉のチャイニーズステーキ

味噌の香ばしい香りが食欲をそそります。ごはんはもちろん、おつまみとしてもお酒が進みます。秋の夜長を楽しみましょう。

①豚肉は筋切りをする。にんにくの茎は根元を少し切り落としてから3cmに切り、さっと水にくぐらせてラップで包み、電子レンジで30秒ほど加熱し、すぐにラップをはずして色よく仕上げる。ねぎは5mm幅の斜め切りにし、しょうがはみじん切りにする。

②フライパンにごま油を熱し、にんにくの茎とねぎを入れて強火でさっといため、塩コショウで調味して器に盛る。

③フライパンをきれいに拭

いてサラダ油を熱し、肉を並べて強火で両面を焼き、肉を端に寄せてしょうがと豆板醤をいため、香りが立ったら肉にからめる。

④Aをよく混ぜて③にからめ、野菜を盛った皿に盛りつける。



材料



【4人分】

・豚ロース肉 8枚
・にんにくの茎 50g
・ねぎ 1本
・しょうが 1/2かけ
・ごま油 大さじ1
・サラダ油 少々
・塩コショウ 少々

・豆板醤 小さじ1
A・味噌 大さじ1
・しょうゆ 大さじ1
・酒 大さじ1
・砂糖 小さじ1
・コショウ 少々

かしこいお財布



ご飯の具材として活用する方法です。調味料と野菜葉をそのまます。炊き込みご飯が出来上がっているのが家事の手間もかかります。

野菜の葉で食費節約
食費を節約しようとすれば、やはり「かさまし」をいかに上手に行うかが、節約の力を握ります。そして、「かさまし」に使う食材も、できる限り安価なものが望ましいのですが、意外と捨ててしまっているのが「野菜葉」です。これは、大根やニンジンなどの葉の部分のことを言います。スーパーではあまり見かけることがありませんが、八百屋などに行けば、葉のついたままのニンジンや大根を購入することもできます。また、白菜やキャベツの中で、外側の固い部分の葉も工夫すれば野菜葉として活用できます。野菜葉は、炒め物の具材として活用するほか、炊き込みご飯の具材、汁物の具材にするなど、さまざまな活用方法があります。お勧めなのは炊き込みご飯の具材として活用する方法です。調味料と野菜葉をそのまま炊き込みご飯が出来上がっているのが家事の手間もかかります。

ちょっとこぼれ話



状態、車の場合はワイパーを動作させても、目の前の視界が確保できない状態になっているときを目安としましょう。

車での走行中は道路を掘り下げて作られている「アンダーパス」は浸水の可能性が極めて高いので避けましょう。避難する目安として、歩行者の場合は傘で雨が避けられない状態、車の場合はワイパーを動作させても、目の前の視界が確保できない状態になっているときを目安としましょう。

一瞬で大雨になり、地下に設置している排水設備では、排出が追いつかない場合もあります。ただし、地下鉄の構内にいる場合は、構内と地上の間には防水扉がありますので多少のゲリラ豪雨では構内に侵入してこないようになっています。それでも目の前でどんどん水が入り込んでくる状況では、避難することを優先しましょう。

ゲリラ豪雨に遭遇したら

まだまだ定期的に発生する恐れのある「ゲリラ豪雨」。遭遇したときに、まず一番に考えて欲しいのは「地下から地上に上がる」ことです。

露天風呂探訪

会長の湯・遊さんまい、

栃木県日光市

足尾の宿 かじか

第214回



室、宿泊定員は40名と国民宿舎にしては比較的小規模の建物である。

一見古そうに見えたが、玄関を入ると、見た目とはうらはらに床も壁も、勿論お部屋もピカピカの新築同然である。

どうしてこんなにキレイなんでしょうかと聞いたら、築50年ほど経つが、8年前に全面リニューアルをしたとのこと。クリンネスも最高の状態である。

露天風呂も大きな自然石を積み上げた立派な造りである。温泉はアルカリ単純泉で無色透明である。

肌がつるつるして化粧水のように、別名「美肌の湯」ともよばれていて、神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、冷え性の効能があるようだ。

料理長が腕によりをかけて造る夕食は、地場産の食材にこだわっており、贅沢プラン栃木の「下野牛」をオーダーしたので大満足でした。

料理も建物のクリンネスもスタッフの対応も何の問題もないのだが、帰り際何故か寂しさを感じてしまう。

賑わい、心温まるおもてなし、これは民営のホテルと公営の宿の雰囲気なのかな・・・

翌日は、車で15分位の位置にある、旧足尾銅山を観光することにした。

400年の歴史を誇り、かつては日本の銅の40パーセントが産出され大いに栄えていたという足尾銅山。

足尾銅山と聞くと、足尾銅山鉱毒事件（公害）を思い浮かべる方も多いと思いますが、足尾銅山観光では、歴史や当時の銅の採掘の様子などを知ることができる。

昔ながらのトロツコに約5分間乗って通洞坑内に入ることができ、その後は徒歩で進むことになる。やや探検気分を味わうことが出来る。

通洞坑内には、銅山の歴史、手掘りから段々と機械化され削岩機で掘削する当時の様子がリアルな人形で再現されている。入坑券は大人830円である。

銅の採掘の歴史を学ぶことが出来、大変勉強になり、有意義なひと時を過ごすことが出来た。

国民宿舎でも、人気があり予約が取れないところがある。茨城県にある「鵜の岬」である。

3か月前の一日のみ、電話で予約の受け付けをする事ができ。年末年始および夏季の特定期間の予約については、なんと往復はがきによる申込みで抽選とのこと。

それが10月1日にようやく予約が出来たので、12月行くことになるが、どんな処か楽しみである。



栃木県日光市足尾町銀山平 5488

★★★

TEL 0288-93-3420

今回は、日光市足尾町にある「足尾の宿 かじか」に行くことにした。アミゼからは176km、所要時間は高速道路を利用して2時間30分位である。

銀山平公園内にある公共の宿、国民宿舎ある。

宇都宮ICから国道119号線に入り、途中から国道122号線に左折、しばらく走り、県道293号線を右折、だんだんと道が狭くなり、上り坂を登って行くと左手にポツンと一軒家ではないが「かじか」にたどり着く。庚申山を源流とする庚申川の渓谷沿いにある宿である。

鉄筋2階建て、客室は15

アミゼのSDGsの取り組み

アミゼの森の生物多様性

アミゼの森では、ミツバチを飼い、山地生態系の保全にも努めているのですが、今、ミツバチにとって大変な状況なのである。

今までにない連日の猛暑が続いたせいか、スズメバチが例年よりも大量に発生しているのである。

秋は花の種類も少なくなり、ミツバチにとっても苦難の季節であると同時に、天敵であるスズメバチが連日ミツバチの巣箱を襲ってくるのである。

スズメバチ捕獲器などで対策をとっているのですが、次々と襲ってミツバチを口に銜えて巣に持ち帰ってしまうのである。

右の写真は、巣箱から70mほど離れたところに置いてある薪割機に作った大きな巣で、ここから襲

いに来ているのである。(夏は薪割機は稼働しない)

防護服を着て何度かスズメバチ退治はしているのだが、今回のスズメバチの巣の大きさは最大級である。ことなくして撤去はしたが、何処に巣があるのか今でもスズメバチの攻撃は止まらない。ミツバチ

個体数が減っているの
で、この冬に越冬できるか心配だ。

(株)アミゼ

会長 根本保雄



健康そっだん室 気象病 天気痛・気圧性不調とも呼ばれる



気象病は、天候や気圧の変化に伴って体調不良を感じる症状の総称です。気圧の低下や湿度の変化が関与していることが多く、季節の変わり目や台風の接近時に症状が悪化することがあります。

●気象病の原因

気象病の主な原因として挙げられるのが、気圧の変化です。特に気圧が低下すると、体内の圧力とのバランスが崩れやすくなります。

急激な気温の変化や湿度の上昇も原因となります。気温が急に下がると、体温を保つために血管が収縮し、血流が悪くなることで筋肉や関節に痛みが生じることがあります。また、湿度が高いと、疲れやすくなることもあります。

●初期症状について

気象病の前兆や初期症状は、個人差があり症状の強さや種類もさまざまです。・頭痛・めまい・関節痛や筋肉痛・耳鳴り・だるさや疲労感・気持ちの落ち込みのような前兆や初期症状が現れることがあります。

●気象病になりやすい人

気象病は、誰にでも起こり得ますが、気分が乱れやすく、ストレスや生活習慣の乱れにより、気分が落ち込みやすい人。中耳炎や内耳の病気を過去に患ったこ

とがある人は、内耳が気圧の変化に敏感で、めまいや耳鳴りを感じやすいです。関節炎やリウマチなどの持病を持つ人は、湿度や気温の変化によって関節の痛みが悪化しやすく、気象病の影響を受けやすいです。

●予防方法

気圧が下がる時期や天候が不安定な日には、事前に体調管理を意識しましょう。特に、台風や低気圧が接近する際は、体を無理に動かさず、十分な休息を取ることが大切です。

寒い日には防寒対策をしっかり行い、体を冷やさないようにしましょう。また、日常的に温かい飲み物を摂取し、体の内側から温めることも効果的です。

規則正しい生活リズムを保つことで、自律神経が安定し、気象病のリスクが減少します。早寝早起きやバランスの取れた食事、適度な運動を取り入れることが大切です。

天候の変化に伴って体内の水分バランスが乱れることがあります。こまめな水分補給を心がけ、脱水症状を防ぐことも気象病の予防に繋がります。

ヨガやストレッチ、ウォーキングなどの運動は気分を安定させる効果があり、深い呼吸を意識したリラックス効果のある運動は、気象病の予防に役立ちます。

アミゼ・アミ編集部日記

社長歳時記

食欲の秋

秋は不思議と食欲が湧いてくるようになり、「食欲の秋」という言葉がぴったりの季節になってきた感じがします。

皆さんは、秋の食材と言えば何を思い浮かべるでしょうか。

私はサンマ、きのこ、梨や柿など、今の時期にしか味わえない旬の恵みを思い浮かべます。

スーパーなどの棚も夏野菜から、しめじや舞茸、かぼちゃ、里いもなど、秋らしい食材が増えたなと思いました。

ニュースなどでは、価格の事が先行した話題となつていますが、特に新米は生産者も消費者も、まだまだ心配な問題だと思っています。

日本人にとってお米は特別な存在です。特に秋の新米は別格です。

おにぎりにするなら、何の具もいらぬ塩むすびだけでも十分ごちそうに感じられるのは新米ならではの魅力だと思います。

食材自体は季節に関係なく、普段からスーパーなどに並んでいるものも多く見慣れてしまっている、特別には感じられないかもしれません。しかし、素材の持つおいしさや力が私たちの心を満たしてくれるように感じます。

旬の食材を少しだけ手間をかけ料理をして、食でも秋を感じながら、お酒なども楽しんでいけたらなと考えて過しています。

根本 大介



「四季」

ハウスクエア部 草野美千男

私は、ハウスクエア部に所属していて、不用品整理などの作業も行いますが、主な作業内容は環境整備になります。

敷地内の整備やアミゼの森、ひまわり畑、菜の花畑、資材置き場、メガソーラー周りの草刈り整地。トラクターでの耕うん作業、木の伐採、薪作りなどをしております。

自然の中での作業なので、四季の移り変わりを身

近に感じます。先輩から四季折々の木々草花や小動物、野鳥、虫の名前や特徴、雲や風向きでの天気の変化、ことわざなど、自然に大切な事を色々と教わって、少しずつ勉強させていただいております。私にとって、とても大事な「花鳥風月」かなと思っています。

いつもありがとうございます。



- ・会社名
- ・営業内容

株式会社 アミゼ

◆リースキン事業部

◆ハウスクエア事業部

◆不用品整理・遺品整理事業部

◆一般・産業廃棄物収集運搬処理事業部

◆通信販売事業部

◆リユースショップ「なんだかんだ」

- ・会社の場所

本社 〒963-3314 福島県田村郡小野町大字塩庭字大六18

営業地域 福島県全域

郡山・いわき・福島・会津・白河

- ・連絡先

全店共通 Tel 0120-37-5472 Fax 0247-72-5472

ホームページ

アミゼ

検索



今月も読んでいただき
ありがとうございました。
来月も一生懸命作ります。
お楽しみに！

