

日々の暮らしにある陶酔

irodori

Autumn 2022 vol.10

人に、地域に、エネルギーを。ライフスタイルに彩を。



冬の空から降り注ぐ華

11月は、北海道や東北地方、信越などから初冠雪の便りが届く頃ですね。雪といえば、小さい頃に読んだ絵本には、空から降る雪が丸く描かれることが多くありました。そう思い込んでいた私が、小学2年生のある日、自分の手袋に降りた華のような雪の結晶を見て「こんなきれいな形をしているんだ!!」と思いっきり感動した時のことは、今でも忘れられません。今回はその美しさから「雪華^{せっか}」とも呼ばれる「雪の結晶」について調べてみました。

雪の結晶はなぜ六角形なの？

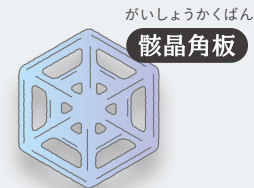
雪の結晶は、大気中の「気温」と「水蒸気の量」によって様々な形に変化します。形が六角形なのは、大気中で冷やされた水の小さな粒が集まって氷となる時に、構造的に一番安定する六角柱になるからだそうです。

小さな六角柱が空から落下し、風に吹き上げられ、雲の中を通り抜けるうちに、水蒸気がついて様々な形に成長するのですが、その成長の仕方には大きく2つあり、結晶が平らな板状のものを「板状(ばんじょう)結晶」、柱状ものを「柱状(ちゅうじょう)結晶」と呼びます。それぞれの代表的な結晶を紹介します。

板状結晶

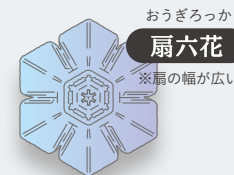
■角板状

もっともシンプルな雪の結晶。この六角形がベースとなり、角の部分に枝や板が成長することで複雑な形になっていきます。成長がゆっくりだと角板状のまま降ってくることもあります。



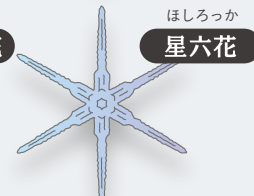
■扇状

角板を中心に伸びた枝の幅が広く扇の形のように見える結晶。水蒸気が少ない環境でゆっくり成長してできます。模様の美しいものが数多くあるそうです。



■樹枝状

6本の枝の中心の核からさらに枝分かれした側枝を持つ雪の結晶。雪の結晶の代表的な形です。子供の頃、出会って感動した結晶はこの形でした。



柱状結晶

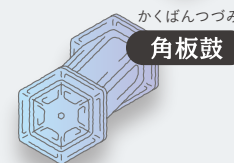
■角柱状

小さな六角柱状の結晶です。中が空洞になっているもの、側面や底面にくぼみができているものなどがあります。



■鼓状

角柱の両側に角板や樹枝状の板状結晶がついたもので、形が日本の伝統的な楽器の鼓に似ている結晶です。



雪の結晶は肉眼でも十分楽しむことができますが、100円ショップで購入できるスマートフォン用のマクロレンズを使うと、構造まで綺麗に見える画像が撮れるそうですよ。私も早速、買いに行こうと思います。

トレンドレポート

学び・余暇

掲載誌・サイト | 日経クロストrend
ロケットニュース24



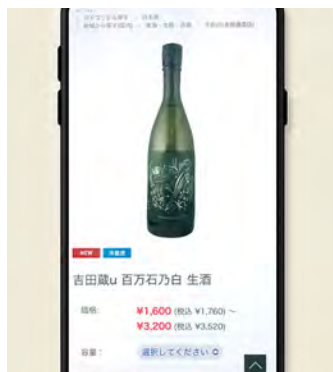
たまごっちスマート:6,380円(バンダイ)

進化してブーム再来 「たまごっちスマート」

90年代と2000年代に流行した「たまごっち」が進化して登場。「鬼滅の刃」やBTSキャラクターとのコラボ商品が登場し話題を集めている。中でも人気は、従来のストラップ型とは異なるスマートウォッチ型の「たまごっちスマート」。タッチ液晶とマイク搭載で使いやすく、よりかわいらしくなったキャラクターも魅力。幼少期に遊んだ世代が懐かしさからとりこになっている。

食

掲載誌・サイト | エル・グルメ



吉田蔵u 百万石乃白 生酒 720ml
1,760円~ (吉田酒造店)

スマートに食事と楽しむ 「低アル日本酒」が人気

低アルコールドリンクの波がいよいよ日本酒にも到来。アルコール度数16度が通常の日本酒だが、度数13度以下の「低アル日本酒」が次々と登場している。食事とともに味わうことを重視し、飲み口が軽くて味わい深い日本酒が増加。フレンチやエスニックのレストランで紹介され、食中酒として人気上昇中だ。深酔いせずスマートに楽しめる」と好評。

食

掲載誌・サイト | DIME、macaroni



桔梗屋 Instagram

食べやすくサスティナブル 新発想の「食べられる容器」

SDGsの意識の広がりで「食べられる容器」が注目。中でも話題は、山梨銘菓「桔梗信玄餅」。餅ときなこがプラスチック容器に入っていたが、「容器も食べられるようにしてほしい」という意見を参考に、もなかの容器を考案。斬新なアイデアと画期的な技術で、発売するやいなやSNSで大反響となり、売り切れ続出に。

美容

掲載誌・サイト | GetNavi



光美容器フォトブライトショットEH-SL85-W
69,300円(パナソニック)

パートナーとシェアして使える 「オールジェンダー美容家電」

男性の美容に対する関心の高まりとともに増加している「オールジェンダー美容家電」。パナソニックがパートナーと美容アイテムのシェアを提唱したのをはじめ、男女で使える美顔器やドライヤーを各メーカーが販売。スタイリッシュなフォルムやカラーなど、ユニセックスなデザインが特徴。夫と美容アイテムを共有することの多い大人主婦は、今後こうした商品を選ぶ傾向に。



長く使えて、料理が楽しくなる
庖丁にやさしいまな板 黒



ほぼ毎日使うキッチン用品は、使い勝手の良さや、デザインにこだわった愛着の持てる逸品を選びたいもの。「庖丁にやさしいまな板 黒」は、創業明治41年の料理道具店 釜浅商店さんならではの、丈夫で長く使えるまな板です。庖丁の切れ味が落ちにくく、食材が見やすい黒のデザインが美しい、料理が楽しくなる美品です。

● 庖丁の刃を傷めにくく、切れ味が落ちにくい

素材は岡山県倉敷市の調理道具専門メーカー天領まな板さんとの共同開発で実現した酢酸ビニル製。木製まな板のような刃の当たりで、庖丁の切れ味が落ちにくいのが最大の特長です。クッション性がよく一般的なポリエチレン製のプラスチックと比べ耐久性に優れており、表面の削り直し^[有料]も可能です。



● まな板は白からスタイリッシュな黒へ

食材の色が鮮やかに見やすくなる黒色は、スタイリッシュなデザイン。さまざまな仕様のキッチンや調理道具との相性の良さも魅力です。白いまな板にありがちな長年使っているうちに気になるくすみが目立ちにくいのもポイントです。

● 漂白剤OK、衛生的だから長く使える

プラスチックのまな板同様、食器用洗剤やアルコール、食器用漂白剤の使用が可能。衛生面でも安心できることが、長年使い続けたい理由です。
※食洗機は使用不可。変形が起きる可能性があるため本体の煮沸や熱湯をかける事はできません。



あなたのライフスタイルを彩るiRODORiプレゼント

左ページでご紹介した「庖丁にやさしいまな板 黒」の小(サイズ:L30cm×W20cm×T2cm、素材：酢酸ビニル、耐冷温度：マイナス30度、耐熱温度70度)を5名様にプレゼントいたします。オシャレで長持ちするまな板で、料理時間が今よりもっと楽しくなりそう。



ご希望のお客様は、二次元コードから「iRODORiプレゼント応募フォーム」にアクセスの上、お申込みください。

応募フォームは
こちら



お申込み締切 2022年12月31日(土)まで

当選発表は、当選者様への発送をもってかえさせていただきます。

Editor's voice



ここ数年で出会った日用品の中でのお気に入りの一つは、Pick up Itemでご紹介した釜浅商店さんの『庖丁にやさしいまな板 黒』
出会ったきっかけは、当社が運営するランドリーのウェブサイトを作成するにあたり、撮影小物である紙カップを合羽橋に買いに行った際に一目惚れしたものの。
なかなかの重量感なので、電車移動の日に買ってしまったことが、その日の行動を制限するちょっとしたミスになりましたが、それ以来、日々のお料理がより楽しくなった美品です。お客様にも日々の彩を共有したく、ご紹介をさせていただきました。

みなさまのライフスタイルに、ほんの少しでも、彩が加わりますように。



irodori

Autumn 2022

発行：アイエスジー株式会社 | 〒273-0047 千葉県船橋市藤原3-16-17
お客様コールセンター：0120-388-046(受付時間 平日 9:00~17:00)