

# 快適 ガス乾燥機

ホームガス課 上田 耕也



梅雨時期の室内干しは、なかなか乾いてくれないだけでなく、嫌な臭いも発生しています。湿った状態が長ければ長いほど雑菌が繁殖して、ニオイの原因になります。洗濯物が濡れた状態で、湿気も多く部屋が閉め切られていると、雑菌にとっては最高の状態です。なので、少しでも速く乾かすことが重要です。

実際には次のような弊害が発生します。1回の洗濯物でどの程度水分が発生するのかご存知でしょうか？例えば5kgの洗濯物を洗い脱水して干すとなんと約3Lもの水が水蒸気となって放出されるのです。

ダニもカビも高温多湿の室内環境で繁殖が促されますが、洗濯物を干している部屋と干さない部屋のダニの数を調べたところ、室内干しをしている部屋は

干さない部屋の**2倍以上のダニが発生**することがわかっています。

室内干しをどうしてもしなくてはならない場合は、十分な換気・除湿をしないと、その水分が部屋の中にもってしまいますので気を付ける必要があります。

そこで梅雨の時期このような問題を解決してくれる一番の商品が「ガス乾燥機」です。

最近では家で乾燥機を導入しているという方が、増えてきたように感じます。また、今は使っていないけど気になっている方も、多いのではないのでしょうか。

乾燥機といってもいろんなタイプがあり、どれが一番いいのかわからないという方も多いと思います。そこで一般的な「家庭用ガス乾燥機」について、そのメリットをご紹介していきたいと思います。

ガス乾燥機の最大のメリットは乾燥時間が早いことです。

それぞれ5kgの洗濯物を乾燥させる際の時間です。(あくまでも目安です)

ガス乾燥機	約 50分
ガス温水浴室暖房乾燥機	約 90分
電気浴室乾燥機	約 180分
洗濯乾燥機（ヒートポンプ）	約 100分
洗濯乾燥機（ドラム型ヒーター）	約 130分
電気衣類乾燥機	約 180分

こうしてみると断トツでガス乾燥機の乾燥時間が短いことがお分かりになると思います。

ガス乾燥機は天日で乾かすよりも、実はふっくら仕上がることをご存知でしょうか？

天日干しでは、布の繊維が寝たまま乾いていくので、ゴワゴワ感が出やすいです。その点、衣類乾燥機は布をパウンドさせながら温風を繊維の底まで当てていくので、繊維が立ってふんわりします。

また洗濯物を外に干さないで花粉もシャットアウト。花粉が衣類に付着しにくく、花粉症の方も快適にお使いいただけます。

室内干しはあまりしないという方、洗濯物を早く乾かすことや家事楽を重視するなら、やはり「ガス乾燥機」だと思います。

梅雨時は湿気が多く、洗濯物を乾かすのに、ただ単に部屋干しするだけではなかなか乾きませんし、カビやダニの原因にもなります。

ガス乾燥機を使用した方にアンケートを取ったところその満足度はなんと**95%**という結果も出ています。このように魅力あるガス乾燥機をぜひ一度試してみてください。

# アポロ新聞

## 土用丑の日

リビングサービス課  
中川 拓哉

「土用丑の日」といえば、鰻を食べる習慣があります。今回は「土用丑の日」とはなにか？そして、「なぜ鰻を食べるようになったのか？」説明していきます。

まず、「土用」とは四立（立春、立夏、立秋、立冬）の前、18日間のことです。

春夏秋冬の「土用」

- ・立春の前約18日間：1/17～2/3頃
- ・立夏の前約18日間：4/17～5/4頃
- ・立秋の前約18日間：7/20～8/6頃
- ・立冬の前約18日間：10/20～11/6頃

一般的な夏の「土用丑の日」にあたる土用は、立秋の18日前の期間のことです。



この土用というのは、“五行”で定められた暦で、五行とは、木行・火行・土行・金行・水行。

- ・木行：春
- ・火行：夏
- ・土行：季節の変わり目
- ・金行：秋
- ・水行：冬

このような季節の象徴となっています。

次に「丑の日」とは、十二支の「子（ね）、丑（うし）、寅（とら）、兔（う）……」の丑のことです。この十二支は、『今年の干支』というように、年を数えるときに使われるだけでなく、方角や、月、そして日を数えるのにも使われるのです。そして土用丑の日は約18日間の『土用』の期間のうち、12日周期で割り当てられている十二支が『丑の日』の日が、『土用丑の日』なのです。1年で2回「土用丑の日」がある年（二の丑）は、大体2年に1回くらいあります。

次に「土用丑の日」に鰻を食べる習慣がなぜできたのか、その由来については諸説ありますが、平賀源内による発案が一番有名です。

江戸時代には「丑の日にちなんで、“う”から始まる食べ物を食べると夏負けしない」という風習があったそうです。これを他のうなぎ屋もこぞって真似するようになり、次第に「土用丑の日はうなぎの日」という風習が定着したとされています。

実際には土用丑の日は、春夏秋冬4季にわたってあります。なのに、現在うなぎを食べる習慣があるのは、『夏の土用丑の日』だけです。これは、当時の平賀源内が起源とされ、うなぎを食べる風習が『夏の土用丑の日』だったから、現在「土用丑の日」と言えば、夏の土用丑の日となるのです。

また、本来ウナギの旬は冬のため、以前は夏にウナギはあまり売れなかったそうです。そこで売れない鰻の販促のため、旬でない夏に鰻を食べる習慣を根付かせたという説が有名です。

なかなか鰻を食べる機会はないですが、今年は鰻を食べたいと思います。