

お財布の使い始めにピッタリな吉日一覧

1が10,000に膨らむ「一流万倍日(一粒万倍日)」

一粒万倍日(いちりゅうまんばいび)とは、「一粒(ひとつぶ)の粃(もみ)が、万倍にも実る稲穂になる」ことに由来する吉日のこと。

要するに「1が10,000に大きく膨れ上がる日」なので、(万倍に大きく膨れ上がることを願って)何かを始めるのに、ピッタリな日とされています。

幸せの反動(罪悪感)を天が赦してくれる「天赦日(てんしゃにち)」

天赦日とは、日本の吉日の中で“最上の吉日”とされている日のこと。すべて神様が天に昇り、万物の罪を赦してくれるため、何をやっても上手くいくとされています。

「赦す(許す)って何を？」と聞かれると、ニュアンスが難しいところなのですが、幸せなことがあったときに感じる「こんなに幸せでいいの？」という罪悪感を赦してくれる類のものだと言われています。

例えば、ゴルフでホールインワンを決めた時に、ホールインワンした人がキャディさん(もしくは一緒にコースを回っている人)にご祝儀を渡してバランス保つことがありますよね。その幸せの反動を、点が赦してくれるというニュアンスなのです。

出て行ったお金が、また帰ってくる「寅の日(とらのひ)」

「一日で(一瞬で)千里を行って、千里を帰ってくる力」と(黄金の縞模様)が金運を呼ぶ力がある寅(虎)にまつわる吉日です。

弁財天に由来のある「巳の日(みのひ)」

金運や財運を司る「弁財天」の遣いである白蛇の日です。より少ない「己巳の日(つちのとみのひ)もあるため、合わせてチェックしておきましょう。

折角だから、この日は避けたい「不成就日(ふじょうじゅび)」

吉日の中には、なにをやっても成就しない不成就日が紛れています。

不成就日は他の吉日(例えば一粒万倍日)と同じ日になることもあるためチェックするようにしましょう。

~2がつのレシピ~



タラのから揚げ香味ソース掛け

材料
(2人分)

*たら切身:2切(1切80g) *酒:小さじ1 *塩:1つまみ *こしょう:1つまみ

*小麦粉:10g *揚げ油:3カップ

【香味ソース】

*砂糖:大さじ1 *醤油:大さじ1/2 *酒:大さじ4

*味噌:大さじ2 *胡麻油:小さじ1 *生姜:5g

*にんにく:5g *長葱:10g *すり胡麻:3g *三つ葉:5g

作り方

所要時間 約20分【内、仕込10分、調理10分】

【仕込】

1) 生姜・にんにく・長葱をみじん切りにし三つ葉は細かく刻んでおく。

2) みじん切りにした香味野菜に砂糖・醤油・酒・味噌・胡麻油・すり胡麻を混ぜ合わせ香味ソースの完成です。

3) たら切身に酒をなじませ、塩・こしょうをふっておく。

【調理】

1) たらに小麦粉をまぶして揚げ油を180度まで熱し、たらを入れ正面がきつね色になるまで3~4分揚げます。

2) 揚げたらキッチンペーパーに上げ、5~6分置いておく。

3) お皿に盛り付け、香味ソースを掛けて完成です。

お掃除プチ裏技

カーペットのお掃除



カーペットは日常掃除機をかけてお掃除をしても

ほこりや、髪の毛や、食べカスなど色々な汚れがカーペットの毛の中に入り込んでいます。

カーペットに重層をかけて、ゴム手袋をはめて重層をもみ込んで、2時間位そのまま放置しておくことで重層が汚れを吸収するので、ナイロンたわしでブラッシングして、あとは掃除機で吸い取るときれいになります。

日常的に掃除機をかけていても毛の中に入り込んだ汚れはなかなか取れなくて不衛生なので定期的にやると清潔で、重層は消臭効果もあるので、暇がある時にやってみてください。



四国88箇所御朱印の旅

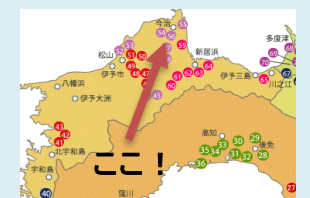
56番札所

金輪山 勅王院 泰山寺

(きんりんざん ちよくおういん たいさんじ)

所在地: 愛媛県今治市小泉1-9-18

電話番号: 0898-22-5959



不動産情報

賃貸一戸建て



場所: 香川県善通寺市 おすすめポイント!!
間取: 3DK
賃料: 40,000円
駐車料: 3,000円

- ・ペット可
- ・システムキッチン
- ・トイレ新品です
- ・自衛隊駐屯地付近の便利な場所です



eishin

(株) エイシン

住所: 香川県高松市檀紙町1648-8

0120-512-337

ホームページアドレス <http://www.eishin-1.co.jp>



おかげさまで
34周年

エイシン

検索