



風薫る5月になりましたね。桜の花が散り、ツツジや藤の花が綺麗な季節になりましたね。

このニュースレターは、電子入札用ICカード購入をして頂いたお客様、当社とお取引のあるお客様、私と名刺交換して頂いた方へお送りしています。

IT関連の情報やニュース、気になる製品等をお伝えいたします。お気軽にお読みください。宜しければ社内回覧などして頂くと励みになり、嬉しくなります。

ノートPCのバッテリーを長持ちさせるには！

ノートパソコンにはバッテリーが内蔵されています。メーカーはバッテリーの寿命を2年程度と言っています。実際に2年程度でバッテリーが使えなくなる場合もあります。

バッテリー駆動時間はカタログに記載されている半分の時間を目安にしましょう。バッテリーは長期間使っていると、バッテリーのみでの駆動時間が短くなります。私のノートPCはカタログ値は15時間ですが、4年目で5時間程度しか持たなくなりました。(新品時のバッテリーのみでの駆動時間は8時間程度でした)

交換用のバッテリーはメーカーと型番によりさまざまで、約1万～3万円くらいします。

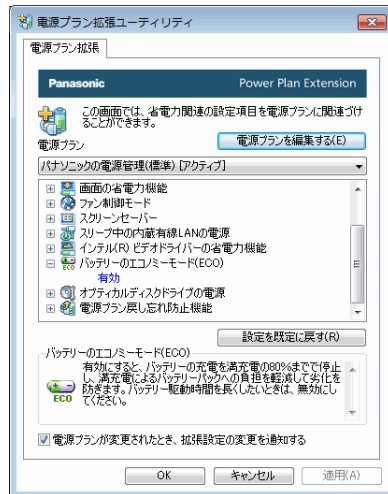
仕事中にノートパソコンの電源をコンセントに刺したまま使うと、常にフル充電の状態です。バッテリーの寿命を短くする事になります。

メーカーは「ノートパソコンの電源をコンセントに刺したまま使わないでください」と言っていますが、そんな面倒な事はしたくないですね。

バッテリーの充電容量を80%に設定に設定すれば、バッテリーの寿命を延ばせます。

法人用のノートパソコンの場合、バッテリーの充電管理(下記のような名称)ができる場合が多いようです。

- ・バッテリーユーティリティ
- ・バッテリー管理
- ・電源プラン拡張ユーティリティ



ノートパソコンの電源をコンセントに刺したまま使う場合は、80%充電に設定しましょう。

※全てのメーカーが80%充電に対応している訳ではありません。

～ 古いアルカリ乾電池を一瞬で見分ける方法！！ ～

知っておくと役に立つ裏ワザをご紹介します。



突然ですが、アルカリ乾電池が2つ。
どちらが新しいものかわかりますか？

電池を変えようとしたけど、うっかり混ぜってしまった！！
もうどっちがどっちか分からなくて困ってしまいますよね。・`ノ`ノ`ノ`・

電池チェッカーがあればいいですけど、あいにく持ってないし・・・。

そんなときは、マイナス側を下にして数センチ上から落としてみてください♪
一瞬で判別できますからΣ(●`ω`●)b



新しいものは基本的に、このようにしっかり立ちます。 →

使っていくうちに中身が変化して、安定しなくなってきます！
パウンドしたり滑ったり・・・もう倒れまくりです。 →

残量が少なければ少ないほどピョンピョン跳ねて安定しません。

これは見るより実際にやってみたほうが違いがはっきり分かります！！
ただし、アルカリ電池だけに使える裏ワザです。
マンガン電池や充電には使えないのでご注意ください！



～ 海外にはない!? 外国の料理っぽいけど実は日本発祥の料理5選！ ～

ケチャップライスを焼いた卵で包んだオムライス。好きな人も多いのではないのでしょうか。このオムライス、実は海外ではなく日本生まれの料理なのにご存じですか？ こうした「実は日本発祥」という料理を紹介します。



●「天津飯」

中華料理のご飯もの料理・天津飯は実は日本生まれの料理。中国には「天津」という地域があるのでこの地域発祥の料理だと思ってしまうのですが、天津には天津飯はないのです。発祥に関しては、浅草の来々軒発祥というもの、また大阪の大正軒が発祥である、など諸説あるそうです。



●「中華丼」

天津飯だけでなく、ご飯に八宝菜を掛けた中華丼も日本発祥の料理です。中華料理店の賄いが発祥、という説があります。ですので、中国には中華丼という料理はありません。ただ、似たようなあんかけご飯の料理はあるそうです。



●「エビチリ」

甘さと辛さが絶妙なエビチリも実は日本発祥の料理。「日本の中華料理の父」といわれている陳建民氏が考案したものです。日本で中華料理店を開く際に、「乾焼蝦仁」（エビを辛いスープで炒めたもの）という中華料理をアレンジして作ったもの。日本風に甘めにしたのだそうです。



●「エビフライ」

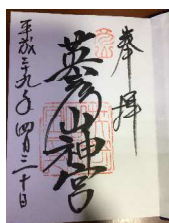
フライ料理の中でも特に人気のエビフライですが、これも日本発祥の料理。銀座の人気洋食店『煉瓦亭』が考案したなど、生まれた経緯は諸説ありますが、日本生まれなのは間違いないようです。海外だと、中国にエビにパン粉を付けて揚げる似た料理があったりします。



●「ドリア」

ご飯の上にベシャメルソースを掛け、オーブンで焼くドリア。バリバリの洋食ですが、実は日本生まれの料理。1930年ごろに、日本のホテルの料理長だったスイス人料理人サリー・ワイルが創作したものです。

～ 編集後記 ～



4月30日(日)に山仲間と一緒に英彦山へ登ってきました。英彦山神宮で登山の安全をお祈りし出発。途中、爽やかな風が登山の疲れを癒してくれました。頂上からの景観も素晴らしかった。もう一つの目的である英彦山神宮さまの御朱印をいただきました。下山後、近くの「じゃくなげ荘」で温泉で疲れを取り、肌がスベスベになって帰ってきました。暑くなると私の登山はオフシーズンに入るのですが、次も計画してくださいとの要望が多く困ってます(;>_<) 記 奥村