



ひとひと 女・男 ひろば

< 第28回 >

人生の先輩であるお年寄りに、もっと楽しく豊かに毎日を過ごしてもらおうと始められた「お茶の間」事業。携わる人たちは、どんな気持ちで取り組んでいるのでしょうか。



「一人ひとりが機関車」の気持ちで！

長沢 はるみさん (NPO法人「お茶の間」)

「今までたくさん苦勞をしてきたお年寄りを、『私たちもしてもらいたいと思う介護』で楽しくサポートしたいね...そんな気持ちを持った仲間が集まって、「お茶の間」の毎日は成り立っています。

NPO法人の運営上、役職は決まっていますが、「お茶の間」ではみんなが機関車。「特定の誰か1人」がみんなを引っ張るのではなく、「みんなで引っ張る」気持ちを持つことが、いい結果をもたらしているようです。

地域のコミュニティづくりには、「やってみよう」という気持ちが一番大切だと思います。「あの人でなければできない」ことも、また「私でなければできない」こともない。時には肩の力を抜きながら、お年寄りたちとの時間を楽しく過ごそうと思っています。

立ち上がれ！バイオリサーチパーク¹⁹

地域交流講座

「21世紀を創るバイオの世界」



講師 食品微生物・食品安全学研究室教授 **田中 信正** さん

食品の安全性確保は人任せだけで出来るものではありません。消費者が科学的な見地に立って、冷静な判断をし、家庭でも安全確保に努力を怠らないことが必要です。家庭で出来ることの第一は手洗いです。せっけんと温水で爪の間から手首の上まで、

二十秒以上かけてよく洗うことが大切です。手洗いは、生肉などに触れた後だけでなく、身体に、あるいは未洗浄の野菜に触れた後にも必要です。せっかくな洗い後は何もうしません。タオル、手ぬぐいには細菌がいつまでも付いてはなりません。タオル、手ぬぐいには細菌がいつまでも付いてはなりません。タオル、手ぬぐいには細菌がいつまでも付いてはなりません。タオル、手ぬぐいには細菌がいつまでも付いてはなりません。

まな板、包丁は使用後、洗剤と温水でよく洗い、空気乾燥をします。私たちの身体には黄色ブドウ球菌がすんでいることが多く、ことに傷があったり、化膿したりした皮膚にはこの菌が多数存在します。傷が食品に触れないよう、使い捨ての手袋などを使って食品を保護しましょう。温度計を使って、冷蔵庫の温度、調理した食品の温度を測って安全性を確保することも大切です。冷蔵庫の温度は二度から五度、鶏肉は七五度で少なくとも十五秒などが適切です。作った料理は早く食べましょう。企業では衛生プログラムによる設備や従業員の衛生確保に加えて、HACCP（ハセツップ... 危害要因と必須管理点）を実施し、食品安全性システムを構築

する必要がありますが、ここにアカウンタピリティ（義務遂行責任）、インテグリティ（正直さ）がなければ、見かけ上、どんなに良いシステムを作っても無駄です。さらに、建前と本音が一致していることが食の安全性確保には不可欠です。この一致なしではシステムの明確な管理と検証はあり得ません。今後、企業と大学の協力、連携はますます重要になると思います。科学に基づいた仕事が安全性を推進します。また大学は実際に役に立つ研究を進め、企業、市民への科学的情報の伝達に努める必要があります。市民は正しい情報を選択し、これに基づいて安全性の追及を忍耐強く行う必要があります。

* 次回は、小西徹也教授の「脳の老化を防ぐ食性因子」です。

身近な自然 豊かなカルチャー

花と遺跡のふるさと公園

新津市美術館

☎0250-25-1301 <http://www.city.niitsu.niigata.jp/>

新潟県埋蔵文化財センター

☎0250-23-1142 <http://www1.ocn.ne.jp/~n-maibun/>

新潟県立植物園

☎0250-24-6465 <http://botanical.greenerly-niigata.or.jp/>