

まちの話題



全国少年柔道大会
団体戦でベスト8に入る

白根市柔道連盟

五月五日に講道館（東京都）で開催された第二十三回全国少年柔道大会で、県代表の白根市柔道連盟が団体戦でベスト8に入る健闘を見せました。個人戦では小林巧君（小林小学校六年）が三位の銅メダルを獲得しました。

出場メンバーは小林君のほか、向菜都美さん（巻町漆山小学校五年）、島田大樹君（湯東村湯東小学校五年）、小山孝良君（白根小林小学校六年）、片岡仁君（中之口村中之口小学校六年）の五人です。

日ごろの練習と県内外の数々の大会を経験し、力を付けてきた選手たち。四月に県予選として行われたBSN杯少年柔道大会で、三年連続の優勝を果たし、全国大会への出場を決めました。

大会は一回戦で和歌山県代表と対戦し、二対一で勝利すると、二回戦の大阪府代表、三回戦の愛媛県代表を次々と下し準々決勝まで進出。しかし、準優勝した愛媛県代表の大河道場に〇対三で惜しくも敗れました。

星野力監督は「今大会出場チームの中で一番体が小さかったのによく頑張った」と選手たちの健闘を褒めたたえます。

個人戦で三位の小林君は「優勝できず悔しかった。次回は必ず優勝したい」と話します。

「目標は、全国大会に出場して優勝すること」と選手たち。これから行われる数々の大会を制覇すべく、日々練習に励んでいます。

五月十三日、白根中学校三年生の生徒三人に、交通指導員の委嘱状が交付されました。これは白根地区交通安全協会白井支部が、十年前から地域の交通安全意識の高揚と事故防止を目的に行っています。

委嘱状の交付式では、中村光一支部長が「一件でも事故を減らすため、街頭での指導をお願いします」とあいさつしました。

委嘱された鶴巻冬美さん（中山）、熊倉郁也君（引越）、田辺圭太郎君（中山）は、春、夏、秋、年末に行われる全国交通安全運動期間中、交差点などで交通安全指導を行います。

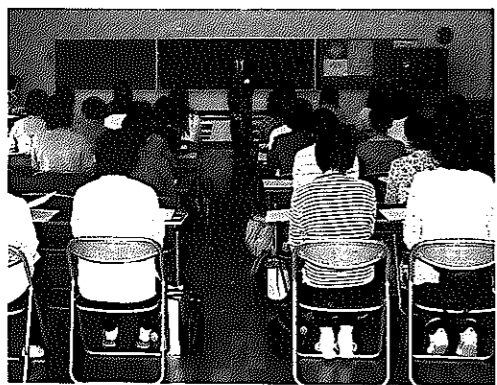


中学生の交通指導員誕生

白根地区交通安全協会白井支部

健康なまちづくりを目標として

平成15年度白根市
栄養教室開講式



五月十四日、保健センターで、栄養教室開講式が行われました。

この栄養教室は、健康なまちづくりを推進する「食生活改善推進員」の養成講座で、年六回行われます。修了には、規定時間の三分の二以上出席することが必要です。

吉沢市長はいさつで「皆さんには、健康づくりを家庭から地域、そして白根市全体に広げるといふ大きな役割があります。頑張ってください」と受講生を激励。受講生は緊張しながらも、これからの講義を楽しみにしている様子でした。

シリーズ・消防団って何だろう？①

もっと知ってください
消防団のこと

「消防団って、消防士の手伝いをする人でしょ」って思っていないですか。知っているようで知らない消防団。まちを守るため、日々地道な努力をしている消防団の活動内容を、今号から3回シリーズ（各月1日号）で皆さんにお伝えしていきます。

消防団をご存じですか？

消防団員は消防職員と違い、消防を本業としているわけではありません。普段は別の仕事を持っていて、火災などの場合や、その他行事のときに消防団員として活動します。

「自らの郷土は自らで守る」という精神を持って、いつ襲ってくるか分からない災害から、市民の生命・財産を守ることが消防団の任務です。災害がないときでも、火災予防活動や、もしものときに備えた訓練・点検など、市民が安心して暮らせるよう、日々地道な活動を行っています。

消防団の任務

【災害の場合】

- ①火災（建物火災・野火火災等）
昨年度に市内で発生した火災は十六件で、延べ八百二十六人の消防団員が出動しました。
- ②風水害（台風・集中豪雨・洪水等）
- ③地震
- ④その他
人命救助や避難誘導、救急救助等に加えて、警察業務や海上保安業務に対する協力要請による活動もあります。昨年度は、行方不明者の捜索などを行いました。

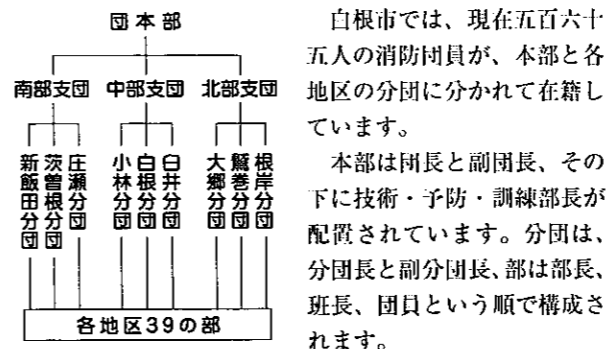
【平常時】

- 災害時以外でも、消防団にはさまざまな仕事があります。
- ①火災予防活動
 - ②警備警戒活動
 - ③教育訓練活動
 - ④機械器具等の点検等

このように、消防団は定期的な活動を行いながら、いざ災害時には現場に駆けつけ、郷土を守っているのです。

7月1日号につづく...

消防団の組織



家庭での食中毒の注意し方



家庭福祉課からのお知らせ

昨年度の県内の食中毒発生状況は、全体で39件。このうち、20件は家庭が原因で発生しました。食中毒菌は、私たちの身の回りのあらゆるところに潜み、わずかな「不衛生」を狙って感染しようと、いつもすきすきうかがっています。食中毒予防の基本は、手を洗う、食品を十分に加熱する、調理器具を清潔にするなど、当たり前のことを守ることです。「きれい」と「清潔」は違います。きれいな台所が必ずしも清潔で、衛生的な台所とは限りません。ちよつとした方法で食中毒菌がいなくなった台所、これが「清潔」な台所です。では、どのようなことに気を付けて食事づくりをすればよいのでしょうか。

食中毒予防のポイント

食中毒を予防するときは？

食材は、消費・賞味期限を確認。

消費期限	賞味期限
品質が急激に劣化しやすい食品が対象。必ず期限内に食べきる。	品質の劣化が、比較的ゆるやかな食品が対象。比較的期限を過ぎたら食べられませんが、開封後は早めに食べきる。

保存しておくときは？
冷蔵や冷凍が必要な食品は、すぐ冷蔵庫へ。冷蔵・冷凍室の温度設定にも注意（冷蔵庫10℃、冷凍庫はマイナス15℃以下に）。容量は全体の7割程度に（詰めすぎは厳禁）。

調理の準備は？
調理の前は、まず手を洗う。包丁やまな板は、食材ごとに洗剤と流水でよく洗うこと（特に肉、魚を切った後の器具の衛生に気を付ける）。

調理するときは？
加熱調理するものは、内部も十分に加熱する。調理途中で、食品や食材を室温に放置せず、冷蔵庫に保管する。また再び調理する際には、十分に加熱すること。

食事と後片付けは？
出来た料理はすぐに食べる。残った食品で、時間がたったものは思い切って処分すること。

日常の食卓の衛生管理について、この5つのポイントをしっかりと守り、おいしく楽しい食事が出来るように心がけましょう。