



一九四二年

消費者とマーケ

高血玉

この安全基準の審査に適合したものについては、國家公安委員会がその形式（モデル）を認定し、これに基づいて作られた個々の作品については、財團法人・日本交通管理協会がその合否を判定します。「TSマーク」は、いわばその合格証。

心臓病をもたらす病気に、次のようなものがあります。体の内部で生じた老廃物を運び出す大切な役割をしているのです。余分な負担をかけないようになればなりません。

「心臓が悪さの、日頃の様子から
ら診断されたのです。」と仰せられ
ましたから……」「心臓病への
疑いを持ったとき、他の病気と
は違った意味でそのショックは大
きなものがあります。無理もあ
りません。私達のからだの一一番大切

健康づくり
(5)

増えつつある、心疾患

な部分に故障が
生じたのかも知
れないのですか
ら……。

③胸の圧迫感、しめつけられるような感じ。
 ④むくみ
 ⑤チアノーゼ
 ⑥脈がとぶ
 ⑦呼吸困難

- ・高脂血症
- ・糖尿病
- ・肥満
- ・貧血

ひと口に心臓病といつても、多くの病気があります。自己診断せずに次のような症状があつたら、一度検査を受けて下さい。

歲時記

13

蟲

で越冬するようになつて、季節感がうすれてしましました。啓蟄は、年を二十四の節気にわけて季節をあらわすものひとつで、冬眠していた虫やヘビが穴から出てくる時期。毎年三月六日ごろがこの日にあたり、今年も三月六日。このころは所によつてはまだ真冬で、このあとで豪雪が来ることも多いですが、雪のないところでは、たしかに虫などが動き始めます。それにしても、啓蟄の文字



食生活改善推進委員から

私たちの毎日の食生活には、「塩分」はかせません。このごろ、いろいろな食べ物が出来たり美味しい食べ物が出来るようになりました。でも塩辛加減はまだまだその家の習慣でまちまちと思いまます。

この塩分のことと、最近私達の耳に「成人病」という言葉と共に健康づくりにいかに大切なを知る機会が多くなりました。 村でも、血圧検診が年何回か開催されて私たち委員もミソ汁等を作って来ましたが、実際その塩加減になりますとまだ思うよう出来ません。○○を入れて○○名に仕上げますとよく云われます。

適正な塩分をどうう。



それではビンときません。
そこで私達が知った範囲で次の表
をつくりました。基準は大サジで
す。食事をおいしくいただくため
にも塩分を控えること云われま
す。だしの用いの方や酸を使うこと
で、塩けを少なくする工夫で若
い人のみになりますよネ。こ
れからも血圧測定の会場等で実習
したり、器械をつかってその量を
測ることを予定しています。そん
な機会を利用されて皆さんの日常生活の健康づくりにぜひ役立てて
いただけたらうれしいです。

なお、成人の一日における塩分
の必要量は10g～15gとされ、12
g位が適当ということです。
大人になってからウス味に切り
かえるより、乳幼児期からウス味
になれることが大切です。

種類	うまい材料	使用量 (汁に対する重量の割合%)	作り方	用途
かつおぶしだし	一番だし かつおぶし	1~2	水が沸騰したらかつおぶしを入れてすぐ火を止め花んだら上澄みをこす。	吸い物 茶わん蒸し
	二番だし かつおぶし	2~4	一番だしをとつたらあとのかすに水半量を入れ、沸騰したら火を止める。	煮みそ汁
こんぶだし	こんぶ	2~5	水に一晩つけておくか、または水から入れて火にかけ沸騰直前にとりだす。	すし精神料理
混合だし	かつおぶし 上(こんぶ)	4 3	まずこんぶからだしをとり、その後かつおぶしを用いてかつおぶしだしと同じ方法でとる	上の吸い物 上等のだし
	かつおぶし 並(こんぶ)	2 1.5		
煮干しだし	煮干し	3~4	水から入れ、沸騰後2~3分煮だす。粉末にして用いるのはうが適当	みそ汁

