—No.2—

われらサークル

間瀬女子ソフトボール部

「主婦ですから楽しさ第一」とは言いつつも

あの〝ママさんバレー〟なるものが全国を席巻したのは、まるで野火のごとくでした。以来、お母さんたちは、何も世間様に憚ることはない、堂々とスポーツしよう、と主張し始めたわけではないでしょうが、その熱はますます高揚をみせ、様々な〝ママさんスポーツ〟が誕生しました。もちろん、主婦の余暇増大との困果関係はいうまでもありません。が、しかし、〝ママさん〟の冠にはいささか問題をはらんでいるように見えなくもありません。もっとも、なるほど〝ママさん〟ね、とにわかに納得してしまう、姿勢と運動ぶりのお母さんも多々いるけど、その点、間瀬女子ソフトボール部の動きと技量は、草野球父さん顔色なし。〝ママさん〟なんて無縁ですね。

〔会員の声〕大越穂瑞さん

一つのことをみんなの力でやるってことは、すばらしいことですね。そして、どのスポーツもそうですが、楽しむってことが一番みたいですね。ポジションはピッチャーですが、このクラブに入ってから生活に張りが出てきました。それだけに、クラブと仲間を大切にしてゆきたいと思っています。

「さあー、トスにいくぞ！」高校球児を操るごとくの柏分さんの号令に、キビキビと速やかにトスの体勢を整える。中年!?女性にありがちなドタドタはここにはありません。女子高校生に例えては、ちと大げさですが、キレ味鋭い身のこなしは、多分、ランスで抱えたチームです。「ソフトボールはホント、みんな好きですね。ただ、勝つというよりも楽しむことを大切にしています」。ひときわ、その俊敏な動きに目を引かれた主将の柏分勝子さんはキャッチャーでクリーンナップ。確かに近くでお見うけすれば、目尻に、〇〇〇の足あとが認められますが、それでも「四十二歳よ」には感動！

間瀬女子ソフトボール部は創部して三年目。年齢は最年少が二十六歳、一番上が四十二歳、総勢十三人はみーんな主婦なのです。練習は大会がせまった先月は毎火曜日から金曜日までの週四回。「そんな腰のおろし方じゃだめだ、便器におろす感じだよ」「ハイッ」——こんな会話がしじゅう交わされても、緊張の糸は緩まない。早朝五時から一時間の練習は、楽しんでいるのだが、遊んではいない。う～ん、こんなチームは強い、と思う。案の定、昨年夏の女子ソフトボール大会(村公民館主催)では、いきなり初登場して準優勝を獲得してしまったという。いやはや、すごいなあ…。

お父さんたちも知るまい。バットを握れば、みんな一様に「お願いしますっ」と。さみだれ式集合と真摯な練習——うーん、おぼろげながらこのチームカラーがつかめたような気がした。自由な雰囲気とソフトボールへの執着。この一見背反する二つの要素を絶妙なバ

塩梅

言葉の履歴書 ㊷

「どうもあんばいが悪くて…」などというときのアンバイは、からだの具合、健康状態のことですが、この言葉はもともと、塩味と酸味で食品の味を調節するエンバイ（塩梅）からきたものです。

夏季に梅の実を漬けるとできる梅酢は、食塩とともに食べ物の味をうまく調えるものですが、君主を助けて程よく政務を処理する臣下を、古代中国で「塩梅の臣」と呼んだのも、同じような役割をつとめるものだからでしょう。

この「塩梅」がアンバイとよまれるようになったのは江戸初期からで、物事を程よく配列する意味の「按配」と混同されて使われたのではないかと考えられています。

味加減を意味する言葉が、やがて物事の程あい、からだ具合などをさすようにもなったのです。

元禄時代には、おでん売りが「こんにゃく豆腐のあんばいよし」と呼び歩いたところから「塩梅好し」はおでんの別名として用いられました。現代なら健康食や強壮剤の名前にピッタリでしょう。

暮らしの健康

新・シリーズ(4)

文責／保健婦

気をつけてますか 食中毒

食中毒が多発するシーズンを迎えました。毎日使っている食品の衛生管理や調理器具、フキンなどはいつも清潔にしていますか。この時期にぜひ、点検してみてくださいね。それでは食中毒の予防について少しお話ししましょう。

食中毒原因のトップ 腸炎ビブリオに注意

腸炎ビブリオは、食中毒を起こす細菌の一種で、海水中に生息し、夏になり海水温が上がると急激に増え、魚介類に付着して調理室に持ち込まれます。

この腸炎ビブリオは、食中毒菌の中でもものすごい増殖能力のある菌で、一～二時間、室温で放置するだけで、食中毒を引き起こすのに十分な菌数に増えます。

腸炎ビブリオ対策 弱点を知ろう

その❶…真水（淡水）に弱い

これから夏場のシーズンに水揚げされる海の魚や貝類などには、必ずと言ってよいほど腸炎ビブリオが付着していると思わなければなりません。調理をする前には、水道水で十分に水洗いをすることが予防の第一条件になります。

その❷…低温では増殖しない

5℃以下では死滅しませんが増殖が抑制されます。冷蔵庫の使用方法（温度を一定に保つ）を考え、決して食品を室温に放置しないことが肝心です。

その❸…熱には弱い

高温には弱いため、沸騰させれば簡単に死滅します。加熱できるものは必ず加熱しましょう。

二次汚染をさせない

まな板や包丁などの調理器具を介して、本来汚染されるはずのない食品から腸炎ビブリオが検出されることがあります。

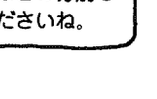
殺菌剤（逆性石けん、次亜塩素酸ナトリウム）を使用して、調理前後の殺菌を徹底することまな板の使い分けが食中毒を防ぐ大きなポイントになります。

その他の注意点

❶手洗いを励行する ❷衛生害虫類（ハエやゴキブリなど）の駆除を徹底する——以上説明しました〝食中毒の防止〟、少しでもお役に立てたでしょうか。

これから暑くなると、何かと胃腸も弱ってきます。生鮮食料品の取り扱いには十分注意をしてくださいね。

気をつけていますか



食中毒

夏場のごみ

これから夏場にかけて水分を多く含んだごみが出ますが、それらのごみを出す場合は、十分に水切りをしてからお出しください。また一般ごみ、プラスチック類、びん類などの分別もキチンとしてくださいね。

（今月は62年5月21日から6月20日までに届出を済まされたものです。）

おめでたおくやみ

うぶごえ（出生）

あかちゃん		誕生月日	保護者	住所
菰淵	美帆	5.11	雄一	和8
伊藤	弘倫	5.15	正	高橋
伊藤	裕一	5.19	幸雄	和7
吉谷	和希	5.20	伸也	西中
土田	はるな	5.22	良雄	栄
石川	政範	5.25	利範	和7
佐藤	克明	5.25	芳孝	和12
山岸	寛武	5.26	正夫	和8
新川	かすみ美	5.26	末栄	和12
岡島	康之	5.31	雅晴	高畑
相沢	晋弥	6.3	茂	和7
岡崎	子愛	6.5	雄行	岩室
小川	創	6.5	則芳	西越
後藤	涼	6.6	弥哲	岩室

おめでた（結婚）

結婚した人		前住所	新住所
田中	隆人	石瀬	石瀬8
(松井)	美代子	分水町	
知野	茂夫	和8	和8
(梅澤)	美登里	燕市	
長谷川	忍	津雲田	津雲田
(堀)	智香子	中之口村	
内山	一男	新谷	新谷
(田中)	まゆみ	新潟市	
齋藤	宏二	岩室	岩室
(小川)	敦子	西船越	

おくやみ（死亡）

氏名		年齢	死亡月日	世帯主	住所
早川	寛一	(74)	5.25	精一	和3
大越	トキ	(76)	5.27	功	和3
稲垣	武藏	(53)	5.29	武二	夏井
徳田	サキ	(89)	6.11	春夫	間5
竹内	キワ	(77)	6.14	ノブ	和8
樋口	義雄	(78)	6.19	多禄	北野
堀越	光榮	(90)	6.19	長榮	白鳥

（敬称略）