

上島町消防だより

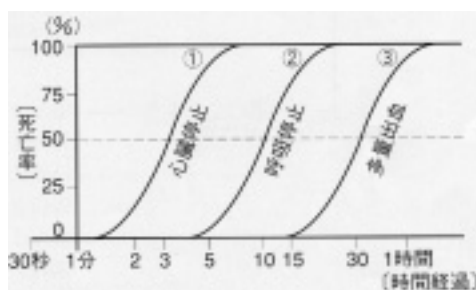


9月9日の「救急の日」は、救急業務及び救急医療に対して、正しい理解と認識を深め、救急医療に携わる者の意識を高めることを目的に、昭和57年に定められました。

本当に救急車が必要ですか？

救急車の適正な利用のお願い

下の図は、心臓・呼吸停止などの緊急時における経過時間と死亡率の関係を示したものです。例えば、心臓停止では3分間放置されると死亡率が約50%に、呼吸停止では10分間放置されると死亡率が約50%になります。このことは、緊急事態であるほど早く適切な応急手当をしなければ、死亡者が増加することを意味しています。



事故や病気で救急車以外に搬送する手段がなく、症状から緊急に病院に搬送する必要がある場合は迷わず119番してください。緊急性の高い患者さんを少しでも早く搬送するためにも、症状が軽い場合はご自身で最寄りの医院や病院へ行かれたり、また、体の調子がおかしいなどと思ったら、早めに診察を受けるなど、救急車の適正な利用にご理解とご協力をお願いします。

消防署はどんな職場!?

弓削中学校職場体験

7月10日(木) 弓削中学校の2年生7名が、消防署の職場体験を行いました。職場体験では、庁舎内の見学や消防業務についての説明、防火服を着ての放水訓練、訓練塔での救助訓練など、主に体力を使った体験に、汗を光らせながら必死に取り組んでいました。



放水訓練



救助訓練



みんな揃って防火服着装



警防資機材使用訓練

第37回四国地区消防救助大会

7月24日(木) 香川県高松市にある香川県消防学校において、消防の救助技術を競う、第37回四国地区消防救助大会が開催されました。

この大会は、消防の救助技術と四国地区消防職員の相互協力関係の向上を図り、消防の使命が達成されることを目的とし、毎年開催されています。

陸上7種目、水上7種目の競技が実施され、上島町消防本部からは、穂積雅晴消防士、池上幸大消防士が水上種目「溺者搬送」に出場しました。結果は、日頃の訓練の成果を十分に発揮することができ、入賞を果たしました。

今後も大会に参加し、訓練で培った技術・体力・精神力を消防業務に役立てていきます。



溺者の救助に向かう穂積消防士



溺者役の池上消防士(写真右)を搬送する穂積消防士(写真左)

平成20年出動件数

年別	摘要	火災	救急
平成20年(7月)		0	32
平成19年(7月)		1	38
昨年比		-1	-6
20年累計		5	221

平成20年7月31日現在

火災と救急は119番

※携帯電話からでもつながりますが、発信場所によっては、他の消防本部につながる場合もあります。

消防本部 77-4118(代)



農業講座

しまなみ農業だより ダイコンとハクサイの栽培

9月は秋冬野菜の準備に取り掛かる季節であり、秋冬野菜といえはなんといってもダイコンとハクサイ。今回はこの2つについてお話ししましょう。

ハクサイが伝来したのは明治以降

ハクサイほど冬の食卓になじんだ野菜はないかもしれません。そんなことからハクサイは昔から日本で栽培されているような気がしますが、日本に紹介されたのは明治に入ってからのこと、ただしそのときは定着せず、明治の後半になり日本が大陸に進出して以降に導入されたものが定着したといい、わずか100年ほどの歴史の野菜です。もっと洋風のイメージのあるキャベツがすでに江戸時代中期以降にすでにオランダから持ち込まれていた（もっともこのときのものは観賞用のハボタンで、食べられるようになったのはやはり明治以降）ことからすると、ずっと新参者の野菜ということになります。日本でハクサイといえはすべて結球するものばかりですが、大陸ではむしろまれで、結球しないタイプ（山東菜など）のほうが一般的で、炒めたり漬物（キムチなども）にしたりするようです。結球するタイプのものは、軟白した中の純白の葉をそっと煮込んで食べ、外の緑の葉は捨ててしまうという、王侯貴族の食するなんとも贅沢な食べ物であったようです。

播種適期はすこぶる短い

ハクサイがうまく結球するかどうかは播種時期にかかっており、適期はわずか1週間前後とも言われています。早播きするなら晩生種、遅播きなら早生種を選びますが、早生種を適期に播くほうが少しでも病虫害の最盛期を避けられるのでよい、とされています。家庭菜園では、やや多めに条播きし、どんどん間引きして本葉7～8枚で一本立ちになるよう調節するのが良いでしょう。間引き菜はその時期にしか食べられないおいしさがあり、自分で栽培する醍醐味でもあります。もちろん薬物ですから、別に苗を立て本葉1～2枚で定植することもできます。ただし、ハクサイはもともと中国北方で育成され冷涼な気候を好むので、今年のように残暑が長く続くようなら軟腐病など病気の発生が多く、なかなかうまくできないかもしれません。うまく成長しても、暖地ではアオムシ、ヨトウムシなどの食害が多く、捕殺の必要があります。

姿も色もさまざまなダイコン

戦後生まれの若い人たちは、ダイコンといえはいわゆる青首しか知らないかもしれません。この青首（地中にもぐると同時に地上部へもによきによき伸びるので、ここが日光に当たって緑になる）ダイコンというのは愛知県で昔栽培されていた宮重という品種を改良したものといわれています。この宮重は大変美味だったそうですが病気に弱く作りにくかったようで、今ではほとんど作られていません。しかし非常に重要な品種であり、京野菜で有名な聖護院（大きな丸ダイコン）も、宮重と同系統の尾張系の血を引いています。一方関東で有名な三浦、練馬といったダイコンは、あまり地上に伸びてこないのが首が白く、特に三浦は首に比べ地下部が太くなるので、抜くのが大変です。やたら大きくなる桜島や、ゴボウのように細長くなる守口（愛知県産で、奈良漬のように甘い酒かす漬けにした守口漬の原料）は有名ですが、中国には首も中身も緑の青味ダイコン、皮は緑で中が赤い天安紅芯、フランスには身は純白ですが皮が真っ黒のダイコンもあるそうです（これはとても辛いらしい）。辛いといえは、そのものずばり、辛味ダイコンというものもありますが、これも全国にはいろいろあり、たとえば京都鷹峰のものは小丸カブのような風情ですが、信州には20cmほどの細長いものがあります。この辛味はアブラナ科特有のもので、カラシ、ワサビの辛味と生物的、化学的にはほぼ同種のものです。

打木源助のすすめ

金沢郊外の砂丘地帯に打木という地区があり、そこでつくられている源助というダイコンがあります。長さは30～40cmくらいに短く早生で、播種から2ヶ月半くらいで収穫できます。短く小家族でも使いきれるので現代向きではないでしょうか。水分が多く肉質が緻密で煮てもやせないことからおでんに最高ですが、辛味がないので生でスティック状に切って食べることができ、オロシにすれば甘いオロシになります。葉も柔らかくダイコン特有のエグ味がないので煮浸し、炒め物、菜飯なんでもOKです。種は最近ホームセンターでもよく見かけるようになりました。スが入りやすくトウ立ちしやすいので早めに収穫し、収穫期を長く取るには畑に長くおくより播種時期を変えて播いておくのがよいようです。もちろん根菜ですから葉物のように苗を立てて移植する、というのはいけません。

