

上島町消防だより

楽しい食事から一変!!

毎年この時期になると、餅などをのどに詰まらせて窒息する事例が全国的に多発しています。上島町管内でも過去に数件発生しています。

気道異物による窒息事故に対しては、近くにいる人が直ちに手当をしなければ救命できません。

のどに物を詰まらせた時の症状
物を詰まらせた人に意識がある場合、話しかけても返答が来ず、苦しい状態を示そうとします。このような仕草は世界共通の合図（窒息のサイン）とされています。

気道異物除去の方法
まずは呼びかけて反応をみます。

反応がある場合：背中を叩く（背部叩打法）

手のひらの付け根で、物を詰まらせた人の左右の肩甲骨の中間あたりを力強く何度も連続して叩きます。



立っている場合

背部叩打法のポイント
●体を一方の手や大腿部で支える。
●頭は出来るだけ低くしておく。



横になっている場合



特徴
●突然、もがき苦しみ声が出せない。
●顔や手などが蒼白になってくる。
●意識がしだいに鈍くなる。

ぐったりして反応がない場合…心肺蘇生法

気道異物を防ぐには!?

餅を焼く（餅の表面が堅くなり、のどにくっつきにくくなります。）

小さく切って（一口大にして）食べる。

上島町婦人会防火講習会

10月31日～11月20日にかけて、上島町の各地区の婦人会員を対象とした防火講習会を実施しました。

講習では、住宅用火災警報器の設置義務化に伴う火災警報器の説明や、水消火器を使用した消火訓練などを行いました。



魚島地区



生名地区

絶対に停めないで!!

年末年始になると、消火栓や防火水槽の付近に自家用車を止めておく、いわゆる「迷惑駐車」が増えます。これは火災や災害時に活動する消防車両の活動範囲を著しく制約するだけではなく、1分1秒を争う人命救助に大変障害となる行為です。また、狭い道路での違法駐車も、救急車などの緊急車両の交通を妨げることになり到着が遅れ、尊い命が失われる要因にもなりかねません。

安全と円滑な道路交通の場を確保するために、ご理解とご協力をお願いします。



文化財防火デー

1月26日「文化財防火デー」

昭和24年1月26日に、現存する世界最古の木造建築物である法隆寺の金堂が炎上し、壁画が焼損してしまいました。このことをきっかけに、昭和30年1月26日に「文化財防火デー」が制定されました。

私たちの住む上島町にも、木造建築物として、弓削地区の定光寺観音堂、岩城地区の祥雲寺観音堂が『国指定重要文化財』に指定されています。私たちがとって大切な文化財を後世に伝えることは、私たちの責務です。この機会に文化財に対する防火意識を高めましょう。



弓削地区：定光寺観音堂



岩城地区：祥雲寺観音堂

平成20年出動件数

年別	摘要	火災	救急
今年(11月)		0	31
昨年(11月)		0	31
昨年比		±0	±0
20年累計		9	403

平成20年11月30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 下仁田ねぎについて



昨年の11月中旬から急に寒くなり、温暖化温暖化といわれる近年にあっては冬らしい冬になりそうです。寒くなると鍋が恋しくなり、9月号で白菜と大根を取り上げましたから今回はネギのお話。

ネギの種類

現在売られているネギの種類といえば長ねぎ（白ねぎ）と葉ねぎ（青ねぎ）ですが、これらは順に千住系と九条系といわれる品種群でそれぞれ関東、関西地方で分化、育成されてきました。ネギには他に加賀系といわれる品種群があり、主に北陸、東北地方で好まれたようです。図のような、天狗の葉団扇（うちわ）のようなネギをごらんになったことはないですか？群馬県北部の特産「下仁田（しもにた）ねぎ」といい、煮たときの甘さ、柔らかさから「殿様ネギ」ともよばれる加賀系の主要品種です。一時失われそうでしたが、味の良さから見直され、最近では広島県北部でも作られているようで、広島県のスーパーでも時折見かけるようになりました。見た目のごつさに似合わず案外簡単に栽培できるので、今回はこの「下仁田ねぎ」の作り方を解説します。

播種・育苗

最近種もホームセンター等で見られるようになり、地方の伝統野菜の中では入手しやすくなっています。サカタの「雷帝下仁田」などはいかがでしょう。2月ごろ苗床を用意し条まきにします。6月頃までそのまま育苗し、調子の悪いのを少しずつ間引くようにして、最終的に3～5cm間隔で1本立ちするくらいがいいでしょう。苗の生育にあわせて数回追肥をし、1cmくらいの太さの苗を用意します。

定植・管理

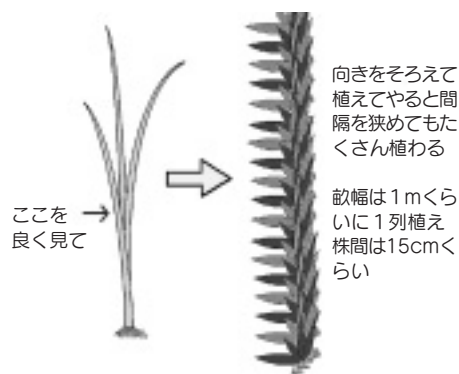
6月頃、20cm幅×20cm深さくらいの溝を掘り、底に堆肥などを充分に良く入れ、混ぜておきます。敷き藁などを入れておくのもいいでしょう。その植え溝に定植します。苗は充分良く育ったものを用意し、植え溝の一方の壁に立てかけるようにして1列で最初は浅植えします。このとき、苗の葉の分かれ方を良く見て、葉が同じ向きで斜め45度に開くように植えておくこと。ネギが大きくなっても狭いスペースに収まります。溝の間隔は1mくらいで株間は15cmくらい。欲張ってぎゅうぎゅうに植えるとネギの太りが悪くなります。

ネギが生長するにしたがって、苗を立てかけなかった側の溝の壁を壊すようにしながらネギに土寄せしていきます。このとき一度に埋めてしまわないこと。葉の分かれ目のところが少し顔を覗かせるくらい、少しずつ少しずつ寄せていくのがネギを太くするコツです。一度にたくさんのチッ素を与えるとサビ病がでますので、出ない程度に少しずつ追肥をします。夏季乾燥が続くようなら灌水も充分に行います。ヨトウムシが大好きです。最初のうちは葉の一部をかじっているだけですが、放置すると一夜のうちに緑の葉を食べつくしてしまいます。昼間は空洞になった緑葉のなかで寝ていることが多いので、かじられた葉を見つけたら捕殺に努めます。

収穫・調理

根深ねぎのように軟白部を50cm以上にする必要はありません。ぼんやり作っても15cm、上手にすれば25cmくらい（軟白部）、太さ4cmくらいのネギになります。産地では霜に1、2度当ててから収穫し、収穫後も数日干しておくと甘みが増すといえます。干すと外側の葉が乾いてたまねぎの皮のように薄くなりますが、煮ると汁を吸って膨らみますので、皮を剥ぐのは最外層くらいにとどめておくほうがよいです。食べるのはやはり鍋が良く、すき焼きのうまさは格別です。軟白部だけでなく緑の葉も食べられます。葉が掌状に分かれている部分はどうしても泥をかみやすいので、調理するときは気をつけます。ネギを味わうのであればあまり短く切らず3～5cmの筒切りにすると食べ応えがありますが、やけどに注意。

一ひねりした使い方として、15cmくらいの長さにそろえてコンソメで炊いておき、深皿に並べて煮汁少々となっぷりのチーズ、少々パン粉をふりかけてオーブンで焼けば、ネギのグラタンになります。煮食用太ネギの醍醐味です。



向きをそろえて
植えてやると間
隔を狭めてもた
くさん植わる

畝幅は1mくら
いに1列植え
株間は15cmくら
い

ここを
良く見て