

上島町消防だより

夏本番！

水の事故に備えましょう！

毎年この時期には、水難事故のニュースを耳にすることも多いと思います。

平成20年夏季（6月～8月）における全国の水難事故は発生件数739件、うち死者・行方不明者は391人と、1年間の水難事故の約半数がこの時期に集中しています。

水難事故がどのような場所、何をしているときに発生しているのでしょうか。

平成20年夏季における全国の水難事故場所別発生件数

区分	発生件数 (件)	死者・行方不明者 (人)
海	419	202
河川	217	122
湖沼	34	29
水路	32	29
プール	31	4
その他	6	5
合計	739	391

行為別発生状況

区分	発生件数 (件)	死者・行方不明者 (人)
水泳中	241	120
魚とり・釣り	147	102
水遊び	102	32
通行中	48	33
遊戯スポーツ	40	14
ボート遊び	28	3
作業中	26	25
水難救助中	12	1
その他	95	61
合計	739	391

このように一番多く起こっている場所は海で、発生件数の半数以上となっています。

行為別で見ると、水泳中が最も多く、注目して欲しいのが『魚とり・釣り、水遊び、通行中』と、服を着たまま水難事故に遭遇するケースが多いことです。

水泳中の事故防止の基本的な注意事項と、着衣のまま水に落ちてしまった場合の対処法について紹介します。

水泳中の事故を防ぐ方法は？

- ① 子供だけで水辺に行かせない。
- ② 水辺の子供から目を離さない。
- ③ 遊泳場所として指定されている海水浴場等以外では泳がない。
- ④ 無理な飛び込みをしない。

衣服のまま水に落ちてしまったら？

- ① 落ち着いて水に浮く
- ② 体の力を抜いて仰向けになり、服にたまっていく空気を逃がさないようにすると浮きやすくなります。
- ③ 身を軽くする
- ④ 手荷物や鞆等を体から放し、服や靴を脱いで泳ぎやすくしましょう。（脱ぎにくい服を無理に脱ごうとすると、体力を使ってしまう危険です）

③ つかまる

- ・ 近くに浮いている物につかまり、助けを求める。（ペットボトルやビニール袋などを、ラッコのように仰向けのままお腹の上に抱える）と楽に浮くことができます。

④ 泳ぎかた

- ・ なるべく疲れないようにゆっくり泳ぐ。（平泳ぎや横泳ぎのような水の中だけで済む泳ぎ方が浮きやすくベストです。）

ライフジャケットの着用を！

直接水に入らない場合でも、水辺ヘレジャーに出かける際には、あらかじめライフジャケットを着用しましょう。



平成21年出動件数

年別	摘要	火	災	救	急
平成21年(5月)		1		38	
平成20年(5月)		0		41	
昨年比		+1		-3	
21年累計		2		189	

平成21年5月31日現在

火災・救急・救助は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。

上島町消防本部
77-4118(代)



岩城保育所



弓削保育所



魚島保育所



生名保育所

幼年消防クラブ結団式

5月11日(月)～5月14日(木)にかけて、各地区保育所において幼年消防クラブ結団式を行いました。

しまなみ農業だより

夏スイカの季節



近頃すっかり食卓から旬がなくなつたといわれ、夏にキャベツの千切りをあしらいい冬に麻婆茄子を食べても何も思わなくなつてしまいました。冬にスイカを食べてもおいしくないように、老若男女を問わず季節を感じさせてくれる数少ない食べ物の代表がスイカではないでしょうか。

原産と分類

スイカを「西瓜」と書くように、西方から渡来したイメージを抱きますが、原産はもっと遠く、熱帯アフリカのサバンナや砂漠であるといえます。南アフリカ近くのカラハリ砂漠は時に激しく降るスコールの後砂漠から一斉に芽吹き、一時のお花畑が出現すること知られていますがスイカの原産地も近く、同じようにスコールの後砂漠が一面のスイカ畑と化し、その後の乾燥でツルが枯れ、不毛の砂漠にスイカの果実ばかりがごろごろと転がっているという写真を目にしたことがあります。原産に近

いものはあまり甘くなく、砂漠の水分補給といったところでしょいか、英語で“water melon”と書くように、西洋に伝わったものもあまりおいしくないようです。日本に入ってきたのは一説には室町時代の頃といえますから、それまで中央アジアを経て中国から伝わったのでしょうか、その間に甘いものが選抜されたようです。植物としてはキュウリやメロンと同じウリ科、果実のサイズは大小さまざま、赤肉のほか黄肉もあります。以前は大きなものが主流でしたが、最近は家族の形態の変化により冷蔵庫に入りやすく食べ切り可能な小さなものが増えてはやされつつあり、長崎のマダーボール等おいしい品種が増えてまいりました。摘果果実が奈良漬など漬物に利用されるほか、炒って食すための種採り専用品種もあります。

接木苗と自根苗

5月始め頃、ホームセンターへ行くと「接木苗」とあります。同じウリ科のカボチャやユウガオ（かんぴょうの元）に接木したものです。種を蒔いて生えてきたそのものを自根苗といい、品種の特性が最も発揮しやすい形態なのですが、連作に弱くつる割れ病などが発生しやすいため、これらに抵抗性のある台木に接木したもので、栽培しやすく、現在流通している果実のほとんどを占めます。一般にカ

ボチャVユウガオVスイカの順に抵抗性が強いとされています。ただし同じ順で台木の影響を受けやすいのも事実で、カボチャ台のスイカは果肉に黄色い筋のようなものが目立ったり、包丁で切ったとき角がびんとせず崩れ気味だったりして、ユウガオ台のほうがおいしい（更に自根のほうがいい高級品）とされています。そこでカボチャ台にユウガオを継ぎ、その上にスイカを継ぐ、といった凝った作り方をされる方も居られます。そもそも園芸というのは、どれだけ凝ったかという点が勝負という面があります。そのほか細かい栽培技術は2005年5月号を参考にしてください。

スイカは野菜か果実か

近頃流行のクイズ番組なら「果実（くだもの）」と答えれば即座に「ブッブー」と不正解の烙印を押されるところです。この根拠はスイカという植物体がつる性の一年草である、という点にあり、日本では野菜と果実の区別を草本（そいうほん・つまり草）であるか木本（もくほん・つまり木）であるかで区別しているからです。ただし正確を期すなら野菜に対比されるべきは果樹であり、果実を「かじつ」と読んでも「くだもの」と読んだとしても食べ物としてのスイカが「果実（結んだ「実」）」であることに変わりはありません。

庭に捨てた種から芽が出てきた！

秋ごろよく聞かれます。大抵は温度が足らず実を結ぶまでには至りませんが、成ったとしても小さくてなかなか赤くならずおいしくないことが多いようです（これも温度が足りないことによる）。また、おいしいスイカだったからといって種を大事に取っておき、翌年播く方も居られるようですが、これまたおいしいスイカになつたという話は少ないようです。この原因はざっくり、今の品種構成にあります。最近の野菜の種袋を良く見ると大概「〇〇交配」とか「F1」、「二代〇〇」という文字が刷られており、これらは雑種強勢の原理を用いた一代雑種で、特定の組み合わせのときに発揮される優れた特性を持つ品種、ということですが、次世代（つまり種を蒔いて出た子供）は、親にはならずおじいさん、おばあさんの表現型を持つものに分離するという遺伝の法則に従い、残念ながら去年食べたものと同じものが出て来る可能性はまったくありません。野菜が種を蒔いて親と同じになつたのは今から30年以上前のことで、現在では在来品種とか伝統品種とか言われるものの中に細々と生き残っているくらいです。

