

上島町消防だより

救助活動の連携強化に向けて

立石山救急救助訓練実施

10月21日（水）生名地区の立石山において、愛媛県消防防災ヘリコプター「えひめ21」を使用し、愛媛県消防防災航空隊と上島町消防署の連携強化と救急救助技術の向上を目的とした合同救助訓練を行いました。

訓練は立石山を登山中の高齢者が山頂付近で負傷したと想定して実施され、通報により到着した救急隊員が応急処置を行い、松山空港から飛来した上空の「えひめ21」に負傷者をホイスト救助しました。

その後は波間田キャンプ場で、消防隊員を上空の「えひめ21」より災害現場にホイスト投入する訓練も実施され、訓練目的を達成することができました。

この訓練により、山林など搬送が困難となる現場からの搬送時間短縮が図られることが検証されました。今後も消防防災航空隊と上島町消防署の連携を深め、有効的な現場活動が行えるよう努めていきます。

※ホイスト救助：ヘリコプターに取り付けられた巻き上げ装置（ホイスト）を使っての救助・救出



山中で負傷者の応急手当と「えひめ21」への収容準備。



休憩中には、生名保育所の園児が防災ヘリの見学を行い、ヘリに乗せてもらおうと笑顔がこぼれていました。

「えひめ21」によるホイスト救助



波間田キャンプ場に到着し、負傷者を救急隊員に引き継ぎ病院へ搬送。

平成21年出動件数

年別	摘要	火	災	救	急
平成21年(10月)		0		50	
平成20年(10月)		1		47	
昨年比		-1		+3	
21年累計		5		406	

平成21年10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)

地域ぐるみで火災を防止!

年末火災予防(警戒)運動

12月20日(日)～31日(木)

年末は街中が慌しくなり、火を使用する機会も一層多くなります。皆様のご家庭でも火災を出さず明るい新年を迎えるため、火の取り扱いには十分注意しましょう。



ダメ!そこに停めないで!

消火栓や防火水槽付近(5m以内)への駐車は道路交通法で禁止されています。また、狭い道路に駐車する場合は、緊急自動車の通行に支障がないように配慮をお願いします。

円滑な緊急走行と、現場活動のため、皆さん一人ひとりのご理解とご協力をお願いします。



しまなみ農業だより

冬至南京のお話し



12月は一年で最も日が短くなる頃で、中でも冬至は仲冬の中(ちゅうとう)、二十四節気の中で最も重要な基準日といえます。昔からこの冬至の日にカボチャを食べると風邪をひかないといわれていますが、はて？カボチャの旬は夏のはずなのに？地方在住の人にはそう思っただけのようです。というのも都会の人の中には冬至南瓜(かぼちや)という風習があるから旬は冬、と誤解している人も多いそうです。

カボチャは大きく分けて3種類

近頃のカボチャは果面が滑らかでホクホクと甘い品種が多いですが、これらは西洋カボチャ(学名・ククビタ・マキシマ)で幕末から明治の頃に伝わったもの。南瓜と書いてポルトガル人がカンボジアから16世紀ごろ日本に伝えた、といわれるものは東洋カボチャ(ククビタ・モスカータ)で、もっとゴツゴツで炊くとねっとりした昔のカボチャです。両

者の見分け方は果皮のゴツゴツ感、

ではなくてツルと

果実の付け根。東

洋種は図1のよう

に膨らんでいます

が、西洋種は膨ら

んでいません(図

2)。もう1種、

ペポカボチャ(ク

クビタ・ペポ)と

いうのがあり、ソ

ーメンカボチャ(そ

うめんうり)やズツ

キーニ、ハロウ

インで使われるオ

レンジ色のカボチ

ヤや大きなものは

一抱え以上にもな

る、いわゆる「どて

かぼちや」がこれ

にあたります。ペ

ポカボチャのツル

の付け根も東洋種

のように膨らんだ

ものが多くいます

。もちろん日本

でカボチャといえ

ば本来東洋種でし

たが、甘くホクホ

クした西洋種が導

入されて以降、東

洋種はあまり人

気がないようです

。もちろんいずれ

の種も旬は夏・秋

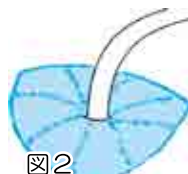


図2 西洋かぼちゃ



図1 東洋かぼちゃ

本来はおいしくなかった冬至南瓜

カボチャはビタミンAなどカロテノイド系色素を多く含む、いわゆる緑黄色野菜なので冬に食べると体にとても良い、というのは正解なのですが、これをもって冬至南瓜の理由とするのは近代栄養学によるこじ付けのようです。実際のところは、カ

ボチャには貯蔵性がありでんぷん質なので、収穫直後よりやや貯蔵してやや干したくらいの方が甘みが増すのと、冬場は緑黄色野菜が乏しくなるので冬まで大事に貯蔵しておき、食べたのはいずれでしょうか。ただし収穫後1か月くらいならまだしも、数か月も経ってしまつてはもともと糖分の少ない東洋種ですからあまりおいしいものではありませんでした。そこで冬至南瓜と勿体をつけたのではないのでしょうか。

現代の冬至南瓜はメキシコ産

年中同じ野菜がスーパーに並んでいるのが当たり前になってしまった現代日本人にとって、冬場においしいカボチャを生産することがどれだけ大変かはあまり想像されないわけですが、ハウスでカボチャを作っても採算が合わないので冬場は輸入に頼っています。国産カボチャが品薄になる11月はトンガ、12月に入るとメキシコ産に切り替わり、年が変わるとニュージーランド産となります。トンガという国名にびっくりしますが、今から20年以上前、日本において冬に南瓜を供給しようと考えた人がおり、暖かくて(他の輸出国より)日本に近いトンガでカボチャ(東洋種)を始めたそうで、今でも作付けされるカボチャのほとんどは日本向け、トンガ総輸出額の約半分をカボチャが占めるそうです。ただしやはりホクホク感の強いメキシコ産(西

洋種)が12月に回り始めると売り負けてしまうので、今では11月出荷に特化した作型のようなです。ニュージーランドはご存知のとおり日本と真反対の気候ですから、日本産のない時期に日本向けに農作物を輸出するのを国是としている向きがあり、現在では日本のカボチャ輸入量の半分以上を占めます。ニュージーランドにとってこのカボチャやキウイフルーツが輸出農産物の成功例ですが、他にも春・夏に柿を輸出しようとしたことがあり、キウイたち(ニュージーランド人は自分たちのことをそう呼ぶ)はかなりうまくいくと思っていたようです。ところがいくら季節感の乏しい現代日本人とはいえ秋の代名詞・柿を5月に食べるのには抵抗があったようで、あまり成功しなかったようです。

東洋種は出汁と甘みを効かせてじつくりと、西洋種はむしろ甘み控えめでさつと炊く

カボチャに出汁と砂糖をたっぷり加えてじっくり炊くのは昔の東洋種の習慣であり、現在の甘みの強い西洋種に砂糖を加えて炊くのはちよつと味が濃くなりすぎるように思えます。丸のままレンジでチン!しても甘い品種も多いですから、これら西洋種を炊く時は、カボチャの甘みを生かして砂糖は控えめに、粉質で煮崩れやすいので加熱時間も短めにしただけがよいと思います。