

上島町消防だより

生名方面隊県大会出場

第26回愛媛県消防操法大会

平成22年7月25日(日)、愛媛県消防学校大規模訓練場にて、消防団員の消防操法技術の向上と士気の高揚を図ることを目的に、消防操法大会が開催されました。

この大会には、県内の各地区予選において上位入賞したポンプ車の部15チーム、小型ポンプの部17チームが参加し、消防操法の技術を競いました。上島町消防団からは、今治越智地区大会で3位入賞を果たした生名方面隊が小型ポンプの部に出場し、日頃の訓練の成果を十分に発揮しましたが、残念ながら上位入賞はなりませんでしたが、今後は、消防操法の県大会に出場した経験を活かし、上島町の住民の生命と財産を守るために頑張っていたきたいと思います。



指揮者：村上 靖幸
1番員：大林 優介
2番員：上村 建太
3番員：須美 英樹

第39回消防救助技術四国地区指導会

平成22年7月22日(木)、徳島県消防学校において、第39回消防救助技術四国地区指導会が行われました。この指導会は、消防救助活動に不可欠な体力・精神力・技術力を養うことを目的に開催され、四国の各消防本部から326名の消防職員が出場しました。陸上の部、水上の部を合わせ全15種目の競技が実施され、上島町消防本部からは、水上の部「溺者搬送」に、濱田泰也消防副士長(救助者)と大林龍之消防士(要救助者)が出場し、日頃の訓練の成果を十分に発揮することができ、38秒3というタイム(標準タイム42秒)で入賞することができました。今後この大会に参加し、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。



左：大林消防士 右：濱田副士長

檜垣消防団長 受賞

消防功労者総務大臣表彰

平成22年7月6日東京都ポルル麹町において消防功労者総務大臣表彰式が行われ、安全功労者21名、安全功労団体11団体、消防功労者17名が出席し、消防功労部門では、檜垣秀明消防団長が永年にわたる消防団活動に対する功績が評価され、今回総務大臣表彰を受賞されました。



平成22年出動件数

年別	摘要	火災	救急
平成22年(7月)		0	38
平成21年(7月)		0	41
昨年比		±0	-3
22年累計		1	256

平成22年7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)

生名地区で自主防災会を結成

「災害に強いまちづくり」に向けて

上島町内自主防災組織 結成進む

8月1日、生名地区自主防災会が結成されました。生名地区は高齢化が進んでおり、自主防災会を立ち上げるための役員の確保等に苦慮していましたが、自治会の役員の皆さんのご尽力により組織・体制づくりが整いました。この結成により上島町の自主防災組織の組織率は約90%となりました。今後は講習会、訓練等を実施し地域防災力を高め、地域住民が連携し協力し合って災害に強いまちづくりを進めていきます。



しまなみ農業だより

秋ナスの季節到来



7月号では冷夏の襲来を懸念いたしました
が、ほぼ例年通りの梅雨明けの後は幸い？に
も暑い夏となりました。プロでなくても家庭
菜園を営んでおられる方は、夏場はキュウリ、
ナス、トマト、ピーマン、カボチャといった
野菜が並んでいたと思います。9月に入って
くると夏野菜もだいぶくたびれてまいります
が、ナスはまだこれからがもう一番。秋茄子
はなんとやらといわれるように次なる旬を迎
えます。

ナス科のくせに旧大陸(?) 原産

ナス、トマト、ピーマン(トウガラシ)、
ジャガイモといえばナス科の野菜たち。ほと
んどが南米など新大陸原産であるのに対して、
ナスだけはインド出身。古くから知られてい
ました。新大陸原産の野菜たちが16、17世紀
の大航海時代に『ヨーロッパ人に』発見され、
世界中に広まった訳ですが、ここは重要なポ
イント。それ以前のピザやパスタにトマトソ
ースは使われていませんでしたし、韓国のキ
ムチもトウガラシがないので辛くありません

でした。朝鮮半島にトウガラシを持ち込んだの
は文禄・慶長の役で出陣した日本人のようです。
またジャガイモを初めて見たイギリスの宮廷料
理人は、わざわざ芽出しをして柔らかい新芽の
料理を献上したようですが、おなか痛くなっ
た王様の怒りを買ひ、あわれ斬首の刑に処せら
れたとか。

日本でナスと言えば紫ばかりですが、ほかに
赤や黄色、緑に黒、白いものもあります。英語
でナスのことを『エッグ プラント』というま
すから、イギリスには白いものも伝わったよう
です。

本来は地方色豊かなナス

現在スーパーで売られているものはほとんど
中型のもので、長ナスを食べる習慣のある西日
本では細長いものも見られる程度ですが、本来
は小型のものから長いもの、丸いものと様々なも
のがあり、概して西日本では長いもの、北へ行く
ほど丸く大型になります。例外は京都の加茂ナ
スで元来は福島あたりの丸ナスを輸入して作り
こなしただけのもののように、逆に東北の仙台に
は『仙台長』と呼ばれる長ナスがあり、江戸時
代の伊達藩つながりが感じられます。もともと
仙台長は西日本のもののように大型にはせず、
若採りして漬物にするようです。現在流通する
ナスは速く太ることと見た目の新鮮さが重要
視されるため皮が硬いわりに中身の充実感がも
うひとつの多いのですが、かつての日本
では煮たり焼いたり揚げたりする品種は中身の
しつかりしたものが選ばれ、逆に漬物などには

皮の薄い品種が選ばれていました。今でも長野
や東北地方には在来品種が多く、家庭菜園で作
るならこういった品種にも挑戦してみたいもの
です。

うまみの多いナス科野菜

ナス科の野菜には昆布のうまみ成分であるグ
ルタミン酸を豊富に含むものが多く、トマトは
その代表例ですが、トマトほどではないものの
ナスもグルタミン酸の多い野菜で、ナス料理は
上手に水分を抜いてうまみの凝縮を図るのが肝
要となります。「変色を避けるために水にさら
して」と書かれた本もありますが、加熱調理
する場合は結局変色するわけですから、わざわざ
水にさらしてうまみを流出させてしまうのは
実にもったいない。油との相性が良く鉄板や網
で焼くなら切り口に油をひと塗りしておきます
と良い結果をもたらします。

加茂ナス

(煮・焼き・揚げ)
果肉はしつかりして
おり、くりぬいて器
にも使える



米ナス
(煮・焼き向き)
ただし加茂ナスに比
べ果肉はややゆるい

長ナス

(煮・焼き)
山長、博多長など
松山、博多、長門
と西日本に多い。



もぎナス
(揚げ・漬物)
子ナスの代表品種

