

上島町消防だより

上島町防災士養成講座

8月28日(土)・29日(日)・9月4日(土)の3日間にわたり、消防庁舎の2階大ホールにて上島町防災士養成講座が行われ、80名が受講しました。近年、国内では大規模な地震災害が相次いで発生し、今世紀前半には、東南海・南海地震の発生が予測されています。上島町においても災害に対する施策は最重要課題であり、防災訓練の実施や各種災害時協定の締結、備蓄品の整備などをすすめています。実際に災害が起こった場合には、行政において対応できることには限りがあります。

そこで上島町では、災害に強いまちづくりの実現に向け、地域で防災に貢献していただける防災士を数多く養成するために、防災士養成講座を開講しました。3日間の講義を全て受講した方は、NPO法人日本防災士機構が認定する防災士資格試験を受験していただき、その試験に合格すると防災士になることができます。2度目とな

った今回は76名の防災士が誕生し、その結果、町内の防災士は181名になりました。

防災士になられた皆さんは、今後は平時時はもちろんのこと、災害時には自主防災会や自治会として行政機関と連携し、上島町の災害における被害を少なくするために活動していくことになります。



5名の応急手当普及員が誕生!

8月21日(土)、消防庁舎の2階大ホールにて応急手当普及員講習会が行われ、今回、5名の普及員が誕生しました。応急手当普及員とは、自主防災に関する組織、その他消防防災に関する組織又は不特定多数の住民が出入りする事業所の要請に応じて、その防災組織等の構成員や事業所の従業員に対して応急手当の普及指導を行うことができます。このたびの講習時間は、通常の3分の1の8時間で行われ、これは普及指導の範囲が、居住地域又は従事している事業所に限定されるものであり、今回の受講者は消防団員と学校教員の合計5名が受講しました。消防本部では、今後も町内の事業所において普及員の養成をしていく予定です。



平成22年出動件数

年別	概要	火	災	救	急
平成22年(8月)		1		50	
平成21年(8月)		1		47	
昨年比		±0		+3	
22年累計		2		306	

平成22年8月31日現在

火災・救急・救助は 119番

家族や財産を守るために、住宅用火災警報器を設置しましょう!

上島町消防本部 77-4118(代)

新型インフルエンザ

予防接種のお知らせ

昨年、世界的な流行のため臨時応急的な措置として行われた新型インフルエンザ予防接種ですが、今年度は接種方法等が変更となっていますのでお知らせします。

■対象者 すべての住民(優先接種対象者は定めない)

■接種期間 平成22年10月1日(平成23年3月31日)

※流行前の接種が有効なため、早めの接種をお勧めします。

■接種費用 ①満65歳以上の方(満60～64歳の方で心臓や腎臓などに障害があり身体障害者手帳1・2級をお持ちの方を含む)は定期接種となるため、接種費用の2,000円分を町が負担します。(個別通知を行います) ②生活保護世帯員は自己負担免除となります。(事前の手続きが必要) ※上記以外の方は、全額自己負担となります。

■ワクチンについて 今までは新型と季節性と別々に接種を受ける必要がありました。10月から両方のワクチンが混合されたワクチンの接種が可能となりました。

お問い合わせ先

生名保健センター TEL 74-0911
弓削保健センター TEL 77-3700
岩城保健センター TEL 74-0755
魚島保健福祉センター TEL 74-1120

しまなみ農業だより

柿食べば 鐘が鳴るなり 法隆寺



表題の句を例に出すまでも無く、日本人にとってカキ果実は秋を代表する果物です。

カキは甘みの王様

カキは果物の中でも酸味のほとんど無い珍しい種類の果物であり、そのためとても甘く感じられます。カキの糖分のほとんどはグラニュー糖の成分であるシヨ糖ですが、カキ果実中にシヨ糖を分解する酵素を持っており、収穫後数日の間に酵素の働きでシヨ糖が果糖とブドウ糖に分解されます。シヨ糖の甘みを100としたときのブドウ糖の甘さは70、80、果糖は150程度といわれていますので、カキ果実がますます甘く感じられるわけです。カキはビタミンCが豊富なことでも知られ、最近ではガン予防に効果が高い、βクリプトキサンチンが豊富であることもわかってきました。

カキの仲間は温帯地域に広く分布し、かつてゴルフクラブのヘッドの材料に使っていたのもアメリカのバージニア柿（そのためパーシモン：英語で「カキ」という）でしたが、世

界で見られるほとんどのカキが渋柿で、日本で見られる甘柿は非常に珍しいものです。古来より手軽に入手できる甘味であったため日本人には殊になじみ深く、国内には100以上の品種があり、農村部はもちろん都市部でも庭木として植えられていることがあるように、野菜では絶滅寸前の在来品種が多いのに比べると、比較的良く保存されているように思います。

甘柿と渋柿

ところで甘柿と渋柿ですが、この渋みは味覚としての味ではなく、ポリフェノールの一種である水溶性タンニン物質がたんばく質を収斂（しゅうれん）させることによるもので、渋柿を食べると口の中の粘膜から水分が失われ、まるで口の中の皮がなめされたようになるためです。それでは甘柿にはタンニンが無いのかというとそうではなく、タンニン物質が互にくっつきあって（重合・じゅうごう）より大きな分子となり水に溶けにくくなり（不溶化）、口中で収斂作用を発揮できなくなり渋みを感じなくなる（脱渋・だつじゅう）のです。この不溶性タンニンは胃酸によって分解され水溶性に戻ります。そのため腸で収斂作用を発揮してしまうため、カキを食べ過ぎるとおなかが冷えたり、逆に便秘になってしまう人もいます。

カキの脱渋機構と果実の種子には非常に深い関係があり、甘柿では、種が入らなくても脱渋するもの（富有、次郎など）と種が入ることによって果肉にゴマ様の黒い斑点が入り脱渋するもの（西村早生、禅寺丸など）があり、渋柿にも種の有

無に係らず渋いもの（西条、愛宕など）と種の周りは脱渋するものの果肉全体としては渋いもの（刀根早生、富士など）があります。渋柿でもアルコールや炭酸ガスを用い脱渋して食べていますが、それもこれらの物質が果実の中に入ることができる、アセトアルデヒドの働きによってタンニン物質を不溶化しています。アルコール脱渋法では果肉が軟化しやすく、ねっとりした柔らかいカキを好む人には大変好まれますが、日持ちが短くなります。一方炭酸ガス脱渋したものは果肉が硬いまま、甘柿に多いカシカシした食感が好きな人には都合が良いものです。干し柿や樹上で熟柿にしてもタンニンは不溶化し、食べられるようになります。

