

上島町消防だより

避難所開設・運営の演習

11月26日(土)・27日(日)の2日間、岩城、弓削、生名地区において、東南海・南海地震などの大規模災害に備えて、防災士研修センターなどから講師を招き、職員及び町民を対象とした避難所開設・運営の演習が開催されました。

演習内容は、はじめに講師による「東日本大震災の教訓を踏まえての大規模災害時の避難所開設・運営」の講演があり、続いて避難所の開設・運営の模擬演習を行いました。参加された方々は、上島町が被災した時に、迅速に避難所が開設・運営できるよう積極的に演習に取り組んでいました。



避難所の開設について各班による発表



講師による避難所開設・運営についての講演



避難所運営委員会の模擬演習



避難所開設模擬演習

上島町婦人会防火講習会

平成23年11月9日から15日まで秋の火災予防運動が実施されました。その火災予防運動に伴い、各区の婦人会を対象とした『家庭の防火講習会』を行いました。講習では、消火器の必要性、使い方、並びに処分方法、住宅用火災警報器を含む家庭の防災機器の説明及び水消火器を使用した消火訓練を行いました。平成22年版の消防白書によると、建物火災の死者の約9割近くが住宅火災によるものです。今回の講習により、就寝中の火災を早期に発見するための住宅用火災警報器、初期消火を行うための消火器の重要性を理解していただけたと思います。これからますます寒くなり、暖房器具の使用が増えてきていますので、皆さんもお休み前やお出かけ前には、火の元に十分注意してください。



消火訓練の様子

煙の怖さを体験できる「煙体験ハウス」

この度、(財)自治総合センターの平成23年度コミュニティ助成事業により、煙体験ハウスを整備しました。

今後は、地域の幼年消防クラブや自主防災組織や各学校での火災を想定した避難訓練などに活用していくことにしています。



上島町消防署に配備した煙体験ハウス

愛媛県内の放射線等監視結果

- ・上島町空間放射線量率
0.084マイクロシーベルト毎時
(上島町役場駐車場)
 - ・海水中の放射性(セシウム等)物質
不検出(松原海水浴場)
- 測定機関: 愛媛県原子力センター

火災・救急・救助は **119番**
上島町消防本部 77-4118(代)

平成23年出動件数

年別	摘要	火災	救急
平成23年(11月)		0	38
平成22年(11月)		0	33
昨年比		±0	+5
23年累計		5	473

平成23年11月30日現在

「緊急援助隊派遣消防本部」へ

総務大臣表彰!!

本年3月11日に発生した東日本大震災に際し、緊急消防援助隊を被災地へ出動させ、救助活動等に尽力したことに対し、11月9日に、総務大臣から派遣消防本部である上島町消防本部へ表彰状が授与されました。11月24日、町長室において同表彰状授与式を行い、代表して愛媛県緊急消防援助隊の上島隊として被災地派遣された小林司令補に上村町長から表彰状が手渡されました。



表彰状授与式



しまなみ農業だより

イリコと田作り



おせち料理といえば昔はまさに正月のご馳走だったのですが、贅沢になった今日の食卓からすると、どこか茶色の地味な詰め合わせ感が否めません。とはいえ数の子、金団、黒豆、昆布巻き、どれもいわれのある縁起物ですから、文句を言わずいただきますしよう。さてその中に、田作り（ごまめ）なるものがあります。いわしの佃煮なのに田作りとはこれ如何に。またイリコよりペしゃんこで、ご馳走の割には苦い味がしますが、イリコとはどう違うのでしょうか？

田作りは肥料

「田作り」とは「田で作る」のではなく、「田を作る」の意で、江戸時代に「干鰯（ほしか・と読む）」なる上方生まれの肥料がありました。イワシを生のまま素干にしたもので、優良なチッソ供給源であり、人糞や堆肥に比べ高値で取引され、綿花等商品作物の収量を2倍以上に伸ばしたようです。肥料ですから魚の品質に関係は無く、年中大量生産できたほ

うがよいですから、当時鰯が大量に採れた九十九里の方へ生産地が移って行ったようです。このあたりのいきさつには興味深い点が多々あるのですが、ここでは割愛して、明治以降大豆カスが安価に大量輸入されるようになって需要が減り、化学肥料時代になると魚肥は一旦完全になくなってしまいうのですが、かつての干鰯業者が肥料屋となり、明治以降も生き残った、という話を記しておきます。結局のところ本来は肥料となるものを正月の縁起物として食べたのが田作りで、現在でも田作り用のイワシは素干であって、煮干ではありません。

出汁用煮干は高級品

上方は肥料としてのイワシ漁発祥の地なのですが、出汁用煮干の習慣もあり、これは現在も続いています。煮干最大の問題は脂肪分の酸化で、酸化しやすい不飽和脂肪酸の多い魚が原料であることから避けては通れないのですが、魚を煮て干す、という製造工程自体が酸化の抑制を目的としています。さらに原料となる魚自体も異なり、同じイワシであっても煮干漁は魚の脂肪分が最も少なくなる時期限定のもので、「あぶらがのった」とはうまい魚のことを言いますが、煮干に限らず鰹節など出汁用の魚に関しては、あぶらがのっつてはいけないのです。また九十九里あたりでも、11月頃のみ瀬戸内産に匹敵する背の白い煮干（白口煮干）が出来るそうで、おせち用田作りの原料イワシも、时期的にもこれだったのかもしれない。家庭でも酸化を排除する

煮干の大敵が酸化であることは現在も変わりが無く、パック詰め後の常温流通しか目にすることはありませんが、産地から問屋への流通段階では冷凍されており、家庭でも開封後は冷凍保存すべきです。同じカタクチイワシであっても採れる産地、時期によって煮干の出来上がりが異なり、瀬戸内では背中白いものが出来、あつさりした甘みのある出汁が引けますので関西で好まれ、外洋産は背中が青黒くコクのある出汁となり、関東で好まれるようです。いずれにせよ赤く変色したり匂いがきつい酸化したものを選ばないことで、酸化した煮干からは決して美味しい出汁は引けません。

上品な出汁を味わうなら煮出すより水出しがよく、味噌汁用なら一人前につき2尾（小ぶりのもの）を目安に前日から冷蔵庫で水に入れておけば、翌日には黄金色の出汁が出来上がります。煮干を入れグラグラ煮立てないので魚のエグ味も出ませんので、頭も腹も取る必要はありません。出汁ガラも佃煮にすれば美味で、充分に乾煎りした後みりんを差して煮詰め、仕上げに醤油をひとたらしすれば、短時間でおいしい佃煮が出来ます。単純な料理は調味料が命。くれぐれもみりん風調味料などご使用にならないよう。

