

上島町消防だより

住民の防災力向上を目指して

～平成24年度防災教育セミナー開催～

11月10日(土)、近い将来発生が予想される南海トラフ巨大地震に備え、生名地区自主防災組織及び一般住民を対象に、生名体育館において平成24年度防災教育セミナーを開催しました。このセミナーは、住民の防災意識の啓発を行うことを目的に実施しており、今回で5回目となります。

今回は、より災害現場に即した体験内容とし、搬送方法・応急手当・消火器取扱いの訓練、防火水槽やプール水等を安全な飲料水に変える装置の紹介、非常食の試食、防災に関するクイズを6つのグループに分かれて体験してもらいました。

参加者は、職員の説明を熱心に聞き入っており、防災に対する関心の高さが伺えました。今後、上島町全域で防災や減災への関心と対策を進めていき、「災害に強い上島町」の実現に取り組んでまいります。



救助(搬送等)訓練



応急手当訓練



非常食試食



災害時浄水装置体験



消火器取扱訓練

愛媛県消防職員意見発表会で

「努力賞」を受賞

11月16日(金)、伊予市「ウェルピア伊予」にて平成24年度愛媛県消防職員意見発表会が開催され、上島町消防本部代表として大林龍之消防士が発表しました。

この発表会は、各消防本部から選抜された6名の消防職員が、業務に対する提言や取り組みむべき課題等について自由に発表し、消防業務の諸問題に関するより一層の知識の研鑽や意識の高揚を図ることを目的として毎年開催されています。

大林消防士は、「地域防災意識の向上を目指して」と題して意見の発表を行い、内容や態度、表現力が評価され、努力賞を受賞しました。



大林 龍之消防士



発表の様子

平成24年出動件数

年別	摘要	火災	救急
平成24年(11月)		0	36
平成23年(11月)		0	39
昨年比		±0	-3
平成24年累計		5	454

平成24年11月30日現在

火災・救急・救助は **119番**

上島町消防本部
77-4118(代)

1月26日は「文化財防火デー」

昭和24年1月26日に、現存する世界最古の木造建造物である法隆寺の金堂が炎上し、壁画が焼損してしまいました。このことをきっかけに、昭和30年1月26日に「文化財防火デー」が制定されました。

私たちの住む上島町にも、弓削地区の定光寺の観音堂、岩城地区の祥雲寺の観音堂が『国の重要文化財』に指定されています。

大切な文化財は、消防関係者だけではなく、付近住民の方や皆さんの協力により守られています。大切な文化財を後世に伝えることは、私たちの責務です。この機会に文化財の防火意識を高めましょう。



祥雲寺観音堂(岩城)



定光寺観音堂(弓削)

しまなみ農業だより

みりん で お屠蘇



皆様あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。昨年のお正月号は田作りの記事を載せ、「くれぐれもみりん風調味料などご使用にならないよう」と結びました。現在お正月のお屠蘇は普通にお酒をいただく場合が多いと思いますが、本来はみりんに「屠蘇散」という漢方薬の詰め合わせを浸してエキスを抽出したもので、ベースとなるみりんは純粋に飲用酒でした。

《まずは日本酒の造り方から》

日本酒（清酒）は米麴に水と酵母を混ぜ合わせたものに、うるち米の蒸米と水を数回に分けて足しながら製造します。タンクの中で、麴（コウジカビ）が米のデンプンを糖分に分解（糖化）し、この糖分を酵母（コウボ菌）が食べて（醗酵）アルコールを製造していきます（ちなみに醗酵という行程はコウボ菌という植物に糖分と少量のアンモニア分（これが肥料になる）を与えてアルコールや炭酸ガスを生産することですので、これも農業の一

分野とされています）。日本酒製造はデンプンを原料に糖化とアルコール発酵を同時に行う複式二段醗酵であり、ワイン製造のように果実の糖分をアルコールに変える単醗酵よりも複雑な行程を踏みます。果実を原料として使用すると供給できる糖分に上限があるため、ワイン製造時の酵母はあるだけの糖分を全部アルコールに変えてしまいますが、デンプンを原料にすると、はるかに多くの糖分を供給できますので、日本酒製造では酵母がどんどんアルコールを造り、度数がぐんぐん上昇するのかといえなさにあらず、醗酵温度にもよりますがアルコール15〜17%ぐらいで頭打ちとなり、酵母は醗酵をやめてしまいます。

《みりんは日本酒版酒精強化酒》

みりん製造では原料の米がもち米となり、水の代わりに焼酎を加えます。タンクの中でどういことが起こるかという、醗酵の早い段階でアルコール濃度が上限に達し、糖分を消費するアルコール発酵が停止、一方で麴による糖化は緩やかに継続されますので、結果として糖分の高い酒が完成します。これがみりんです。ワイン製造でも、醗酵の早い段階でブランデー（ワインから作った焼酎）を加えることで残糖分の多いシェリー酒やマデラ酒を作る方法があり、原理は同じです。みりんは約50%が糖分で、そのうち8割以上がブドウ糖ですから糖度の割にすっきりした甘さとなり、特に疲労困憊（こんぱい）時には妙薬であるといえます。

《料理用みりと飲用みりんはもはや別物》

みりんは糖分が貴重だった江戸時代以前は高級な飲料として楽しまれており、現在のように調理に使われるようになったのは明治以降のことです。とはいえ飲用習慣が廃れてしまった現在では、「本みりん」の名でスーパーにて販売されているものでも、そのまま飲めるものはほとんどありません。理由は製造過程にあり、本来のみりんは三か月程度かけてゆっくり醗酵させ、その後数年寝かせることでまろやかに仕上げますが、料理用のものは本みりと銘打っていても糖類、アルコール、調味料をタンクで混ぜて出来上がり、時間をかけた発酵食品とは似て非なるものです。最近では「みりん風調味料」や「醗酵調味料」というものまであり、前者にはアルコールがほとんど含まれておらず、後者には塩分が添加されており、飲み物ですらありません。愛知県から岐阜県にかけての東海地方にはみりんを飲用する習慣が残り、そのあたりでは現在でも飲用に耐えうる良質のみりんを製造する酒蔵が点在します。

飲んでおいしいみりんではこしらえた煮物はやはり上手に仕上がります。単純な料理ほど素材、調味料に左右されるわけですね。

