

上島町消防だより

12月21日は『えひめ防災の日』

12月21日は、昭和21年に「昭和南海地震」が発生した日です。地震は、いつ、どこで発生するか分かりません。その恐ろしさはみなさんご存じのとおりですが、その中でも、地震発生時の火災は特に恐ろしく、地震による被害よりも何倍にも大きくならないといわれています。

過去に発生した地震（平成7年阪神淡路大震災・平成5年北海道南西沖地震など）でも、地震による火災が大きな被害をもたらしており、地震発生時の出火防止に努めることが大事です。

☆地震発生時の出火防止対策として、次のことを心がけましょう。

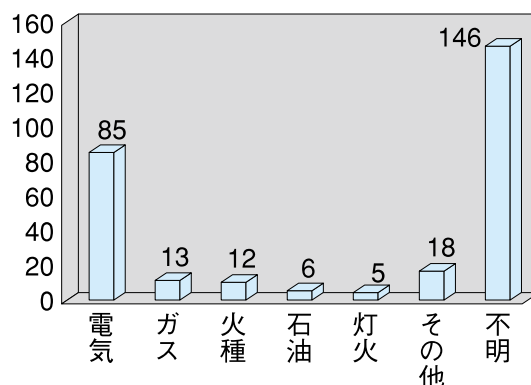
【初期消火】 まずは、自分自身の安全を守り、揺れが完全に収まってから火の始末をしましょう。

【電気火災を防ぐ】 再通電による電気器具からの出火を防ぐため、避難する際はコンセントを抜き、ブレーカーを切るようにしましょう。

【ガス漏れを防ぐ】 必ずガスの元栓を閉めるようにしましょう。また、プロパンガスのボンベをチェーンで固定するなど、転倒防止の対策を行うっておきましょう。

【石油ストーブの対処】 最近の石油ストーブには、対震自動消火装置が付いていますが、過信は禁物です。必ず火が消えているかどうかを確認して下さい。また、ストーブの周りには燃えやすい物は置かないよう、普段から使用上の注意を守りましょう。

阪神・淡路大震災発生時の出火原因（計285件）



幼年消防クラブ防火パレード実施

11月上旬に、町内各保育所による全国秋季火災予防運動に伴う、幼年消防クラブ防火パレードが実施されました。園児達は、沿道の皆様に対し、大きな声で「火の用心」と防火を呼び掛けました。



火の用心 マッチ 1本 火事のもと



平成22年出動件数

年別	摘要	火災	救急
平成22年(10月)		0	33
平成21年(10月)		0	50
昨年比		±0	-17
22年累計		2	386

平成22年10月31日現在

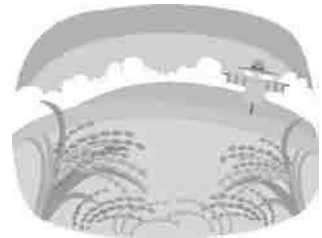
火災・救急・救助は 119番

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)

しまなみ農業だより

ピザと トマトソース



農業とは食物となる穀物や野菜、肉類を生産することですが、それをどうやって食べるか、というところまで踏み込んでいいと思います。作物と調理法は一体のものであり、一朝一夕に出来上がったのではなく、長い時間をかけ互いに影響しながら練られてきたもので、中には本来の姿から大きく変質したしまったものもあります。目の前にあるものばかりを眺めるだけでなく、背景に隠されたもの、失われてしまったものをたずねることは、これまでの人々の歩みを振り返り、今後に展開させる上にも大切なことです。今回は唐突ですが、ピザとトマトソースについての一考察。ピザって何？

薄いパン生地の上に具をいろいろどっさりおのせ、チーズをかけて焼いたイタリアの食べ物、と答えると、およそのイタリア人は即座に「ちがう！」と言うに違いありません。イタリア人にとってピザとは生地の上に薄くソースを塗り、具はせいぜい2種類まで、食事ではなく小腹を満たすスナックのようなもの

です。特に南部の人ならトマトソース以外はピザではない！と言い、円形の生地を専用の石窯で焼き（そのため店で食べるもの）、原則1人前1枚、まず切り分けて食べたりしません。一方北部の人ならもう少し鷹揚ですが、具はやはりシンプルで、生地をむしろ大きく四角に伸ばして焼き、これまた四角く切り分けたものを買ってくるスタイルが多いようです。では現在日本の都会で宅配してくれる円形の物体は何かというと、アメリカに渡ったイタリア移民が始めたスナック食品が、アメリカ人の嗜好に合うようポリウムアップしていった、アメリカ料理といえます。

イタリア人とトマトソース

トマトソースはイタリア料理に無くてはならないように思われますが、この稿でも以前採り上げたように、トマトは新大陸で発見された後にヨーロッパに持ち込まれた物ですから、どんなに古くても今から500年より昔はイタリアにトマトソースは存在しなかったことになります。イタリア人の好むトマトソースはトマトとオリブオイルと塩、オレガノの風味程度のシンプルなもの、ニンニクですら入ったり入らなかったり。間違ってもタマネギや肉は入れないようです。また、オリブオイルやトマトを多用するのは南部の人で、北部ではむしろバターと生クリームが主役。昔懐かしヒデとロザンナのロザンナさんは北部の山岳地帯出身なので、日本に来て始めてオリブオイルを知ったそうです。

なぜこのようなことが起こるかという、イタリア半島では1000年以上も小国が乱立し、1861年に統一されるまでイタリアという国、イタリア人という概念さえなかったため地域性が色濃く残っているようで、ちょうど国々諸藩という江戸時代の日本のようでした。現在サッカーで都市対抗の様相を呈すセリエAが盛り上がるのもうなずける話です。

今年度、しまなみグリーンツーリズム協議会で上島でも石窯を製作し、上島町生活研究協議会がその窯を使ったピザの研究をしています。12月5日(日)に岩城の旧試験場で「しまなみ・かんきつフェスタ2010」&「大収穫祭！青いレモンまつり」が開催されますが、そこで昨年レモン料理コンテストの最優秀賞に輝いた「レモン鶏とレモンハーブのホワイトソースピザ」も実演販売されます。各種イベントともどもよろしくお願いたします。

