

上島町消防だより

優良幼年消防クラブ受賞！

功績が認められ表彰!!

この度、上島町幼年消防クラブの積極的な活動と火災予防思想の普及の功績が認められ、優良幼年消防クラブとして財団法人日本防火協会から表彰を受けました。

これを受け、4月15日火曜日、消防庁舎2階大ホールにて各地区の保育所長を招き、表彰状と記念品の贈呈を行いました。

各保育所長からは「今後も園児達が火災の怖さを認識し、防火意識をさらに高めるため、より一層幼年消防クラブの活動に励みます。」と頼もしい言葉を頂きました。



写真左から片岡岩城保育所長、穴蔵魚島保育所長、村上弓削保育所長、加登生名保育所長

救急トピックス

救急救命士ドクターヘリ搭乗実習

去る4月中の4日間において、上島町消防本部の救急救命士4名が、岡山県倉敷市にある川崎医科大学付属病院にてドクターヘリの搭乗実習を行いました。

実習では、医師・看護師と救急現場へ同乗し、患者監視モニターの装着や点滴処置、エコー診断、

- ※ドクターヘリ参考資料
- ・飛行時間…17～18分内で岡山県全域をカバー（上島町へは20～25分）
 - ・飛行速度…200km/h
 - ・ホットラインから3～5分で離陸
 - ・飛行時間帯…日出～日没



呼吸管理等の救急処置を補助し、近隣の病院に搬送するまでの救急活動を行いました。

実習を終えた救命士は「救急現場で医師や看護師と一緒に処置することは少なく、空からの搬送という大変貴重な体験をもとに、今後の救急活動に生かしたい。」と感想を述べていました。

ドクターヘリの要請件数は岡山県内外を含め、年間約500件（1日平均14件）の出場があり、この上島町もドクターヘリの活動エリアに入っています。今後、上島町における救急活動においても救命士が緊急度・重症度を適正に判断し、ドクターヘリを活用した救急活動を展開して行きます。

お知らせ

消防防災ヘリコプター「えひめ21」

拠点飛行場外離着陸場について

愛媛県では消防防災ヘリ「えひめ21」を活用し、災害対応・救急・救助・火災防衛等の活動を行い、県民の皆さんの安全・安心を支えております。上島町でも緊急時の消防防災ヘリの離着陸に対応するため、拠点となる飛行場外離着陸場を左記のとおり定めております。

消防防災ヘリの緊急飛行に際しましては安全に配慮した上で離着陸を行います。住民の皆様には騒音等ご迷惑をお掛けしますがご協力をお願いします。

【上島町拠点飛行場外離着陸場】

弓削地区	弓削港物揚場	上島町弓削下弓削1035番地
岩城地区	岩城漁港物揚場	上島町岩城1414番地
生名地区	いきな波間田	上島町生名2798番地

※注：右記はあくまでも拠点となる場所であり、緊急時は他地区においても飛行場外離着陸場を定めています。

平成20年出動件数

	火災	救急
平成20年(4月)	0	33
平成19年(4月)	0	45
昨年比	±0	-12
20年累計	2	119

平成20年4月30日現在

火災と救急は119番

※携帯電話からでもつながりますが、電波の状況によって、他の消防本部につながる場合もあります。

消防本部 77-4118(代)



農業講座

しまなみ農業だより

初夏の便り ソラマメのお話

空の青さが増し、半袖が心地よくなるころになると、ソラマメが収穫期を迎えます。九州と関西の端境期に当たる愛媛産は、市場でもなかなかの高評価です。

◆**由来** 本によれば、原産はカスピ海周辺から北アフリカあたりであり、彼の地では様々な野生型の豆が見られるそうです。栽培の歴史は古くエジプトでは4,000年前、地中海沿岸では古代ギリシャ時代に記録や栽培の痕跡があるようで、アフリカやヨーロッパでは古くから栽培・利用されてきたようです。東洋へはシルクロードを経て中国にもたらされ、そこから日本に持ち込まれたようですが、その時期は奈良時代とも室町時代とも言われ定かではありません。明治に入り、ヨーロッパから様々な品種が導入されて品種改良が進んだようです。現在人気の大粒種は、関西地区で古くから栽培されていたものに起源がありそうです。莢が空を向くから「空豆」と書いたり、莢がお蚕さんに似るから、あるいは豆がお蚕さんの作る繭に似ているから「蚕豆」と書く、と言われていました。昔は完熟させて貯蔵性をもたせ、粉に引いてでんぷん源として利用していたようです。中国の豆板醤はソラマメから作りますし、熊本の名産・からしれんこんは、ソラマメの粉を水で溶いた衣をつけ、油で揚げて仕上げます。現在のように茹でて食する用の緑の未熟豆が一般化したのは、冷蔵で流通することが可能になった近年のことのようです。

◆**収穫のめやす** 幼莢のときはその名のとおり空を向いていた莢が、だんだんふくらんで光沢がでて、水平からやや下向きになってきたころが収穫の目安です。とり遅れると、味が落ちてくるので早めに収穫します。開花から35~40日くらいで収穫できるようになります。

◆**お店で選ぶときには** 収穫後2日で豆の糖分が半減しデンプンとなってしまふことが知られており、おいしく食べられるのは収穫後3日、とも言われています。また莢から出すと水分消失が早く豆が硬くなってしまふので、購入するなら莢入り、選ぶポイントは何よりも鮮度です。

莢の選び方は、①緑が鮮やかで濃いもの

②表面のピロード状のうぶ毛が新鮮なもの

③莢内の豆が均等に肥大して動かないもの

④莢内の豆数が品種固有の数であり、揃っているものです。

また、調理が翌日になり保存する場合には、品質低下を最小限にするためにとりあえずラップするかビニール袋などに入れて冷蔵します。しかし、硬めに茹でて冷凍しておくとも保存が利きます。ゆで方にも意を払い、豆の大小や成熟度合いに応じてゆで具合を加減するのがポイントです。

(関根雄二：おいしい野菜えらび12か月より)

ソラマメとサクラエビのパスタ

ソラマメとほぼ同じ4月~6月に春の漁期を迎えるサクラエビを、茹でたソラマメと一緒にあえると夏向きのしゃれた小皿になりますが、これを応用してパスタを作ってみましょう。といっても生サクラエビはなかなか手に入らないので、今回は素干のサクラエビを使うことにします。

〈手順〉①たっぷりのお湯に塩一つまみを加え、ソラマメを茹でる。後で加熱するので少し硬めに。

②茹で上がるとザルに取り、残り湯に塩を加えてパスタを茹で始める。

③ソラマメの皮をむく。

④別なべを用意し、パスタの茹で汁をお玉に1~2杯すくい取り、沸かせる。

⑤皮を剥いた豆、軽く一掴みのエビを④のなべに入れる。

⑥パスタを茹で上がり1分前にザルに取り、⑤のなべに投入。

⑦1分ほど強火で沸かせる。煮汁を麺に吸わせる感じ。

⑧お好みで粉チーズやオリーブオイル、コショウなどで味を調え出来上がり。熱々を召し上がれ。

ソラマメをアスパラに換え、サクラエビをアンチョビ(このときは④で、先にアンチョビをオリーブオイルでいためて香りを出し、その後茹で汁を投入)に換えても初夏のパスタになります。あるいはエビを干し貝柱に、オイルをごま油に換えて貝柱の戻し汁も使えば、中華風になるでしょう。パスタはタイミングが命。麺の茹で上がりソースの出来上がりを合わせ、一気に仕上げましょう。茹でたなべの後片付けは後回しにして、熱々のうちに食べましょう。

