

全道大会出場者が続出!

7月17日、余市町で開催され

た後志卓球選手権大会で町内から12人が出場し、うち3人が全道大会への切符を手に入りました。

全道大会出場を決めたのは、小島悠くん(美国小6年)、石田

真子さん、成田実紀さん(とも

に美国中2年)の3人で、特に小島くんが出場したカデットの

部は、小学生から中学1年生までと出場範囲が広く総勢70人を

超える参加者の中で、激戦を勝ち進み見事全道大会の出場権を得ることとなりました。

また、土橋一充くん(美国中3年)は、8月4日開催の北海道中学校卓球大会(旭川市)、8

月18日開催の国体北海道予選会(釧路市)に、後志予選を勝ち抜き、全道の強豪と互角の戦いを

繰り広げてきました。

指導にあたる成田公子さんは

「友達が他のスポーツで活躍していることに刺激を受け、『自分

たちだって負けるものか』という強い気持ちで今回の好結果に

つながったのでは。」と話してく

れました。

成田さんは高校時代、全

道大会の常連者として全道8強を記録するなど全道ではその名の知られた選手でも

あります。

成田さんが、子ども達に

指導を行うようになったのは4年前からで、当時は選手と指導者とのギャップに

苦しんだそうです。「いかに子どもたちが飽きないように

楽しく、時には執拗に説明しながらそれぞれの個性に応じた練習方法を考えています。その中

でスポーツを通じての礼儀や挨拶など人としてのマナーを身につける場であるよう心がけてい

ます。」と話し、卓球の魅力について尋ねると「狭い台の上で早

いラリーを続ける緊張感からのスマッシュ。案外私のように短

気な性格な方がこの競技に合っているのかもしれないね。」

と笑って話してくれました。

9月9日から室蘭市で開催さ

れる全道卓球大会。小島くんは



後志老人クラブ

ゲートボール大会

積丹町が「3位」入賞

後志地区老人クラブ連合会主

催による第25回ゲートボール大

会が7月13日、倶知安町で行わ

れ、積丹町老人クラブ連合会が

3位入賞の好成績を残しました。

後志管内から17チームが参加

したこの大会でしたが、積丹町

チームは持ち前のチームワーク

と普段の練習の成果を遺憾なく

発揮し順当に予選リーグを突破、

決勝トーナメントへ進出しまし

た。

決勝トーナメント初戦の蘭越

町は18対8で勝利しましたが、

共和町との準決勝は惜しくも9

対11で敗れ、引き続き行われた

喜茂別町との3位決定戦では、

逆転の相次ぐシーソーゲームの

末、18対15と接戦を制し見事3

位入賞を果たしました。

「今回の入賞は、積丹町とし

ては初の入賞でとてもうれしく

みんな喜んでいきます。これか

らも練習に励み、ぜひ優勝を目

指したい。」と話してくれた主

将の熊本和子さん。

今後更なるチームの活

躍が期待されます。

◆積丹町チーム◆

熊本キミエさん(代表)

熊本 和子さん(主将)

佐々木幸夫さん

和島 佐佳さん

新井田明見さん

白濱 ミキさん

澤田 栄子さん

高杉トシ子さん



地域ぐるみで食中毒の防止を

町が衛生講習会を開催

観光シーズンの到来とともに、8月と9月は食中毒の発生が懸念される中、町主催による食中毒の予防を目的とした衛生講習会が8月3日、余別地区コミュニティセンターと町総合文化センターの2会場で開催され、旅館や飲食店経営者などの観光関係者や農業・漁業関係者など計55人が参加しました。

町が初めて企画したこの講習会に、益子町長が「この時期は、気温だけでなく海水温も上昇し、

営業活動をされている方ばかりではなく、一般家庭においても



家庭でできる食中毒予防の⑤のポイント

ポイント1 〈食品の購入〉

- 消費期限などを確認し、新鮮なものを購入しましょう。
- 購入食品は、肉汁や魚などの水分が漏れないようにビニール袋などに分けて包み、持ち帰りましょう。
- 生鮮食品など冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品は、最後に買い、寄り道せず持ち帰りましょう。

ポイント2 〈家庭での保存〉

- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎには、注意しましょう。目安は、庫内の容量の7割程度です。
- 冷蔵庫は、10℃以下、冷凍庫は-15℃以下が目安です。
- 肉や魚などは、ビニール袋などに入れて他の食品に肉汁がつかないようにしましょう。

ポイント3 〈下準備〉

- 生の肉や魚を切ったあとは、包丁やまな板を洗い、さらに熱湯をかけてから果物や野菜など生で食べる食品を切るようにしましょう。
- 冷凍食品を室温で解凍するのはやめ、冷蔵庫や電子レンジで行いましょう。
- 冷凍した食品は使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。
- 生の肉、魚、卵を取り扱った後は、すぐに手を洗いましょう。

ポイント4 〈調理〉

- 加熱して調理する食品は、十分に加熱しましょう。
- 料理を途中で中断するときは室温に放置せず、冷蔵庫に入れましょう。

ポイント5 〈食事〉

- 食事の前には、必ず手を洗いましょう。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。

ポイント6 〈残った食品〉

- 残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 残ったみそ汁やスープなどを温めなおす時は、十分に加熱しましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら食べずに捨てましょう。

飲食物を介しての食中毒の発生に最も注意が必要。また魚介類

あるいは井戸水などを発生源とした食中毒の発生は、当町の産

業・経済には計り知れない深刻な打撃が予想され、その重要性

と怖さを考え、生産・流通・消費の過程に携わるすべての方々

が連携し、町を挙げて防止しなければなりません。」と述べると

ともに、「この機会にぜひとも安全で安心な水道への加入を

お願いしたい。」と呼びかけました。

その後、後志保健福祉事務所の狩野利夫生活衛生課長らが

「食中毒の予防」と題して講演があり、「食中毒の発生は、生産から消費までをいかに無駄なく、

常温の時間を短くすることができ

るか。温度管理の徹底が最も重要。」であることや「食中毒の

主な発生要因は、不適切な温度管理と加熱調理温度や汚染され

た設備器具などである。食品は常に新鮮なものを選び、手指の

洗浄消毒や十分な加熱が必要。」

など、腸炎ビブリオなどの細菌による食中毒の特徴や発生原因、

予防対策について解説しました。町内では、7月中旬に飲食店

で食中毒が発生していることから地域あげて防

止に取り組みることが必要であり、

講習会の参加者からは、「温度を

1度や2度に設定した冷蔵庫の中での食品保管

で細菌は死滅するの

のか。」などの質問が出され、

食中毒の防止へ出席者は認識を

新たにしていま

美国地区簡易水道加入にご理解とご協力を

平成15年4月から美国市街地域の給水を開始していますが、とりわけ船瀬地区にあっては、地域住民の皆さんのご理解をいただき加入数が増加傾向にあるものの、8月末現在で189戸の皆さん（加入率35%）にご利用いただいている状況です。

水道水は、安全で安心で水を供給するため、厳しい水質基準をクリアし、更に毎月12項目に及ぶ水質検査を受け、町民の皆さんにご利用いただいています。

また「衛生的で安心できる水道の確保には、全町民の皆さんの水道水のご利用による「水道使

用料」によって、安定した水道施設の維持と健全な水道会計の運営が図られるもので、そのためには町内すべての地区の町民の皆さんのご理解とご協力が不可欠です。