



金子 達哉くん
(黒崎・12歳)



山下 聡志くん
(堀内・14歳)



熊谷久美恵さん
(盛岡市・3歳)



佐々木孝子さん
(堀内・64歳)



澤田奈津季さん
(沢向・8歳)



島山 雄奨くん
(盛岡市・8歳)

フグの素人料理は要注意 ポイントは6つの約束ごと

フグによる食中毒の事例が全国的に相次いでいます。フグの中毒には特効薬がなく、致死率がきわめて高いことが特徴です。県では、食中毒の発生を防止するため食中毒予防の六つの注意ポイントをあげ、「フグの素人料理はやめましょう」と呼びかけています。

①フグは猛毒を持っているため、正しく調理をしないと食中毒を起こし、時には死にいたることもあります。フグの素人料理はやめましょう。

②フグの死亡事故は素人料理によるものがほとんどです。釣ったフグやも

らったフグを自分で調理して食べるのはやめましょう。

③フグ毒は麻痺による呼吸困難を引き起こします。フグ中毒には特効薬がなく、致死率がきわめて高いことが特徴です。

④フグ中毒の原因物質であるフグ毒は、テトロドトキシンと呼ばれ、フグの肝臓や卵巣などの内臓、皮、フグの種類によっては筋肉にも含まれ、通常の加熱では壊れません。

⑤フグの毒性は、フグの種類や部位(臓器など)、漁獲海域により大きく異

なるほか、◆季節によっても毒力が著しく変化し、無毒のものが有毒になったりします。

◆個体差があり、同じ種類、同時期、同海域で獲れたフグでも、毒力は同じではなく、有時のものと無毒のものが混在し、毒力にも大きな差があります。

前に食べたときは大丈夫だったのに、今度は中毒にということもあります。

⑥外見が似かよったフグも多く、なかには筋肉に毒を持つものもあります。フグには種類鑑別の難しさや毒力の季節による変動、個体差などがあり、食用にするためには専門的な知識と技術が必要です。素人が生半可な知識でフグを調理したことで、過去に多くのフグ中毒が起きています。

「寄生木」の本が図書室に入りました。みなさんご利用下さい。

プレゼントします。匿名での応募は対象外です。
はがきの余白に意見、情報、イラストなどカラーで自由に書いてください。紙上で紹介しませう。方言クイズもおよせください。お待ちしております。

☆あて先：〒028-8392 普代村9-13-2 普代村役場 総務課広報ワイブ係

☆締め切り：一月三日(金) 十一月号の答え：
①-B ②-B
☆応募総数：十九通で三人の方が正解でした。次の三人に図書券を送ります。
☆当選者：①金子達哉くん(黒崎・12歳) ②源田晴菜さん(中央区・8歳) ③藤島優佳さん(白井・7歳)

「こころのバリアフリー講演会」

障害をもつ人も、もたない人もともに生きるまちづくりをめざして、講演会を開きます。誰もが輝きを、表現する力を持っています。あなた自身の輝きを、そして身近にいる人たちの輝きを一緒に見つけてみましょう。

▼日時…平成15年1月15日(水) 午後1時30分～
▼場所…久慈市文化会館(アンバーホール) 小ホール
▼内容…「こころの輝きを求めて ～絵のかけない子は私の教師」
講師…松本キミ子氏(東京都・キミ子方式を楽しむ会代表)
「誰もが描ける」をテーマにキミ子方式という絵画技法を開発。(子どもから高齢者、さまざまな障害をもつ方々の個性・感性を引き出す活動を展開中)
▼入場料…無料
詳しくは、結いのこころネットワーク推進事業実行委員会 久慈地方振興局保健福祉環境部内事務局(☎0194-53-4987)までお問い合わせください。