

## 帝釈峡でカヤック試乗体験会開催!



秋の紅葉がまさに旬の11月10日、帝釈峡神龍湖でカヤック試乗体験会が「帝釈峡広域観光プロジェクト推進実行委員会」の主催により開催されました。13人の参加があり、湖面50センチの視界に広がる雄大な自然を満喫されました。

この実行委員会は、帝釈峡とその周辺の資源を活用した体験・交流・滞在型の観光地づくりを目指してさまざまなメニューを計画しています。その一つとして、帝釈峡の魅力創出のためこの体験会を企画しました。また、この体験会では、神龍湖の湖面に浮かぶゴミを拾って、みんなが利用する国定公園のクリーンアップもあわせて行いました。



## 自治宝くじ助成事業で かつら・音響・照明設備等を購入

町おこし田舎芝居実行委員会やまなみ劇団（実行委員長 木野山孝志）では、宝くじコミュニティ助成事業を活用し、かつら・音響・照明設備等を購入されました。10月21日には地元で披露され、新調されたかつらを身にまとわれた演技などに、来場者からは喜びの声が多く寄せられ、劇団としても「ますます演技に熱が入る」と話されました。やまなみ劇団は今後も芝居を通じた町おこしに取り組まれます。



## 高齢者叙勲（瑞宝双光章）を受章されました

細川卿輔さん（小野）が瑞宝双光章を受章されました。細川さんは教育愛と情熱をもって永年にわたり学校教育の充実発展に尽力されました。

在職中、力を注がれた、体育教育・自然教育・へき地教育、特に体育教育においてその後の教育の在り方に多大なる影響を与え、その功績が顕著であると認められ受章となりました。



## ヒューマンフェスタ2012 in 神石高原



「ヒューマンフェスタ2012 in 神石高原」が11月11日、油木高校で開催されました。油木高校生の発表では、第15代高校生平和大使の川崎有希さんが、英語を交えながらスイス・ジュネーブでの活動の報告を行い、産業ビジネス科の発表では、ミツバチによる地域活性化から東北いちご農家支援へと発展を遂げた報告がありました。油木高校生の活躍を多くの町民の方に知っていただくことが出来ました。

また、報道の最前線で活躍されているアナウンサーの講演では、東日本大震災の現場での経験を話され、「現地では人間として、取材人としてどうすればいいか悩まされた」と説明されました。テレビでは流れなかった取材現場の赤裸々な様子や取材人としての苦悩を語られ、参加者は聞き入っていました。



### ＜ノロウイルスの感染を広げないために＞

食器・環境・リネン類などの	消毒
○感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。	
○食器などは、食後すぐ、塩素液に十分浸し、消毒します。	
○カーテン、衣類なども塩素液などで消毒します。	
○洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。	
●85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。	
●高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。	

おう吐物などの	処理
○患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。	
●使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。	
●ペーパータオルなどで静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。	
●拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で希釈した塩素液に浸します。	
●しぶきなどを吸い込まないようにします。	
●終わったら、ていねいに手を洗います。	

神石高原町食育推進ネットワーク協議会 食生活改善部会

### 食育ミニ知識 毎月19日は食育の日

## 冬こそご用心!? 食中毒!!

ノロウイルスが、今年は過去10年間で2番目の大流行となっています。



感染力が強いため、ヒトからヒトに感染し、集団施設では爆発的に流行する場合があります。

### ＜ノロウイルスの症状＞

潜伏期間 感染から発症まで 24～48時間  
おもな症状 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く

### ＜予防のポイント＞

#### 調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。

#### 作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、  
◎調理をする前 ◎次の調理作業に入る前  
◎料理の盛付けの前 ◎トイレに行ったあと

#### 調理器具の消毒

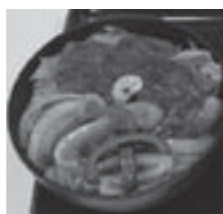
方法① 塩素消毒  
洗剤などで十分に洗浄し、家庭用塩素系漂白剤を希釈した消毒液で浸しながら拭く。  
※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。

方法② 熱湯消毒  
熱湯(85℃以上)で1分間以上加熱する。

## 第2回神石高原グルメグランプリ2012 グランプリ決定! 地域の味を井でアピール

神石高原町産の米とメイン食材を使った「神石高原DON(丼)」をテーマにした「第2回神石高原グルメグランプリ2012」が11月17日・18日の2日間、道の駅さんわ182ステーションで開催されました。

全8品目の中から、来場者の投票と町出身の料理研究家松田麗子さんなど審査委員5名の採点の結果、「神石のカルビ丼」(出展団体・(株)帝釈峡スコラ)がグランプリ、「神石高原ポークとトマトのあっさりイタ飯DON」(出展団体・日本畜産(株)「瀬戸牧場」)が準グランプリに決まりました。



神石のカルビ丼

この2品は今後1年間、道の駅での販売コーナーを設けることができるほか、町観光大使福本ヒデさんがPRするなど、神石高原ご当地井としてPRしていきます。



## 調査研究を地域に役立てるために

帝釈峡遺跡群発掘調査50周年記念シンポジウムが11月10日、総合交流センターじんせきの里で開催されました。このシンポジウムは、調査研究の成果を皆さんに知っていただき、今後の地域へどのように役立てていくかなど、将来への展望を探るために開催され、140人を超える参加がありました。

竹広文明准教授(広島大学)、中橋孝博教授(九州大学)、石丸恵利子技術補佐員(熊本大学)が、遺跡群の概要や縄文人の生活ぶりなどを講演し、会場の皆さんの関心をひきました。

ながの村自治振興会の宮野元社会長たちによるパネルディスカッションでは、地域、大学、行政が連携し協議会を設けるなどをして貴重な遺跡群を活用し、地域活性化へ向けての取り組みを行うべきなどの意見が出されました。

