

結女だより

2020年9月1日発行

©企業組合ワーカーズ・コレクティブ結女

西東京市泉町3-15-28

電話042-425-3800



食中毒を防ぐ

蒸し暑い日が続いています。食中毒を防ぐための基本は食中毒の原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」、原因ウイルスを「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物につけないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大切です。

《九月 厳しい残暑》

今年は梅雨明けが10日以上も遅くなりました。そのため、野菜の生産に影響が出て価格が高騰し、家計に厳しい夏となりました。結女でも仕入れは大変です。

気候も梅雨から突然猛暑となり、コロナ対策のマスクを着用していることもあって、熱中症対策は怠ることができません。

9月に入ってもまだまだ気が抜けません。手洗いもしっかりと行いましょう。

台風の発生が遅れています。温暖化による気候への影響をますます感じます。

台風が上陸しないよう願うばかりです。

新米の季節となり、栗や芋、梨、りんごなど豊作だといいですね。

結女の秋のメニューも、ご期待ください。



〔ひとことコラム〕

お昼ご飯を食べながら出てきた話を
少しご紹介します。

石鹸は、原始的だけど基本中の基本です。

トイレットペーパーやマスク、消毒液などがあつという間に消えた時、手指の殺菌に必須の石鹸は消えずにいつでも手に入る状態でした。

ポンプ式の除菌効果の洗剤もすぐになくなった時もです。

マスクはすぐに手製の布マスクが出回りました。今では材質、柄とも様々なものが作られています。結女にもマスク作りの名人がいます。

コロナでさせ、視点を変えると身近なところにヒントや発見があり、工夫をし、対処できることがわかりました。

考えることは大事！！



悪い汗は塩分濃度が高い汗で、水分の蒸発が悪くなり、したがって体の余分な熱を除く働きが低下します。

外出自粛の今、汗をかかなくても良い生活となれば、まさにそのようなことが起きやすく、それは熱中症に繋がります。

気持ちの良い汗をかき、湿ったタオルで拭いて、蒸発をより促せば、熱中症予防の一つとなります。

結女では、配達から帰ると氷水の中でキンキンに冷えたタオルが待っています。

旧暦の8月15日を十五夜、中秋の名月と言います。

秋の真ん中に出る満月のことをさし、現在の暦では9月7日～10月8日までに出現する満月のことをそう呼びます。

お供えものをして、稲に見立てたススキをかざります。

もっともきれいに見える月を見ることが、豊作祈願や感謝をあらわすために行っていました。

子どものころ、月をみてうさぎの話やかぐや姫の話をしませんでしたか。



関東大震災が発生したのが1923年9月1日で、毎年その日を地震などの災害に備える日「防災の日」として制定しました。

そのため、9月1日は、学校や職場など多くのところで、避難訓練、防災訓練が実施されます。自宅でも出来れば、スマホなどが使えなくなった時の連絡の取り方や避難場所などを決めて置くようにしましょう。

また、防災グッズなどを持ち出せる状態にしておくことも大事ですね。

毎年防災の日に、このような事を確認する習慣をつけるといいと思います。