

高萩市創業プランコンテストの受賞者が起業しました!

創業プランコンテストとは高萩起業塾を受講し、本市における多様な産業の振興と雇用の創出による地域の活性化を目的として、市内で創業する人を対象に実施するものです。平成30年度に授賞したお2人が、高萩市創生創業支援補助金や商工会等の支援を得て、このたび起業したのでご紹介します。

創業者	伊藤 幸治さん	星野 彰邦さん
事業プラン概要	〈訪問介護事業所の開設〉 ・要介護者宅へのヘルパー派遣 ・介護タクシー（福祉限定）など	〈居酒屋の創業〉 ・全国の日本酒や珍味、創作料理を提供。
店舗名	株式会社 幸ちゃん	粹魚雑魚屋
店舗情報	大和町3-13 ☎22-1181 月～土 8:00～17:00 http://hp.kaipoke.biz/ysk/	春日町2-73 ☎24-5595 火～土 17:30～22:00
PRコメント	沢山の方々のご支援を頂きお陰様で創業できました。高萩生まれの萩っ子で地域の方に貢献出来るよう「安心・安全・安楽」をモットーに頑張ります。	全国の美味しい日本酒を常時20種類以上取り揃えています。高萩産の食材を料理に活かすことで地元を応援します。

健康をつくるう!



県北医療センター
高萩協同病院
検査部 検査主任
いがらし じゅん
五十嵐 淳

季節はいよいよ夏本番!暑さが厳しくなってくる時期ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。この時期心配になってくるのが食中毒です。食中毒は細菌、ウイルス、自然毒(ふぐ、キノコなど)など様々な原因で一年中発生します。中でも細菌やウイルスにより引き起こされるものが多くを占めています。ノロウイルス等のウイルスが原因のものは冬場に多く、夏場は細菌が原因となる食中毒が増加します。人間には不快でも、細菌にとっては元気になる良い季節と言えます。ちなみに、私は食中毒をはじめ様々な病原細菌を患者様の検体(便、痰、尿、血液など)から発見し、どのような抗生物質が効くかを検査する仕事を主にしています。

今日は、食中毒予防の3つの原則(合言葉)をご紹介します。

1・菌を付けない:
手指や調理器具を清潔にし、菌を寄せ付けない。
(生ものを扱った後の手洗い、まな板の洗浄、生肉類用と焼けた肉用の箸を分けるなど)

2・菌を増やさない:
食材購入後、素早く冷蔵冷凍し、作った料理は速やかに食べる
(高温多湿で増菌が促進するので低温保存を。④但し、冷蔵庫も万全ではない=ゆっくり増菌します)

3・菌をやっつける:
十分な加熱(⑤食材中心部まで加熱⇒75℃1分以上)

以上のことを合言葉に食中毒を防ぎ、元気に夏を乗り切ってください。

最後に、食中毒の症状は下痢、腹痛、嘔吐、発熱など様々です。特に抵抗力の弱い方(乳幼児やご高齢の方など)、症状が重い方は医療機関への相談や受診をお勧めいたします。

市役所の仕事



高萩市消防本部
予防課
かもはら かずき
浦原 知輝

私は高萩市消防本部の予防課に勤務しています。

消防は火災の消火、人命救助や救急搬送のみを行うと思われがちですが、予防課は読んで字のごとく、火災を予め防ぐことを主な仕事としています。

住宅での火災から逃げ遅れないようにするため、住宅用火災警報器の設置促進活動を行ったり、市民のみなさんが利用する病院や店舗等に設置されている消防用設備等の検査や、石油類等の危険物の貯蔵や取扱いを規制するなど、市民のみなさんの安心・安全を未然に守ることが私たちの務めです。

また、検査後に設備や施設の適切な維持管理がなされているかを確認する立入検査や、万が一火災が起きた際、何が原因だったかを調べることにより今後の予防業務に繋げる火災調査なども私たちの仕事です。

予防課は火災や救助、救急現場で活動はしませんが、現場職員と同様に、市民の命を救うことに対しては誇りをもって日々の職務に励んでいます。これからも市民のみなさんに寄り添える消防職員を目指し頑張ります。