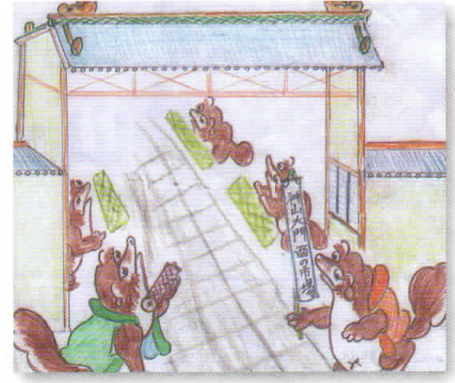


# 神山と江田の昔話 (神山編)



## 市場と狸 (神山)

北出にあった大原寺は勉学の寺院であった。おおぜいの勉学僧が集い、また近江国～伊勢国～大和国の往来の道があり、賑わっていたそうだ。寺の前には大きな門があり、西がってに西の日(月2～3回)が来ると衣・食・乾物等の生活用品の市が開かれていたそうだ。

その後、寺は永禄年間(1558～1569年)に大火があり消失してしまっただが、法蔵寺と名を変え下出の今の場所にある。市は市場と名を変え残っているが、市場は明治になるまでは江田地先であったそうである。

神山在家さんが1718～1867年の間に栄橋付近より市場に来られ大きい門を建てられ、しばらく市を西の日にされていただろうと、里山の狸が話していたそうだ。

## 家庭でできる 食中毒の予防

食中毒は9月になってからも注意が必要です。  
食中毒の約20%が家庭で起きているといわれています。  
家族みんなで食中毒を予防しましょう。

## 健康メモ

### 【食品別の注意事項】

#### ☆肉類

カンピロバクター、病原性大腸菌の注意。乾燥に弱い菌。普通の加熱(65度以上で数分)で簡単に死滅します。

\*調理の時には中までしっかりと火を通しましょう。

#### ☆貝類

腸炎ピブリオ、ノロウイルス。真水や熱に弱い。

\*魚の切り身なども水洗いをしましょう。煮たり焼いたりして加熱処理をしましょう。

#### ☆お弁当・おにぎり

黄色ブドウ球菌。人の皮膚や傷口に存在する菌。

\*生野菜は使わない。

\*おにぎりは素手で握らず、ラップを使いましょう。

\*梅干し、わさび、酢、スパイスを使いましょう。

\*おかずの水気はしっかりと切りましょう。

\*バランやカップでおかずを仕切りましょう。(細菌が全体に広がるのを防ぎます。)

#### ☆生卵

サルモネラ菌。熱に弱い菌。

\*賞味期限を過ぎた卵は加熱処理をしましょう。

### 【調理用具の家での使い方・洗い方】

#### ☆ふきん

こまめに殺菌したり取り替えたりしましょう。

\*漂白剤に一晩つけておきましょう。

\*日光にあてて乾燥させましょう。

#### ☆まな板

包丁でできた傷に菌がたまりやすくなります。

\*加熱消毒をしましょう。

\*日光にあてて乾燥させましょう。

\*魚、肉と野菜のまな板を使い分けましょう。

#### ☆包丁

刃の部分だけでなく、柄の部分も洗っていますか？

\*柄の部分や、刃の付け根まで丁寧に洗いましょう。

\*熱湯消毒をしましょう。

#### ☆木や竹の器具

乾きにくいので、菌の温床となりやすいです。

\*乾いたものを使いましょう。

\*クリ済みが出たら、漂白剤で消毒しましょう。



## 堆肥製造

吉澤ステーブルは小川出地区にてJRA(日本中央競馬会)所属競走馬の育成、調教を行っています。

昨年4月より同施設内にて競走馬をお預かりしている馬房から排出する馬糞、わら、籾殻、おがくずを再利用して堆肥を製造しております。

今回、神山、江田地区の皆様にご使用していただきたく、やわらか畑(馬の堆肥)を寄贈させていただきました。神山、江田地区の皆様で堆肥をご入用の方は、同施設で取り扱っておりますのでご利用下さい。

