

モンベルという総合アウトドアブランドがあります。本社は大阪にあり、1975年に現会長の辰野勇さんが創業しました。北海道には7店舗あります。私は十代の頃椎名誠さんの小説やエッセイにハマり、そこからカヌーイストの野田知佑さんの旅行記も読むようになりました。野田さんは辰野さんと親しく、モンベルの会員報にエッセイを連載しています。そんなモンベルショップがこの4月オホーツク管内の清水町にオープンしました。人口5千人にも満たない農業の町が世界的なアウトドアブランドに出店要請をしたのです。辰野さんも初めは「こんな小さな町に店を出しても大丈夫だろうか？」と思ったそうですが、地元の高い熱意を受けて出店を決意したのです。

**地域おこし協力隊が行く！**

町村が連携し、役割分担していかなければいけませんとも指摘しています。私も東京から雄武に戻り3年ですが「最低限の当たり前」が当たり前ではない現実と直面することもあります。厳しい自然環境に置かれたオホーツク。生活の質を向上させていく工夫をモンベルのような企業と共に実現させていければおもしろいだろうなと感じています。

辰野さんは、少子化が進み人口減少が加速する中、地方はや一市町村単位で地域の活性化を図ることは困難な時代に突入したとおっしゃっています。子どもの教育や医療など、若い世代が地域に定住するのに不可欠な条件を近隣市町村が連携し、役割分担して



地域おこし協力隊  
観光推進  
支援員 佐藤 寧

## Activity Report

地域おこし協力隊 ～活動レポート～

# Everyone's dispensary

## みんなの保健室

まだ寒い日もありますが、夏の暑さが感じられる時期となりましたね。今回のテーマは『食中毒』です。

『腐ったもの≠食中毒』  
見ためや臭いで判断はキケン！



## 食中毒菌・ウイルスの主な特徴は？

- 1 35℃前後の高温、多湿、栄養豊富な環境で急速に増殖するものが多い。
- 2 高熱に弱い菌・ウイルスが多い。
- 3 冷凍しても菌・ウイルスは死なない。
- 4 菌・ウイルスに汚染されていても、においや味は変化しない。

## 食中毒予防の3原則

- 菌をつけない  
手や食品・調理器具を「洗う」。肉と野菜で調理器具を「分ける」。
- 菌を増やさない  
できるだけすぐ冷蔵庫で「冷やす」。生鮮食品は期限内に「早めに食べる」。
- 菌をやっつける  
中心までよく火が通るよう「加熱する」。調理器具は洗剤でよく洗い、熱湯で「消毒する」。

## 「もったいない」より安全を。

特に、乳幼児・高齢者は免疫力や消化機能が低いため注意が必要です。少量の菌で食中毒を起こして重症化しやすく、嘔吐による脱水や吐しゃ物による窒息など生命に危険が及ぶこともあります。もし嘔吐や下痢など食中毒のサインが見られれば、自己判断せず早めの受診を心がけましょう。

関保健福祉課保健係



伊藤 衣織さん (くるまのタワー)



片川 透磨くん (りゅうのたまご)



山本 芽さん (お花ばたけ)



大井 颯良くん (ライオンと踊る世界)



阿部 南海さん (マイズニのおしり)



坂口 大牙くん (マリオのせかい)

# Art Museum

小さな美術館 ～雄武小学校2年生～

# Kids

わんぱくキッズ (若草保育所) ～大きくなったら～



おの しいな ちゃん



うちだ ゆうり ちゃん



ながた ゆきな ちゃん