江南区心配ごと相談所

佐野藤三郎 名誉市民選定記念連載①

市内有数の穀倉地帯「亀田郷」

「亀田郷」とは、越後平野を流れる信濃川、阿賀野川、小阿賀 野川、そして日本海で囲まれた地域を指します。東西11km、南 北10km、約1万へクタールの地域であり、江南区のほとんど がここに含まれています。実は、面積の3分の2が海抜0メー トル以下の土地で、かつては「地図にない湖」と表現されるほ どの低湿地であり、その中で人々は、砂丘の上で集落を作って 生活してきました(右図参照)。

現在は、美しい田園が広がり、市内でも有数の穀倉地帯とし て発展しています。

次回は、かつての亀田郷の様 子と亀田郷土地改良区の役割に ついて紹介します。

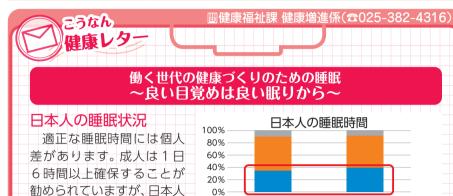
佐野さんについて 市報5月5日号でも 紹介しています





して、亀田郷の歴史や佐野さんにまつわるエピソー





出典:厚生労働省、平成30年度国民健康·栄養調査報告

女性

※20歳以上の過去1か月の平均睡眠時間

■6時間以上8時間未満 ■8時間以上

適切な睡眠とは

と回答しています。

は約4割の人が6時間未満

朝目覚めたときに<u>しっかりと休まった感覚 [休養感]</u> があることが重要

男性

6時間未満

「休養感」の低下は、疲労感・眠気・記憶力低下・不安・イライラなどの症 状を伴いやすく、生活の質を低下させることが報告されています。

睡眠による「休養感」 を高める工夫

- 働く世代はできるだけ1日6時間以上の睡眠を確保する
- 毎日良い睡眠をとり、寝だめや昼寝に頼らない
- ●日中に体を動かす
- 寝る前の食事・飲酒・喫煙・カフェイン・スマホは控える
- ●「光·温度·音」に配慮して快適な睡眠環境を

…起きたら朝日を浴びて、寝室は快適な室温と静かな



参考資料:厚生労働省「健康づくりのための睡眠ガイド2023」「知っているようで知らない睡眠のこと」

消防情報 消太気の視点

家の中でも熱中症に! ポイントを知って予防しましょう

昨年5月から9月までに、県内では約2,100人が熱中症で救急搬送されました。 発生場所別で見ると、意外なことに住宅で熱中症になり搬送される割合が高く なっています。また、年齢別では、高齢者の割合が高くなっています。ポイント を知って、熱中症にならないよう予防しましょう。

発生場所別順位

1位:住宅 2位:道路 3位:仕事場(工場など) 4位:屋外

予防のポイント

水分補給は 塩分の入ったものが Good!



傘や帽子で 暑さ・日差し 対策!



エアコンも 上手に活用!



週江南消防署 消防課 消防係 救急担当(☎025-381-2327)

水稲病害虫の共同防除を実施します

水稲病害虫の発生を防ぐため、無人ヘリコプターによる共同一斉防除を実施 します。ご理解とご協力をお願いします。なお、天候などにより予定を変更す る場合があります。

厨4時半~11時頃、14時半~19時頃

地区	日程
亀田	7/26(金)·27(土)
横越	7/26(金)~28(日)
両川	7/27(土) ⋅ 28(日)
大江山	8/1(木)・2(金)
曽野木	8/3(土)



※一部区域では、7月20日(土)、8月12日(月・休)にも防除があります。 問新潟県農業共済組合 新潟支所損害防止係(☎025-282-9293)

、あなたも「食推さん」として活動しませんか?ノ

食と健康づくりのボラ ンティア「食生活改善推進 委員(食推)」の養成講座を 開催します。食と健康に関 して学び、地域で活動しま せんか。



回8月29日(木)、9月4日(水)・10日(火)・17日(火)、10月2日(水)・11日(金) ※全6回 9時半~13時 陽亀田健康センター

内健康づくりと食事、食生活・食品衛生の基本、お□の健康、調理実習ほか 囚先着15人 對1,200円(調理実習費)

■7月8日(月)~8月16日(金)に健康福祉課健康増進係(☎025-382-4316)へ

このレシピ作っています!

スイートコーンを使って。 スイートコーンと 枝豆の春巻き

コーンの甘みや桜エビのうまみと 香ばしさで、シンプルですが満足のい く仕上がりになります。

■材料(4人分)

- ・スイートコーン(実のみ)…40g(中1/3本程度)
- ・枝豆(豆のみ)…60 g (40~60さや)
- ・春巻きの皮………4 枚
- サラダ油……適量
- ・お好みの野菜(付け合わせ)…適量

スイートコーンは 横越地区の特産だよ! 7月が旬だから、 ぜひ食べてねー!

①スイートコーンはゆでて、芯から実を外す。

②枝豆を茹でて、さやから豆を出す。

③スイートコーン、枝豆、桜えびをボウル

④春巻きの皮に③を包み、皮の縁に水を塗って留める。

⑤大きめのフライパンに油を1㎝ほど入れて熱し、表面がきつ ね色になるまで揚げる。

栄養価(1人分)/エネルギー:114kcal、タンパク質: 4.2g、脂質:5.5g、炭水化物:11.6g、食塩0g



<広告欄> ※広告欄の掲載内容についての問い合わせは各広告主へ