

新連載

心温まる 1冊①



図書館司書がお薦めする本を紹介しします。
問 ほんぽーと中央図書館 (☎025-246-7700)



和菓子のアン 著者：坂木司

発行元：光文社 発行年：2010年(文庫は2012年刊)
市内図書館所蔵数：単行本15冊、文庫本7冊

あらすじ

食べることが好きな梅本杏子。大学進学するほど勉強好きではないし、すぐに就職するのめんどくさい。そんな彼女は高校卒業後、デパート地下の和菓子屋「みつ屋」でのアルバイトの道を選びました。店長や和菓子職人志望の社員、女子大学生の3人と働き始めた杏子は、「杏」を「アン」と読んで「アンちゃん」とあだ名を付けられます。一緒に働くうちに、3人は一癖も二癖もある魅力的なメンバーだと分かってきます。

おすすめポイント

この本はデパートでの「お仕事小説」でもあり、和菓子を通して日常の謎を解く「ミステリー小説」でもあります。デパート内で起こるささやかな事件をアンちゃんと一緒に解くうちに、季節のお菓子や和菓子の歴史にも詳しくなれます。アンちゃんが説明する和菓子のおいしそうなお話！読み終わると和菓子を食べてくなります。アンちゃんの成長物語は、続編の「アンと青春」「アンと愛情」でも描かれています。



市の図書館で所蔵している資料は、ウェブ予約=右=で希望する館に取り寄せて借りることができます。
※図書館の窓口で事前登録が必要



連載

新潟の食を巡る⑧

山ノ下なつとう (東区・食品製造)

歴史ある企業や店舗を訪ねます。

新潟で長く愛される納豆

「創業は昭和2(1927)年。私の曾祖父が山ノ下神明宮近くの小さな工場を始めました」と話す4代目社長の佐藤彰城さん。「当時は保存用の冷蔵設備が普及していませんでした。そのため、わらで包んだ手作りの納豆をその日のうちに沼垂や本町の市場へ売りに行ったそうです」。平成2年に東区山木戸へ工場を移転し、機械化を進めたことで生産性が向上。現在は1日に約3~5万パックの納豆を製造し、県内外のスーパーマーケットなどに出荷しています。



4代目 佐藤彰城さん

変わらない「手作り」の意識

「納豆の出来は気温や水温の違いに左右されます。大豆がふっくらやわらかく炊き上がるよう、今でも毎日職人の手で微調整を加えています」と佐藤さん。「地産地消」を掲げ、商品には市内を含む下越地方産の大豆や、県内のしょうゆメーカーが専用開発した無添加のたれを使用しています。「安心・安全を第一に、これからも地元新潟の皆さんに喜ばれるおいしい商品を提供していきたいです」と笑顔で語ってくれました。

夏到来 熱中症を予防しよう



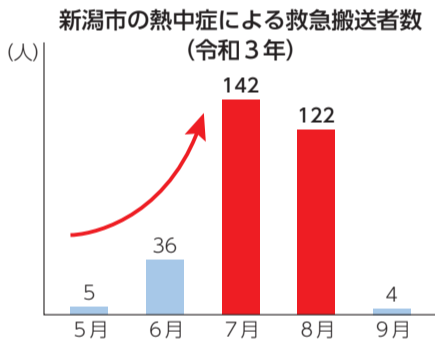
熱中症は重症化すると命の危険があります。正しく予防し、健康に過ごしましょう。

問 消防局救急課 (☎025-288-3260)

7・8月は要注意

新潟市では昨年5~9月、309人が熱中症で救急搬送されました=グラフ=。熱中症は例年、気温が上がる7・8月に集中して発生しています。

子どもや高齢者は体温調節機能が低いので、特に注意が必要です。



「熱中症かな?」と思ったら

- ・涼しい場所で安静にする
- ・衣服を緩め体を冷やす(首の周り、脇の下、太ももの付け根などを冷やすと効果的)
- ・飲めるようであれば、水分や塩分を少しずつ頻繁に取る(スポーツドリンクなど)

※出典：厚生労働省「熱中症予防のための情報・資料サイト」



ためらわずに119番通報を

意識の低下、自分で水が飲めない、動けない、全身のけいれんなどの症状がある場合は、すぐに救急車を呼びましょう。

熱中症警戒アラートを確認しよう

気温の上昇などで熱中症の危険性が極めて高いと予想される日の朝に、気象庁から「熱中症警戒アラート」が発表されます。同アラートが発表されたときは、普段以上に熱中症予防を意識して行動しましょう。

同アラートは同庁ホームページなどで知らせるほか、にいがた防災メールや新潟市LINE公式アカウントでも情報を配信します。

登録はこちらから



防災メール



市LINE公式アカウント

熱中症予防のポイント

●小まめに水分補給をする

- ・のどが渇いていなくても水分を取る
- ・寝る前や起きた時、入浴前後にも水分を取る
- ・大量に汗をかいたときは塩分補給も忘れずに

●暑さを避ける

- ・エアコンや扇風機を使い、室温を28度以下にする
- ・外出するときは涼しい服装をし、日傘や帽子で日差しをよける

●しっかり体調管理をする

- ・3食きちんと食べ、よく寝て生活リズムを整える

●適宜マスクを外す

- ・屋外で周りの人と2m以上離れているときや会話をほとんどしないときはマスクを外す

1日1.2ℓを目安に水分を取りましょう。

