

クイーン倶楽部だより 7月号

2019年

第197号

ERN 有限会社エコ・ライス新潟
 新潟県長岡市脇川新田町字前島970-100
 TEL 0258(66)0070 FAX 0258(66)0447
 URL <http://www.eco-rice.jp/>
 E-mail office@eco-rice.jp



苗を植える目印をつけたロープに、はだしで手植えました。

お米と触れ合う

“新之助”
田植えに
チャレンジ!

表町小 長岡市
学校田をつくろう!

6年前から学校田のお手伝いしている、長岡市表町小学校。今年5年生、19名が米づくりにチャレンジ。

今年新潟県の新品種『新之助』を育てます。新之助は、2008年から新潟県が開発をすすめた品種で、大粒でコクと甘み特徴です。

新之助を食べたことがあるか、子供たちに聞いたところ半数以上の手が上がりました。さすが米どころの子供たちです。

今年の田植えには、実際に新之助を栽培している生産者の岩淵高雄さんに来ていただき、田植のコツを直接子供たちに教えてもらいました。

田植えをしている仲間に向けて、応援歌を歌い始めるという団結力あるクラスでしたので、この先の水管理や草取りも協力して取り組んでくれることでしょう。



生産者の岩淵さんの説明を真剣に聞く子供たち



田植えを応援する子供たち

中村先生のシリーズは、8月号から連載させていただきます

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1 食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ分けて包む

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

point 2 家庭での保存

開いたらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

生肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

生肉・魚は生で食べるものから離す

井戸水を使っていたら水質に注意

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4 調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

point 5 食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6 残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする

食中毒の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省