

昭和20年代までは「亡国病」と恐れられた結核。生活環境の改善と予防接種の普及で現在は大幅に激減していません。でも、結核菌がいなくなつたわけではなく今でも1日に50人の患者が発生し、5人が亡くなつていいる重大な感染症に変わりはありません。結核の怖さを認識して感染予防を心がけましょう。



乳幼児の感染経路は家族感染が最も多いので、家庭内に赤ちゃんが来たら家族の健診や健康管理が大切です。お子さんにリンパの腫れがある、熱や咳が続く、などがあれば必ず受診して診断を受けてください。

予防接種(BCG)の接種は生後5ヶ月〜7ヶ月がお勧めです。対象年齢になったら小児科で相談しましょう。

お米を食べなく

なつたことも遠

くお米よりパンの消費額が多くなつたと言われたのは約

に進んでいるようです。

歴史的に見ると、戦後のアメリカ小麦の支援を受けて始まつた学校給食は、パンを主食としたものでした。その後、トーストで焼くだけで食べられる便利さや、菓子パンなども出てきて食卓の定番になつてきました。

近年は核家族化や共働き家庭の増加で、インスタント食品やレトルト食品のような便利な食材に傾きがち。ご飯(お米)は食べる人数分を測つて洗つて炊いて約1時間。家族が揃わない今の食卓には不向きかも。

また、子ども達は小さい頃よりスパゲティやピザなど、味が付いたものを食べ始めたことで、味の薄いごはん(米)を敬遠する人も増えたといわれます。これらの小さい頃からの食習慣が子ども達の米離れを起こしているのかも知れませんね。

でも今、ダイエットの面からも世界中でごはん(米)を中心とした日本の食文化が見直されています。ごはんが美味しい食卓を工夫したいですね。



冬場に注意、ノロウイルス感染症

年間に発生する食中毒(感染性胃腸炎)の約半分がノロウイルスによるもので、11月〜2月が発生のピークです。とくに小さいお子さんは重症化しやすいので、嘔吐下痢を繰り返すようであれば早目の受診で対処しましょう。

野外で遊ぼう

泉 菊鹿ワイナリーと山鹿温泉

今年10日に山鹿市にオープンする、「菊鹿ワイナリー」。アジア最大規模のワインコンクールで最高賞を受賞した、熊本ワインファームと山鹿市が運営する施設です。国内外から評価の高い菊鹿ワインをはじめ、地元の農産物を活かした多彩なグルメや土産品が魅力。レストランでは、ジェラ

菊鹿ワイナリー

山鹿市菊鹿町にできるこの施設はワイン工場を見学でき、カフェやレストランを併設しているとのこと。スイーツはシンガポール出身のパティシエが監修。ジェラートは熊本の人気店「SLOW GELATO」とコラボ。お茶スタンドは5種類程度の試飲ができるようです。また、石釜焼ピザやパン、コーヒーも準備中。暫くは混雑も予想されますが、機会があれば行ってみたい。



山鹿温泉、さくら湯

さくら湯は江戸時代の寛永17年、肥後細川藩の初代藩主・細川忠利公が山鹿の温泉を気に入り御茶屋を新築したのが始まり。その後、明治になつて道後温泉の棟梁・坂本又八郎を招き大改修して現在に至っています。

泉質はアルカリ性単純温泉で、神経痛・疲労回復・リウマチ・冷え性などに効能があるとされていますよ。入浴料

山鹿灯籠民芸館

お盆に行なわれる山鹿灯籠祭りは、千人の踊り子が和紙で作つた灯籠を頭に乘せて夜通し踊ります。また、和紙だけで作られたお城・神殿などを街中に展示。そんな作品がここでは年間を通して見ることが出来ます。入館料は大人210円。

国指定重要文化財

八千代座

明治43年に江戸時代の伝統的な芝居小屋様式として建築された八千代座。昭和になつてテレビや映画の普及で閉館になりましたが、平成13年から文化財の指定を受けて復活。今は定期的に歌舞伎や演芸等が公演されています。今月は11月4日まで坂東玉三郎特別公演が開催中ですが、チケットは完売して

