

や っぱりええなあ。総社のまち

福山と金の鶏



市の南部にある福山（標高302m）には、古くから多くの山岳仏教の寺院がありました。山頂部にある比較的平坦な所には、かつての寺の礎石や井戸跡などが残されています。

南北朝時代の初め、足利直義（尊氏の弟）の軍と、後醍醐天皇方の武将大井田氏経の軍が、この福山を舞台に激しく戦いました。この戦いは福山合戦（1336年）といわれています。戦いは3日間にわたり、当時山頂にあつたとされる寺や、戦いのために築かれた砦（とりで）はすべて焼失してしまつたということです。

この福山のふもとの手地区には、次のような金の鶏にまつわる伝説と歌が残っています。

ついでいます。

朝日さす 夕日輝く 福山の目つぶれの木の 下にあり 金の鶏

福山には金の鶏が埋められていて、この歌は、その場所を示しているとい長い間言い伝えられてきました。しかし、だれが、いつ、何のために埋めたのか。そして、どこに埋めてあるのか。今も分かりません。

一説には、もともと山頂の寺に金の鶏という宝物があつて、福山合戦で皆となつたこの寺に火が放たれたため、住職がどこかに持ち出して埋めたのではないかということ。また、ほかの説では、室町時代に、明の国の船が積んでいた宝

物のなかの一つだつたという説。たくさん宝物を積んだ船が倉敷沖で海賊に襲われ、船員たちが船に積まれていた宝物を持って、方々に逃げ散つたというのです。そして、金の鶏は福山の山腹に埋められたということです。

日ごろ何気なく目にする福山ですが、こうした歴史やロマンに思いをはせながら、一度ハイキングしてみたいかがでしようか。

※目つぶれの木⇨ヒイラギ

皆さんの情報をお待ちしています。まちづくり支援室まちづくり支援係（☎08242）までお知らせください。

介 護保険

「わが家が一番」

住宅改修費の支給

「やっぱりが家が一番落ち着くわあ」旅行から帰ると、つい口にしてしまう。よく聞く話です。ただ居心地のいいわが家でも、専門家によると、介護が必要になったときには意外に問題があるとのこと。なかなか日ごろの生活では気付かないものです。

玄関の上がり口にある大きな段差、あるいは敷居が高いこと。元気なときには何でもないのに、足腰が不自由になったり、視力が弱くなつたりした体では、ちよつとした段差にもつまずきやすくなり、転倒や骨折につながることもありま

す。しゃがんだり立ったりする動作も、想像以上に大きな負担です。ちよつとした筋肉痛でさえ、階段の登り降りがつらいですもんね。

介護が必要になったとき、できるだけ人の手を借りずに、自分の家で暮らしたいのに。また、家族も自分の家で過ごしたいと思つているのに……。

ちよつとした改修で、生活環境がずいぶん改善される場合があります。例えば、手すりを取り付ける、段差をなくす、トイレを和式から洋式に取り替えるといったこと。介護をする人の負担も軽くなります。

こうした改修は、介護保険の「住宅改修費の支給」という制度を利用してできます。改修費用の9割が保険から支給さ

れ、利用者の負担が1割になるというものです。が、条件もあります。要介護の認定を受けていること。上限は20万円。工事をする前に申請が必要なこと。対象となる工事が限られているなど。ここでは全ての紹介はできませんので、この制度を詳しく知りたいときは、介護保険課までご連絡ください。

安全で使いやすい住まいに整えて、住み慣れた家で暮らし続けられる幸せ。そして何より「やっぱりが家が一番！」と言えること。皆さんも、わが家を見直してみませんか。

問い合わせ 介護保険課介護保険係（☎08369）

健 康アドバイス（吉備医師会から）

食中毒の予防について



渡邊 哲也 医師

厚生労働省の統計によると、食中毒の患者数は毎年2〜3万人にのぼり、一向に減少する様子がないとのこと。発生場所では、飲食店や仕出料理店が27・7%、家庭での発生が12・7%という高い数字になっており、家庭でも、食中毒に対する注意が必要であることが分かります。

多くの食中毒の原因は細菌によるものです。私たちが毎日口にする食品に、細菌は容易に紛れ込みます。さらに、短期間に何万倍にも増殖したり、ほかへ移つたりすることができます。最近では、輸入食品の増加、食品の大量流通など、食中毒は1年を通して発生し

やすい状況にあり、より身近な問題となつていきます。

特に、夏の時期は気温が上がり、湿度も高くなることから、細菌の繁殖にとつて最高の条件となります。食中毒のつらい症状（腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、発熱）に悩まされる前に、しっかりと予防しましょう。

「食中毒予防の3原則（施設衛生管理マニュアルから抜粋）」という、家庭でも実行しやすい予防方法があります。たのでご紹介したいと思います。

① 菌をつけない

外から帰つたとき、調理の前、食事の前の手洗いが大切です。

② 菌を増やさない

食品の保存温度に気を付けてください。「要冷凍」や「要冷蔵」と表示されている食品は、買い物をして帰宅後すぐ冷蔵庫に保存してください。また、食品の長期保存はしないことです。菌は冷蔵庫のなかでも完全には消滅しませんし、低温でも増殖できる食中毒菌もいます。

③ 菌を殺す

消毒が大切です。また、加熱調理は食中毒予防に最も有効です。

食中毒は少しの心掛けで防ぐことができます。食中毒に注意して、楽しい夏を過ごしてください。

市 長室から

地産地消で本物の味を！

6月定例市議会も提案した議案はすべて全員一致で賛成していただきました。議員の皆様改めて感謝いたします。

入札の指名の件で指摘がありました。が、「最少の経費で最大の効果をあげる」という原則に基づき適正に処理しています。県では、職員に対して威力的な行為を行った業者は指名停止となります。今回のケースも、市役所で大声を出されたこともあり、工事期間中に本市職員が指示したことときちんと対応されるかどうか疑問であります。

市民の血税を使って工事を行うとき、より低価格で、より良い品質で仕上げなくてはなりません。この点についても、

誠実に対応してくれる業者を選定するよううにしております。

さらに、来年度より、透明性、競争性を高めるため、原則として一般競争入札に改め、一層の効果をあげてまいりたいと考えております。

ところで、本市では「本物志向のまちづくり」を推進しております。トマトについても、昔ながらの本物の味を出したいということで、市内の農家の有志の皆様が両手で持たなければならぬほどの大きなトマトを栽培されています。品種名は「サンロード」です。先月、大阪での会合に持参したところ、大好評で早速注文をいただきました。皆様もぜひ試食

してみてください。トマトに限らず、市内には「良品」がたくさんあります。地産地消でこの夏を乗り切ってください。

先般、北海道の夕張市が財政再建団体になるとの報道がありました。調べてみますと一時借入金の制度を乱用して292億円もの借入れをしたことが原因のようです。本市の場合、この一時借入金は一円も借りておりませんので、ご安心ください。

皆様、どうぞ健康にご留意され、この夏を快適に過ごされますようお願い申し上げます。

総社市長 竹内洋二