



インタビュー
Interview

総社の赤米を全国へ

輝いている人

2月6日から8日まで東京で開催された見本市グルメ&ダイニングスタイルシヨールの新製品コンテストで大賞を受賞した「赤米甘酒はれのひ」を開発した赤米甘酒はれのひのひは難波夫妻が総社で栽培した赤米のもち米を使用し、すっきりとした甘さが特徴。「古代から神事として伝わる赤米のストーリー、ノンアルコールで飲みやすい味、女性向けを狙ったピンク色のかわいいパッケージなど自信があった」と、友子さん。首都圏の百貨店から発注があるなど周りの反応の良さに手心えを感じたという。夫婦共に脱サラし平成24年3月に会社設立。生産から加工、販売まで夫婦二人三脚で手がける。「農業は

初めてだったし、苦勞の連続」と、顔を見合わせる。しかし、尚吾さんは食品加工の研究職、友子さんは惣菜の商品開発という経歴のもち主。企業で培った技術力とネットワークで今後とも全国の商品が生まれるに違いない。

「総社の赤米を全国へ」と、声をそろえる。「赤米を通して多くの人に総社に来てもらい、地域が活性化していけば」と、友子さんが続けた。難波夫妻の手で総社の赤米が全国発信する。

このコーナーでは、輝いている人を募集しています。あなたの周りにキラッと輝いている人がいたら、ぜひとも広報そうじゃ編集室（企画課）までご一報ください。自薦・他薦は問いません。

子どもの病気 知って学んで安心



お医者さんは病気の子どものを診るだけではありません。健診や予防接種をしたり、園医や校医として、子どもの健康や育ちに関わっています。

予防接種の効果を紹介すると、ヒブや肺炎球菌ワクチンの接種が無料になったことから接種率が上がり、ヒブによる髄膜炎はほぼ無くなり、肺炎球菌による髄膜炎も半減しました。

ワクチンの接種率が上がると患者が減り、さらに病気の流行が無くなるため、医療費の節約になります。ワクチンで予防できる病気は、ワクチンで予防しましょう。

元気な子どもを安心して育てるために、健診や予防接種など何でも相談できる「かかりつけ医」をもっておきましょう。

また、子どもが病気や事故のときに慌てないため、対処の仕方を勉強しておくことが大事です。吉備医師会では「小児科医の出前講座」や、救急時の対応方法の紙芝居などを企画し、親が子どもの病気を知る機会を作っています。積極的に利用して、健やかな子どもを育てましょう。

三宅内科小児科医院 副院長 三宅眞砂子

3月2日に天満屋ハピータウンリブ総社店で開催された市内の小児科医による「出前講座」。参加した子育て中の親は、風邪をひいた子どもの対処方法やウイルスなどについて学んだり、子どもの病気に関する疑問を質問したりした

すこやか
元気な子
減らそう
医療費 ①

学校給食 おすすめレシピ

さわらのごまネギソースがけ



●材料（4人分） 134 kcal / 1人分

- さわら…60 gを4切れ
- 白ネギ…50 g（総社産）
- いりごま…大さじ1
- しょうが…親指大
- 酒・塩…少々
- A…しょうゆ＝大さじ2、みりん＝大さじ1、酒＝小さじ1、水＝大さじ2

●作り方

- ① さわらに酒・塩少々をふって焼く。
- ② 白ねぎはみじん切りにし、しょうがはすりおろす。
- ③ なべに②とAの調味料をすべて入れて混ぜ合わせ、弱火にかける。
- ④ 味を調えてからいりごまを入れ、①にかける。

その他の献立 赤飯、牛乳、菜の花あえ、わかめ汁、いちごゼリー

