

平成25年度

南阿蘇村年少リーダー研修

4月2日から4日（2泊3日）にかけて、県立豊野少年自然の家（宇城市豊野町）で村年少リーダー研修が行われました。

研修は、村内の小学校新5年生から中学校新1年生を対象に行われ53人が参加。

自然の家で子どもたちは、8班に分かれて班ごとに活動。ゲームやハイキングなどをして楽しみました。初対面の他校生ともすぐに仲良くなり、充実した2泊3日を過ごしました。



3回目のリーダー研修で学んだこと

白水中学校 1年 吉良 勇輝

ぼくはリーダー研修に来て今年で3回目です。今年は中学生になるのでいっぱい友だちを作ろうと思いました。

1日目は、会ったことがあった友だちもいたけど、知らない人が多かったです。班の人とはすぐ仲良くなったのでよかったです。豊野少年自然の家には、規律・協同・友愛・奉仕ということがあります。班の活動でもみんなで力を合わせて活動できたので良かったです。生活班の人と自由時間に話をするととても楽しかったです。ハイキングでは色々な自然にふれられてもう一度自然について考えることができました。ぼくたちの住んでいる阿蘇にも自然が身近にあるのでその自然にたくさんふれたいと思います。自然の家では、ご飯を食べる時間や寝る時間、なにかをする時間がかならず決まっているので、きまりを守るといこともできました。このことを新しく始まる中学校でも頑張っていて、家でも自然の家、リーダー研修で学んだことを生かして生活したいです。

最後に、ぼくたちのために自然の家のことを教えていただいた豊野少年自然の家の先生方、教育委員会の先生方ありがとうございました。また3日間朝、昼、夜おいしいごはんを作っていただいた食堂の方ありがとうございました。ぼくたちが安心して3日間すごせるように準備してくださってありがとうございました。

注意

食肉による E型肝炎 ウイルス感染



豚レバーやシカ肉、イノシシ肉の生食が原因で「E型肝炎」を発症する場合があります。毎年、複数例報告されています。屋外での食事が増えるこれからの季節、肉を取り扱う場合は、次の注意が必要です。

E型肝炎

E型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎です。強い全身倦怠感を特徴とし、食欲不振、黄疸、発熱などの症状があらわれます。慢性化することはありませんが、稀に劇症化することがあります。特に、妊婦は、妊娠晩期に感染すると劇症化しやすいとの報告もあります。

豚レバーを含む豚肉並びにシカ及びイノシシなどの野生動物の肉を安全に喫食するための注意

- ①肉（内臓を含む。）は決して生で食べないようにしましょう。

- ②中心部まで火が通るよう、十分に加熱して食べましょう。63℃で30分間と同等以上の熱処理で、E型肝炎ウイルスは感染力を失います。
- ③加熱調理を行う肉類は生焼けにならないよう、中心部まで火が通るよう、十分に加熱してください。
- ④生の肉類と加熱済みの肉類は分けて取扱いましょう。取り扱う箸や皿も区別しましょう。

※営業目的で処理販売されるシカ肉やイノシシ肉は、食品衛生法の許可を得た処理場で処理が必要です。



詳しくは厚生労働省ホームページをご覧ください。
<http://www.nhlw.go.jp/houdou/>

2003/08/h0819-2a.html

〈お問い合わせ〉

阿蘇保健所 保健予防課
TEL 0967(32)0535