

新型コロナウイルス感染症対策の情報

掲載している情報は今後変わる場合があります。最新の情報は市ホームページでご確認ください

感染対策を徹底しましょう

集団感染を防ぐため、①換気の悪い**密閉空間** ②多数が集まる**密集場所** ③間近で会話や発声をする**密接場所**を避けましょう

感染症対策の基本は「手洗い」と「咳エチケット」です

自宅に感染症を持ち込まないために、外出から戻った後は、流水と石けんで手を洗きましょう。また、トイレの後など小まめに手を洗う習慣をつけましょう。

正しい手の洗い方▶▶▶



咳やくしゃみの飛沫で、感染症を他人に感染させないために、咳エチケットを心掛けましょう。

三つの咳エチケット▶▶▶



※手作りマスクの場合は、口と鼻をしっかりと覆い、できるだけ密着させましょう。また、毎日手洗いし、清潔にしましょう

- 不要不急の帰省や旅行など、県外への移動は極力控えてください。
- 仕事や冠婚葬祭などで県外へ行き来した人は、2週間は不要不急の外出を自粛し、毎日検温するなどの健康観察をしてください。

感染が疑われる場合は

帰国者・接触者相談センター
平日 午前9時～午後5時 奥州保健所 (☎ 22-2831)
全日 24時間 県医療政策室 (☎ 019-651-3175)

■相談の目安

感染が疑われる次のような症状が出た場合は、医療機関を受診する前に、まずは保健所に設置している「帰国者・接触者相談センター」に連絡してください。

- ・風邪の症状や37.5度以上の発熱が4日以上続く
- ・強いだるさ(倦怠感)や息苦しさ(呼吸困難)

※どちらかでも症状がある人は同センターへ相談し、帰国者・接触者外来への受診調整を受けてください

■家庭内での注意事項

家族に感染が疑われる人がいる場合、家庭内で次のことに注意してください。

- ・感染者と他の同居者の部屋を可能な限り分ける
- ・感染者の世話はできるだけ限られた人で行う
- ・できるだけ全員がマスクを着用する

- ・小まめにうがい、手洗いをする
- ・日中はできるだけ換気をする
- ・取っ手、ノブなどの共用する部分を消毒する
- ・汚れたシーツやタオル、衣類を洗濯する
- ・マスクやティッシュなどのごみは密閉して捨てる

【ごみの捨て方】

- ①ごみに直接触れない
- ②ごみ袋はしっかりとしばって封をする
- ③ごみを捨てた後は手を洗う



<今月の表紙>



初めて花をつけた宇宙桜

4月9日、国立天文台水沢VLB観測所の敷地内に植えられている「宇宙桜」が植樹以来初めて開花しました。宇宙桜は、国際宇宙ステーションで地球を4,100周回って戻ってきた「高知県仁淀川町のひょうたん桜」の種から育てられたもの。平成24年に同町から贈られました。長い眠りから覚めた小ぶりでピンクの花が、星のまちに春の訪れを告げました。

Public Relations Magazine Oshu City

2020.5 Vol.171

広報おうしゅう
令和2年5月号

CONTENTS

- 2 キラリ輝く奥州人
- 3 新型コロナウイルス感染症対策の情報
- 6 前沢北こども園開園式
- 7 街diary
- 8 高齢者の相談は各地域の窓口をご利用ください
- 9 基幹相談支援センターをご利用ください
2年度全国高等学校総合体育大会(インターハイ)中止のお知らせ
- 10 市民提案型協働支援事業(第1回審査分)認定事業の公表
東稲山麓地域の「世界農業遺産」「日本農業遺産」の認定に向けて
- 11 大使の横顔
- 12 マイナンバーカードの申請はお早めに
- 14 春の「叙勲」「危険業務従事者叙勲」受章者の紹介
- 15 ILC希望のひかり
市長コラム「おうしゅう羅針盤」
- 16 いいとこ、知っとこ おうしゅう
- 17 まなびの里
- 18 もっと安心 ずっとおうしゅう
はい、こちら総合相談室
- 19 子そだて広場
- 20 インフォメーション
- 24 奥州遺産



キラリ輝く
奥州人

79

菅原 静子 さん (78歳)
=水沢佐倉河=

郷土の味で 家族の時間を

こしのある餅の中に、煎って香りを立てた黒豆の食感が楽しめる「黒豆入り味付け餅」。郷土の味を伝承する「食の匠」として活動しているのが菅原静子さんだ。

各家庭で味に工夫が加えられる郷土料理。この作り方は嫁いだから義母に学んだ。昔は、冬に作った餅を凍らせ、その後乾燥させることで保存食にもした。春の農繁期には、砕いて砂糖をまぶし、煎った物を、農作業の合間のおやつとして家族みんなで食べた。

農家生活研究グループに所

「伝えたい奥州金ヶ崎の味 郷土のレシピ集」は11人の料理を7本のDVDに収録。市内の図書館で借りることができる

属していた静子さんが食の匠に認定されたのは平成9年。以来、地元の小中学生など子どもたちを中心に地域の餅文化を伝えてきた。「何でも質問してくるので大変だったけれど、子どもたちとの出会いが一番の宝物」と静子さん。

今年、匠の技を次の世代へ伝えるためのDVDが完成した。「レピダ」では伝わらないことがある」という静子さんが調理する姿も収録。「若いお母さんたちにも見てもらい、郷土料理で親子の時間を作ってもらえたら」と母の顔を見せた。



すがわら・しずこ◎昭和16年、水沢生まれ。「胆江地方食の匠研究会」副会長として、地域に受け継がれてきた食文化の伝承活動を行う。2人の息子は独立し、夫と2人暮らし