

1歳で～す
毎月1番最初に
生まれた赤ちゃん
おおやま あいな
大山 愛永ちゃん
平成19年8月6日生



父 満洋さん
母 静代さん
榎脇公民会
両親から一言
これからも、
お姉ちゃんと仲良し
でいてね。

誕生おめでとう
6月16日～7月15日届出分(9人) 敬称略

徳留心	小倉心	長野眺	宇都智	永井翔	西川峻	下牛尾愛	若松ゆかり	上浦ひなた	あかちゃん
女清文	女浩明	男幸平	男信一	男雅宏	男大史	女修	女剛	女光博	前保護者
尾原	船木下	古野	上向	観月台	上中福良	西手東	天神	上中迫	公民会

おぐやみ申し上げます
6月16日～7月15日届出分(37人) 敬称略

大野重盛	北原光	松永和	永山又	栗野利	今屋末	上野正	四位光	西牟田道	楠元優	木場ム	大久保利	田原アツ	鈴福男	外山勇	小西堅	福永渡	黒木ヤ	東砂	前野圭
80	85	81	76	53	89	72	89	60	79	92	73	95	79	81	92	88	87	82	79
東湯田	弓之尾	東町	虎馬場	中央	轟原	梁原	船木下	町頭	別野	榊上	榊中	田原	山崎中	東谷	船木西	小路下	草田	下川口	榊中

平和子	白石光男	花峰重俊	東隆義	登尾秀逸	白石サツノ	二村諺	小野原	早崎チカ	榎園サチ	下屋敷	木下ミナ	染川正	池田休	川位タツ	久木野	白川辰
75	77	80	79	74	88	71	75	96	83	85	85	96	89	76	72	79
築弓之尾	原	橋	大薄上	求名町	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上	大薄上

篤志寄付
町社会福祉協議会へ
紫尾区大衆浴場 上之原純夫
正調五ツ太鼓宗家小牟田流

※誕生おぐやみは、
届出が完了した後に掲載します。



段紫芳堂 表具師
段 正澄さん 59歳

和紙を重ねて張って下地を作り、上張りの襖紙を張ります。和紙を張り重ねることで、湿気を吸収したり、放出したりする機能を持たせ、日本の気候風土にあった襖として仕上げていくそうです。

帰郷後、段紫芳堂を設立した段さんが手掛ける襖は、京都で培った技術と経験を生かしながら、洋風建築が主流となった現代のお客さんの需要や生活様式にあわせて作られます。木で骨組みを作り、胴張りといわれる手法で骨組みに紙を張って下地を作り、浮き紙、表面の襖紙を

伝統技術で襖を手掛ける

ひと仕事

さつまに生きる

日本の良き伝統技術を受け継ぐ段紫芳堂。そこでは、段正澄さんが、いくつもの刷毛を巧みに使い分け、襖や掛軸などを手掛けています。

段さんは、京都でも有名な表具屋に就職し、27年間、表具師として京都の日本建築家屋の襖や障子、掛軸などを手掛けてこられました。また、文化財の修復作業を手掛けた経験も持ちます。なかでも、京都で手掛けた日本の伝統的な襖は、何枚もの



張り、見栄え耐久性の良いものを作り上げていきます。

段さんは「襖は、見えないところをしっかりと作ることが大切で、出来上がりも良く、長持ちします。時間と手間がかかっても、自分が納得できる、お客さんに喜んでもらえる仕事をすることが一番です」と話されました。

匠の技が光る表具師の作業風景は見惚れるほどで、作業場は、日本人ならではの和の心で満ち溢れていました。

DATA

京表具 段紫芳堂
表具師 段 正澄
さつま町船木630番地4
☎ 0996(52)1158

至 宮之城市街地
R267
R328
本田茶屋 新鮮市場 ほんた
至 山崎・二渡方面

このコーナーでは、さつま町で働く人々の姿を紹介します。自薦・他薦を問いません。多くの人材をご紹介ください。

こんにちは、保健師です ~夏の健康管理~

食中毒を予防しよう!

学校、施設、飲食店などでは、一度に大量の料理を作るために、食べてしまうまでに時間がかかることから、平成8年腸管出血性大腸菌O(オー)157を原因とする集団食中毒が多発し、その後、徹底した食品管理がされるようになりました。

しかし、食中毒は梅雨時期より、7月から9月の夏場の時期に多発し、暖房器具が発達してきたため、冬場でも、見られるようになり、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。

■買い物をするときは……
清潔な信頼できるお店で、食品期限をみて、必要な分だけ計画的に購入し、早く帰って、食品をみて冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

■食中毒を防ぐ手の洗い方
指輪や時計をはずす せっけんを泡立てて20秒以上もみ洗い(手のひら、指の間など入念に) 流水ですすぐ おむつ替えなどの後には消毒液を使用した後に流水で洗う 清潔なタオルでふく 調理中も生ものにさわった時、髪や肌にあざわった時、汚れた時などこまめに手や調理器具を洗いましょう

■食中毒予防の三原則を守ろう

1. 食中毒の原因菌をつけない(食材をよく洗う、食材・調理品はラップ・袋で包む)
2. 食中毒の原因菌を増やさない(早めに食べる、冷蔵庫などの温度管理に注意する)
3. 食中毒の原因菌を殺す(加熱調理する、まな板など調理器具を消毒・殺菌する)

●熱中症予防にも心がけましょう!

- ・水分をこまめにとり、外出時は肌を露出しない服装で帽子、日傘を活用しましょう。
- ・休息を十分にとり無理のない行動計画に努めましょう。