

**シルバーサポーター養成講座 魚住地区編**  
～認知症の人への支援をより専門的に学ぶ～

シルバーサポーターの役割や認知症の人との接し方、各種支援制度、魚住地区の地域資源などを学びます。

**シルバーサポーターとは…**

認知症の人の特徴と関わり方などを学び、より専門的に活動する人のこと。市独自の制度です。

**日時**／3月11日(金)・18日(金) いずれも午後1時30分～4時(全2回)

**場所**／魚住コミセン

**対象**／認知症の人を地域で支援する活動がしたい人や、対応などをより詳しく学びたい人 ※2回とも参加できる人

**定員**／30人 **費用**／無料

**申し込み**／3月1日(必着)までに、電話・はがき・ファクシミリ・メール(講座名、住所、氏名、年齢、電話番号、車いすでの参加の場合はその旨を記入)で高齢者総合支援室高年福祉係(〒673-8686 市役所内 TEL 918-5288 FAX 918-5106 [kourei-fukushi@city.akashi.lg.jp](mailto:kourei-fukushi@city.akashi.lg.jp))へ。応募多数時抽選 ※車での来場はできません。上履き持参



このマークがサポーターのしるしです!



**春の火災予防運動が始まります**

**「おうち時間 家族で点検 火の始末」 3/1～7**

空気が乾燥し、火災が発生しやすい時季です。家族や隣人の命を守るため、火の取り扱いには十分注意し、住宅防火を心がけましょう。



**いのちを守る 4つの習慣**

- 1 寝たばこは、絶対にしない
- 2 ストープは、燃えやすいものから離す
- 3 ガスこんろから離れるときは、必ず火を消す
- 4 コンセントのほこりは清掃し、使わないプラグは抜く

火の取り扱いには  
ご注意ください



**いのちを守る 6つの対策**

- 1 ストープやこんろは安全装置の付いたものを使用する
- 2 住宅用火災警報器は定期的に点検し、10年を目安に交換する
- 3 寝具や衣類、カーテンは防災品を使用する
- 4 消火器を設置し、使い方を確認しておく
- 5 高齢者や身体の不自由な人は、避難経路・方法を事前に確認しておく
- 6 防火・防災訓練に参加するなど、地域ぐるみで防火対策を行う



**お問い合わせ**／消防局予防課  
(TEL)918-5272 (FAX)918-5983)

**2021年中の災害出動状況**

※( )内は前年比

**【火災出動】** 出動件数は58件(+3件)。死者2人(+1人)、負傷者15人(+3人)。火災種別は、建物火災34件、その他の火災15件、車両火災9件。

**【救急出動】** 出動件数は1万4782件(+395件)、搬送人数は1万2565人(+307人)。

**【救助出動】** 出動件数は436件(+41件)。事故種別は、その他の事故(安否確認を含む)240件、建物等による事故148件、交通事故32件など。

**【風水害出動】** 出動件数は2件(-1件)。

**【その他災害出動】** 出動件数は1233件(-7件)。

**清水のいちご**



たくち まりな 田口 真里奈さん

はしもと りゅうすけ 橋本 竜介さん

冷やし過ぎると甘みを感じにくくなるので、常温で食べるのがおススメです!

**完熟したいちごを一粒ずつ丁寧に摘み取ります**

いちごを栽培する橋本さんは「冬の寒さの中、時間をかけて育てた清水のいちごは甘さたっぷり。いちごのおいしさを楽しんで欲しいですね。」と笑顔で話してくれました。



清水のいちごは品種もいろいろ。食べ比べもおススメです

清水のいちごはこちらで販売しています

**ふぁ～みんSHOP魚住**

午前9時～午後4時 (休)日曜日・祝日  
魚住町錦が丘4-11-5 TEL/FAX 947-1515

**ふぁ～みんSHOP二見**

午前9時～午後4時 (休)日曜日・祝日  
二見町東二見210-1 TEL/FAX 942-1927

**クリスマスケーキにいちごがのようになったのは明石のおかげ**

過去には春にしか収穫できなかったいちごが、12月に収穫できるようになったのは、明石の生産者が冷蔵庫で一時的に苗を眠らせ、季節を錯覚させる栽培方法を始めたからといわれています。

採れたてあかし旬の味を楽しもう!

**ノリの刈り取りが最盛期を迎えています**

「もぐり船」と呼ばれる船で、ノリ網の下にもぐりこんで、ノリを収穫(刈り取り)する作業が明石沖で行われています。



網を持ち上げノリを刈り取る「もぐり船」



刈り取りの動画はこちらから

ノリ網1枚ごとに、20秒ほどかけて丁寧に刈り取る様子は、明石の冬の風物詩。船がノリ網を持ち上げ、網の下をくぐりながら、頭上のノリを刈り取ります。

**明石ノリ**

**収穫したノリを加工します**

港に船が帰ってくると、収穫されたノリを、加工場のタンクに入れ、洗った後、異物除去機にかけ、ゴミを取り除きます。

最後にノリを細かく刻み、1枚1枚機械で抄いたノリをすのこに張り付け、乾燥機で乾燥します。

できあがったノリは、センサーでチェックするとともに、人の目で1枚1枚丁寧に確認した後、品質・等級ごとに区別され、出荷されます。



細かく刻まれたノリは、1枚1枚機械で、すのこに張り付けた後、乾燥させます

味・口どけ・香りの良さが自慢の明石ノリを味わおう



加工の動画はこちらから

明石ノリ(焼きノリ・味付けノリ)はこちらで販売しています

**あかし案内所**

午前9時～午後7時(土・日曜日・祝日は午後6時まで)  
大明石町1-1-23 ピオレ明石西館 TEL/FAX 911-2660