

【今月の目次】

1. ごあいさつ
2. 南区役所からのお知らせ
3. ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

---

【1】ごあいさつ

---

2月は雪がちらつくこともあり、厳しい寒さが続きましたね。

春が待ち遠しい近頃ですが、今月の「ため蔵ニュース」は「桧原桜賞」の短歌について紹介しています。

桜の季節の前に、一足早く春気分に触れてみてはいかがでしょうか。

---

【2】南区役所からのお知らせ

---

★★ 第9回「桧原桜賞」入賞作品が決定しました！ ★★

南区には、昭和59年（1984年）春、道路拡張工事により伐採される運命にあった桜が、住民の1首の短歌をきっかけに伐採から救われたという「桧原桜のエピソード」があります。この心温まるエピソードを広めていくために、「さくら」をテーマに短歌を募集しています。第9回となる今回の「桧原桜賞」は、全都道府県・海外から過去2番目に多い、4,373首の応募がありました。

コロナ禍を反映した歌や口語調の歌など、桜にまつわる思いがたくさん寄せられました。皆さま多数のご応募ありがとうございました！

☆☆このたび、入賞作品が決定しましたのでお知らせいたします。

↓↓入賞作品・桧原桜についてはこちら

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/hibarutop.html>

【お問い合わせ先】

桧原桜賞実行委員会（事務局：南区役所企画振興課）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

E-mail：hibaru@city.fukuoka.lg.jp

---

【3】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

---

■フグの素人調理は危険です！

寒さが続き、鍋料理などでフグを楽しむ人もいないでしょうか。

フグは猛毒を持っているため、ふぐ処理師が正しく調理したものを食べないと食中毒を起こし、時には死にいたることがあります。釣り上げたフグなどの素人料理はやめましょう。

フグ毒は猛毒です

フグ毒は麻痺による呼吸困難を引き起こします。フグ中毒には特效薬はなく、致死率のきわめて高いことが特徴です。

【フグ中毒の症状】

フグ中毒の経過は非常に早く、食べてから死亡までの時間は4から6時間位です。

- (1) 食後20分から3時間までに、口唇、舌端、指先のしびれが始まります。頭痛、腹痛などを伴い、激しい嘔吐が続くこともあり、歩行は千鳥足となります。
- (2) まもなく、知覚マヒ、言語障害、呼吸困難となり、血圧が下降します。
- (3) その後、全身が完全な運動マヒになり、指さえ動かすことができなくなります。
- (4) 意識は死の直前まで明瞭です。

意識消失後まもなく呼吸・心臓が停止し、死にいたりします。

フグの素人調理は危険！（福岡市ホームページ）

[https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/life/syokuhinanzan-ansin/006\\_2\\_2\\_2\\_2\\_2.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/life/syokuhinanzan-ansin/006_2_2_2_2_2.html)

フグによる食中毒発生状況（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000624424.pdf>

【問い合わせ先】

南区衛生課

電話 : 092-559-5162 FAX : 092-559-5149

E-mail : eisei.MW0@city.fukuoka.lg.jp