

教育情報誌

エデュカーレ

家庭

No. 17

特集

安全な暮らしと社会をめざして
「新型インフルエンザ」に備える



CONTENTS

- 特集① 安全な暮らしと社会をめざして
「新型インフルエンザ」に備える…… 2
- 特集② 調理の基本事典 テーマ③
「魚介類の下ごしらえ」(その1) …… 4
- データを読む
授業に活用できる更新データ…………… 8

- 時代を読み解くキーワード
最新記事からピックアップ……………10
- スローフード・スローライフ
気仙沼新発見一地産地消への取り組み(1)…14
- データサイトのご案内
「生活ハンドブックWEB」ほかご案内 ……16

「新型インフルエンザ」に備える

新型インフルエンザの流行

2009年8月21日、厚生労働省は、新型インフルエンザについて、流行シーズンに入ったと発表した。新型インフルエンザは、かねてから世界的な大流行（パンデミック）が危惧されており、日本でも5月の連休が明けたころから感染者数が増加し、マスクの品不足や、感染が報道された地域への旅行・行事が取りやめになるなど、社会問題化した。その後、インフルエンザウイルスが弱毒性であることが明らかになり、最悪のケースを免れた形で、国内では次第に話題にならなくなった経緯がある。

表1 WHOによるパンデミック警戒レベルと宣言日

1	ヒト感染のリスクは低い	
2	ヒト感染のリスクはより高い	
3	ヒト-ヒト感染はないか、またはきわめて限定されている	
4	ヒト-ヒト感染が増加している証拠がある	4/27
5	かなりの数のヒト-ヒト感染の証拠がある	4/29
6	効率よく持続したヒト-ヒト感染が確立	6/11

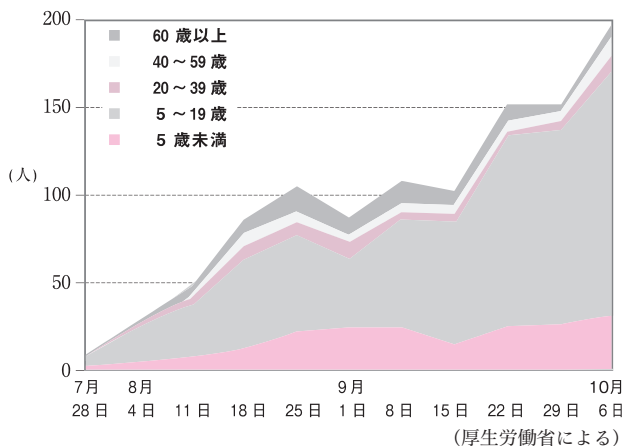
（国立感染症研究所感染症情報センターの資料をもとに作成）

しかし、世界全体では、その後も数か月にわたって感染の拡大が続いており、国内の感染者数も日を追って増えつつある（表1、図1）。

かぜとインフルエンザ

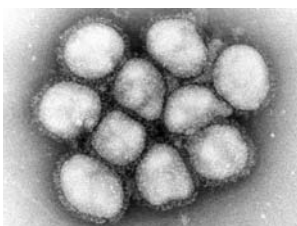
冬から春にかけての「はやり病」として、頭痛・発熱・

図1 国内の新型インフルエンザ新規感染者数の推移



ウイルスとインフルエンザ

ウイルスは、たんぱく質の外殻と内部の遺伝物質（DNA もしくは RNA）からなる微小粒子である。その直



新型インフルエンザウイルスの電子顕微鏡写真

径は数十～数百 nm^{*}と非常に小さく、光学顕微鏡で見ることはできない。インフルエンザウイルスは、A型・B型・C型に大別され、このうちA型は表面のたんぱく質の変化が激しく、容易に亜型

ができる。また、同じ亜型のなかでもさらに小さな変異が生じるため、同じ亜型のウイルスが同じ症状になるとは限らない。

インフルエンザウイルスの表面たんぱく質には、ヘマグルチニン(HA)とノイラミニダーゼ(NA)の2種類があり、A型ではHA 16種、NA 9種が確認されている（表）。今回、流行している新型インフルエンザウイルスは、A(H1N1)型である。

※ nm(ナノメートル)：n(ナノ)は、 10^{-9} を意味する。
1 nm = 0.001 μ m = 0.000001 mm = 10億分の1メートル。

表 A型ウイルスの亜型一覧（HA と NA の組み合わせは144種）

HA \ NA	1	2	3	4	5	...	15	16
1	H1N1 ①, ②	H2N1	H3N1	H4N1	H5N1 ⑤	...	H15N1	H16N1
2	H1N2	H2N2 ③	H3N2 ④	H4N2	H5N2	...	H15N2	H16N2
3	H1N3	H2N3	H3N3	H4N3	H5N3	...	H15N3	H16N3
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
9	H1N9	H2N9	H3N9	H4N9	H5N9	...	H15N9	H16N9

① 1918～19年スペインかぜ ② 1977～78年ソ連かぜ ③ 1957～58年アジアかぜ ④ 1968～69年アジアかぜ

⑤ 高病原性鳥インフルエンザ

鼻づまり・咳・くしゃみ・関節痛^{けんたい}・倦怠感など、主に鼻やのどなどに炎症を起こす病気の流行があり、かつては、それをすべてかぜ（風邪）といった。今日では、かぜは1種類の病気ではなく、普通感冒・流行性感冒（インフルエンザ）、急性咽頭炎^{いんとう}など、病原の異なる複数の病気に分けられている^{*1}。その病原のほとんどがウイルスで、病原ウイルスもそれぞれに異なる。なお、近年で単にかぜというときは、普通感冒を指す場合が多い。

新型インフルエンザ^{*2}は、毎年同じ時期に流行が見られる季節性のインフルエンザと区別してつけられた名称である。本来はヒトに感染しない鳥インフルエンザのウイルスが、なんらかのきっかけでヒトに感染するようになり、季節性のものとは異なるインフルエンザウイルスに変化する。こうして生まれたウイルスは、人類にとって未知のもので、誰も免疫を持たないために大流行になりやすい。さらに強い毒性をもつウイルスに変異する可能性もあり、より深刻な被害も予想される。鳥インフルエンザウイルスが変化するきっかけとしては、ブタの存在が考えられている。ブタには鳥インフルエンザウイルスもヒトインフルエンザウイルスも感染するため、ブタの体内でウイルス遺伝子に変化が起きて、ヒトに感染する能力をもつウイルスが生まれたという説である。

※1 複数の病気に分けられている

現在も“かぜ”もしくは“かぜ症候群”と総称して使うことがある。

※2 新型インフルエンザ

現在はこの名称の通りがよいが、本質的に仮称である。この流行については、新型インフルエンザA(H1N1)、パンデミック(H1N1)2009, Pandemic influenza(H1N1)2009(WHOによる)なども使われている。

新型インフルエンザの特徴と対策

現在流行している新型インフルエンザの特徴は、次の通りである。

- ・感染したほとんどの人は、比較的軽症のまま数日で回復している。
 - ・感染者・入院患者は10歳未満が圧倒的に多く、10歳台がそれに続いて多い。
 - ・入院患者の半数近くは、ぜんそく・糖尿病・肝機能障害・慢性心疾患など基礎疾患がある。
- 基礎疾患を有する人、妊婦などで重症化する恐れがある。
- ・季節性インフルエンザのワクチンは効かない。
 - ・タミフル・リレンザなど抗インフルエンザウイルス薬の投与が有効と思われる。

- 感染しないため、感染を広げないためにできること
(抵抗力をつける)

- ・睡眠時間を十分にとり、疲労をためない。
- ・規則正しい生活をし、バランスのよい食事をとる。

〈ウイルスの侵入・拡散を防ぐ〉

- ・流行が判明した地域では、人が密集した場所・時間帯に立ち入ることは、できるだけ避ける。
- ・うがいや手洗いを励行する。
- ・感染した場合は、マスクを必ず着用する。

〈医薬的に対処する〉

- ・医療機関でのインフルエンザワクチンの接種や、抗インフルエンザウイルス薬の投与を早期に行う。

新型インフルエンザに対する抜本的な対策はなく、日常的には、季節性のインフルエンザと同様の対処法を、ひとつひとつできる範囲で行っていくほかないだろう。

インフルエンザワクチン

インフルエンザワクチンは、有精卵にインフルエンザウイルスを注入して増殖させ、免疫を起こさせる有効成分（抗原）であるたんぱく質を抽出・無毒化してつくる（HA ワクチンの場合）。ワクチン接種の多くは、感染力をなくしたこのウイルス成分を、感染する前にあらかじめ注入し、ウイルスに対する抗体が体内にできて免疫がつくことをねらいとしたものである。しかし、A型のように容易に変化しやすいウイルスの場合、たんぱく質が変化して、ワクチンのもとになったウイルスとは違った性質をもつと、ワクチンは効きにくくなる。なお、ワクチンの接種はウイルスによる重症化を抑制するためであり、感染そのものを防ぐことはできない。

現在、新型インフルエンザワクチンの製造・確保を急ぐとともに、罹患した場合の重症化のリスクなどをもとにして、優先接種対象者の策定が進められている。

優先接種対象者

- ① インフルエンザ患者の診療に直接従事する医療従事者
- ② 妊婦および基礎疾患を有する人
- ③ 1歳から小学校3年生に相当する年齢の小児
- ④ 1歳未満の小児の保護者、優先接種者のうち予防接種が受けられない人の保護者など

その他

- ・小学校4～6年生、中学生、高校生に相当する年齢の者
- ・高齢者(65歳以上)：基礎疾患を有する人を除く

これは、対象者への優先的な接種機会を提供するためのものであり、接種は義務ではない。また、上記に該当しないが接種を希望する人に対しては、今後の流行・接種状況や供給量を踏まえ、対応が予定されている。

「魚介類の下ごしらえ」(その1)

女子栄養大学 助教 千葉 宏子

これまで、テーマ①「切る」(その1～3)、テーマ②「むく」と、野菜や果物を中心に指導方法を紹介してきましたが、テーマ③からは魚介類・肉類の下ごしらえやおろし方などを取り上げます。初回は「魚介類の下ごしらえ」です。イカとイワシの下ごしらえは包丁の作業が比

較的に少ないので、基礎の指導として取り上げやすい食材です。調理工程を覚えていくことも大切ですが、魚介類の構造を知ることにも上手に調理できるポイントになります。

イカのさばき方（スルメイカ、ヤリイカのさばき方）

まずは、イカの構造を見てみましょう。上からエンペラ(剣先)、胴、目玉、足と外見から確認できます(写真1)。胴の中には内臓、墨袋、わたがあり、目玉の内側にはくちばし(からす口)があります。構造を理解することで、どこを引っ張ったらよいのか、どこに手や包丁を入れたらよいのかがわかります。

では、イカをさばいてみましょう。まずはイカの胴の中に指を入れ、胴とわたについている軟骨を完全にはがします(写真2)。次いで胴と足を持ち、わたや墨袋を破らないようにゆっくり引いて抜きます(写真3)。足がはずれたら、胴の中にある軟骨も取り除きます。

(足のさばき方)

わたについている墨袋を、破らないように静かにつまんで引きはがします(写真4)。足のつけ根の部分に縦に切れ目を入れてわたとくちばしをはずします(写真5)。左右についている目玉は、水の中ではずせば、つぶれたときに汁が飛び散りません(写真6)。目玉を取り除いたら、目玉の周囲の軟骨を包丁でそぎ落とし、下ごしらえは完了です。

写真1

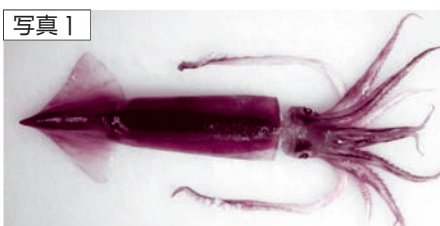


写真2



イカの胴の中に指を入れ、胴とわたについている軟骨を完全にはがす。

写真3



胴と足を持ち、わたや墨袋を破らないようにゆっくり引き抜く。

写真4



破らないように静かにつまんで、墨袋を引きはがす。

写真5



足のつけ根の部分に縦に切れ目を入れ、わたとくちばしをはずす。

写真6



目玉は水の中ではずす。

(胴のさばき方)

胴とエンペラの間に指先を入れて引きはがし(写真7)、エンペラと胴の先をふきんで押さえ、エンペラを下に引っ張りながらはずします(写真8)。皮が取れたところをきっかけにし、皮をふきんで押さえ、引っ張りながら全部むきます。胴のところに包丁を差しこんで、軟骨があったところをまっすぐ切り開き、1枚の身にします(写真9)。胴の内外側の水けをふきんなどでふき取り、下ごしらえは完了です。

(エンペラのさばき方)

胴からはずしたエンペラは、表側の中央に縦に浅く包丁目を入れて、皮をふきんで押さえ、左右に皮をむきます(写真10)。裏側も同様にしてむきます。

写真7



胴とエンペラの間に指先を入れて引きはがす。

写真8



エンペラと胴の先をふきんで押さえ、エンペラを下に引っ張りながらはずす。

写真9



包丁を差しこんで、軟骨があったところをまっすぐに切り開く。

写真10



表側の中央に縦に浅く包丁目を入れて、皮をふきんで押さえ、左右に皮をむく。

イワシの手開き

イワシは、まず包丁を尾から頭に向かってうろこを落とし(写真11)、水洗いします。胸びれを頭側につけるように、ギリギリのところで頭を落とします(写真12)。腹の部分で肛門のところまで浅く斜めに切り落とし(写真13)、腹わたを包丁の先でかき出します(写真14)。ため水の中でよく水洗いをして中骨についている血を落とします(写真15)。キッチンペーパーやふきんで水けをよくふき取ります。

イワシは腹側を手前にして両手で持ち、開いた腹の真ん中から中骨の上に両親指を入れます(写真16)。右親指は右へ、左親指は左へと中骨の上をしごくようにして、身を骨からはずします(写真17)。まな板の上にイワシを置き、中骨をつまむように身をしごきながら尾までいき(写真18)、中骨を手で折ってはずします。包丁で腹骨をそぎ取ります(写真19)。背びれの両脇に包丁で切れ目を入れ、身をはずします(写真20)。

写真11



尾から頭に向かって包丁を動かし、うろこを落とす。

写真12



胸びれを頭側につけるようにして頭を落とす。

写真13



腹の部分を、肛門のところまで浅く斜めに切り落とす。

写真14



腹わたを包丁の先でかき出す。



写真15 ため水の中でよく水洗いをして、中骨についている血を落とす。



写真16 開いた腹の真ん中から中骨の上に両親指を入れる。



写真17 右親指は右へ、左親指は左へと中骨の上をしごくようにして、身を骨からはずす。



写真18 まな板の上にイワシを置き、中骨をつまむように身をしごきながら尾までいく。



写真19 包丁で腹骨をそぎ取る。



写真20 背びれの両脇に包丁で切れ目を入れ、身をはずす。

練習した材料を料理に！

●イカの五目炒め(炒魷魚)^{チャオヨウユイ}(4人分)

スルメイカ(胴)	150g	油	大さじ1 1/2
酒	小さじ1	中華スープ	100ml
かたくり粉	小さじ1	塩	小さじ1/3
たまねぎ	100g	砂糖	小さじ1/2
しいたけ	2枚	酒	大さじ1
にんじん	30g	かたくり粉	小さじ1
さやえんどう	20g	水	小さじ2
ニンニク	1/2 かけ		

- ① 下処理したイカの胴に、斜め格子の切り目を入れる(写真21)。一辺が5～6cmのひし形に切り、酒をふりかけて5～10分下味する。そのあと、かたくり粉をまぶし、たっぷりの熱湯に入れ、イカが丸まったらザルに取って水けを切る。
- ② たまねぎは、くし形に切ってほぐす。しいたけは軸を除き、2～3つのそぎ切りにする。にんじんは4cm長さ、1cm幅の短冊に切る。さやえんどうは筋を取ってゆでる。ニンニクは2～3つに切る。
- ③ フライパンに油を熱し、ニンニク、にんじん、たまねぎ、しいたけの順に入れて強火で炒め、スープを加えてひと混ぜし、調味料を加える。スープが煮立ったら水溶きのかたくり粉を加えてとろみをつけ、①のイカとさやえんどうを加えて全体を混ぜ合わせる。



●イカとさといもの煮物(4人分)

スルメイカ (1杯)	300g	A	しょうゆ	大さじ2
さといも	300g		砂糖	大さじ3 $\frac{1}{3}$
			酒	大さじ2
			水	300ml
			枝豆 (さやつきで)	100g



- ① イカは足を胴からはずし(写真2, 3), 足は内臓やわたなどをはずしてさばく(写真4~6)。足は1本ずつに切り分け, 4~5cm長さに切る。エンペラと胴は皮つきのまま1cm幅の輪切りにする。
- ② さといもは泥を洗い落とし, 厚めに皮をむく。大きいものは半分に切る。枝豆は塩湯でゆでて, さやから豆を出しておく。
- ③ なべにAを入れて火にかけ, 煮立ってきたら①のイカを加える。混ぜながら2~3分煮てイカを取り出す。
- ④ ③のなべに分量の水を加え, さといもを入れて紙ふたをし, やわらかくなるまで15~20分煮る。
- ⑤ ④に③のイカを戻し, 煮汁がなくなるまで1~2分煮る。最後に枝豆を加えてひと混ぜする。

●イワシのパイ(4人分)

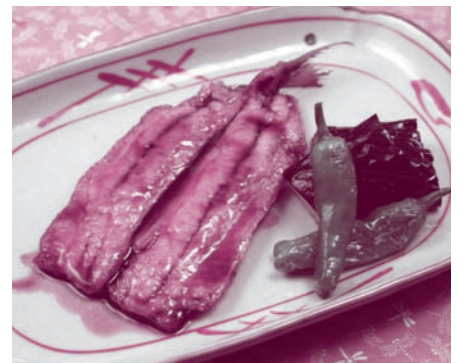
イワシ 4尾	300g	A	パン粉	30g
塩	小さじ $\frac{1}{4}$		粉チーズ	20g
			ケッパー (あらみじん切り)	大さじ1
			パセリ (みじん切り)	大さじ2
			ニンニク (みじん切り)	小さじ1
			オリーブオイル	大さじ3



- ① 下処理したイワシ(写真20)は, ザルに広げて両面に塩をふる。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ③ グラタン皿に②の $\frac{1}{3}$ 量を敷き, その上に水けをふいたイワシ $\frac{1}{2}$ 量をきれいに並べ, その上に②の $\frac{1}{3}$ 量を敷く。同様にイワシ, ②の順で重ねる。
- ④ 170℃に熱したオーブンで15分焼く。

●イワシのかば焼き(4人分)

イワシ 4尾	300g	油	大さじ1
	小さじ $\frac{1}{4}$	なす	2本
塩	適量	ししとうがらし	8本
かたくり粉		油	大さじ1
A	しょうゆ	大さじ2	
	酒	大さじ2	
	みりん	大さじ1	
	砂糖	大さじ1	



- ① 下処理したイワシ(写真19)は, ザルに広げて両面に塩をふって5分おき, 水けをふき取る。全体にかたくり粉を薄くまぶす。
- ② なすはヘタを除き, たて半分に切る。皮に斜めの切り込みを入れ, 水につけてアクを除き, 水けをふき取る。ししとうがらしはヘタを少し切り, 竹ぐしで穴を数か所あける。
- ③ フライパンに油大さじ1を入れて熱し, なすを皮目を下にして入れる。皮の色が鮮やかになり, やわらかくなってきたら裏返して焼く。ししとうがらしは途中で加え, 動かしながら焼いて取り出す。
- ④ 同じフライパンに大さじ1の油を熱し, ①のイワシの皮を下にして, 重ならないように並べて入れる。フライパンを動かしながら均一に焼き色をつけ, 2~3分かけて焼く。裏返して同様に焼き, 一度取り出す。
- ⑤ フライパンにAを入れて火にかけ, $\frac{1}{2}$ 量に煮詰まったら④のイワシを戻し, タレをからませる。
- ⑥ 器にイワシを盛り, 右手前にししとうがらしとなすを食べやすい大きさに切ったのせ, タレを全体にかける。

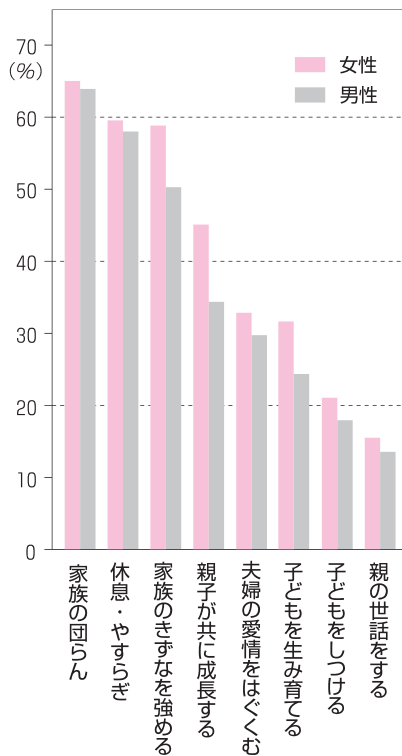
データを読む

授業に活用できる更新データ

カッコ内は第一学習社教科書の掲載ページや関連ページを示す

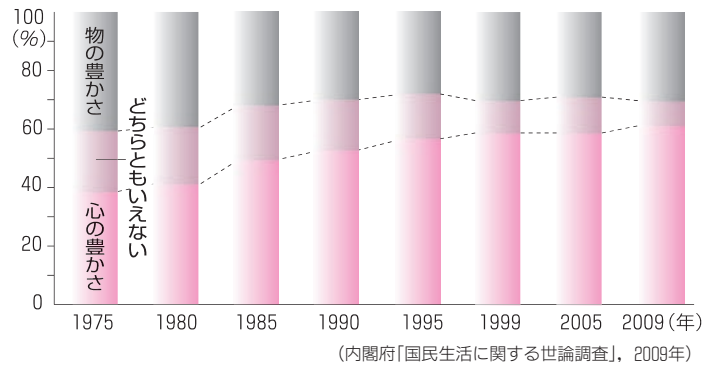
人の一生と家族・家庭

図1 家庭に対して求めるもの
(家庭基礎 p. 18, 家庭総合 p. 18)



(内閣府「国民生活に関する世論調査」, 2009年)

図2 物の豊かさ・心の豊かさに関する価値観の変化
(家庭基礎 p. 22, 家庭総合 p. 24)



(内閣府「国民生活に関する世論調査」, 2009年)

保育と福祉

図3 子どもの不慮の事故
(家庭基礎 p. 37, 家庭総合 p. 39)

(厚生労働省「人口動態統計」, 2008年)

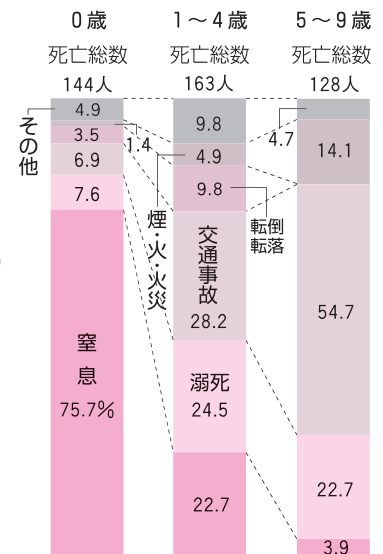


図4 出生数と出生率
(家庭基礎 p. 44, 家庭総合 p. 48)

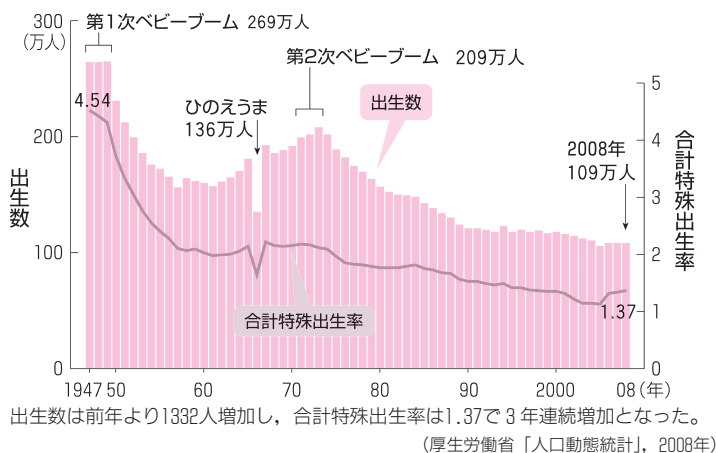
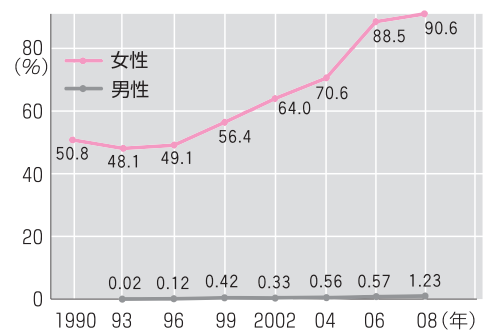


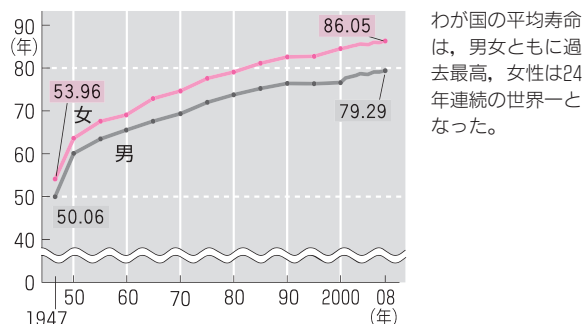
図5 男女の育児休業取得率
(家庭基礎 p. 45, 家庭総合 p. 49)



調査対象 1990～1993年…30人以上を雇用する事業所
1996～2004, 2008年…5人以上を雇用する事業所
2006年…本社において30人以上を雇用する企業
(厚生労働省「雇用均等基本調査」, 2008年)

高齢社会と福祉

図6 わが国における平均寿命の推移
(家庭基礎 p. 48, 家庭総合 p. 56)



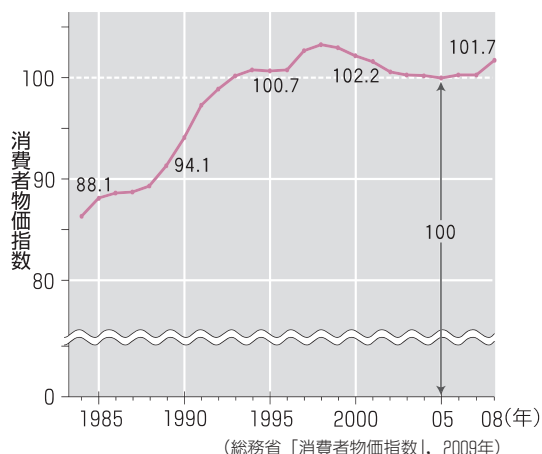
わが国の平均寿命は、男女ともに過去最高、女性は24年連続の世界一となった。

1970年以前は沖縄県を除く値を示す。

(厚生労働省「完全生命表、簡易生命表」、2008年)

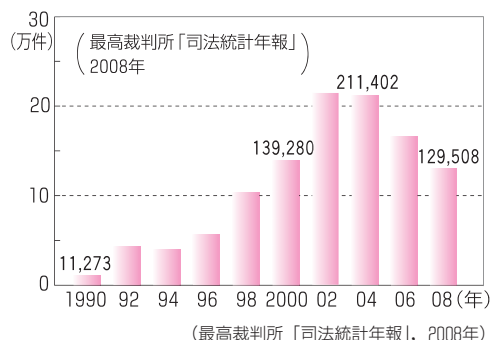
消費・環境

図8 消費者物価指数の推移
(家庭基礎 p. 61, 家庭総合 p. 73)



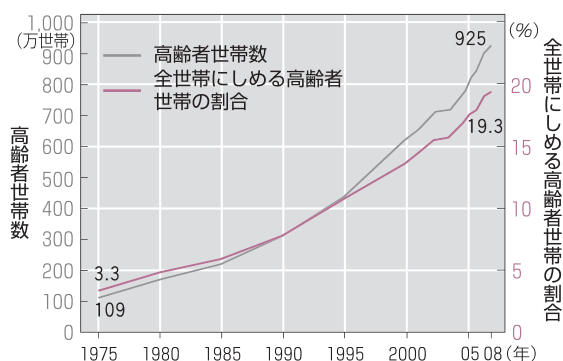
(総務省「消費者物価指数」、2009年)

図9 自己破産件数の推移
(家庭基礎 p. 73, 家庭総合 p. 85)



(最高裁判所「司法統計年報」、2008年)

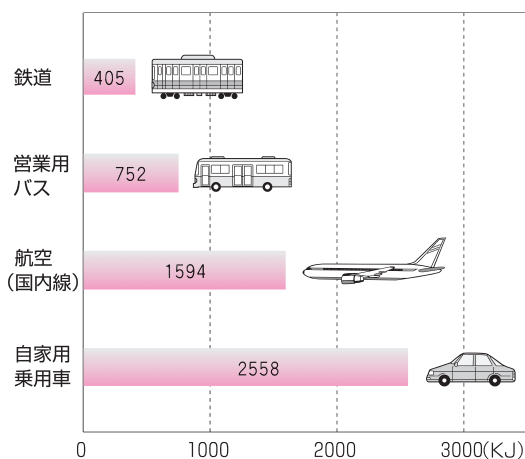
図7 増大する高齢者世帯
(家庭基礎 p. 52, 家庭総合 p. 60)



平成20年のわが国の総世帯数は4795.7万世帯となっている。そのうち約20%が高齢者世帯であり、年々増加傾向にある。

(厚生労働省「国民生活基礎調査」、2008年)

図10 人間1人を1km 運ぶのに消費するエネルギー
(家庭基礎 p. 78, 家庭総合 p. 90)

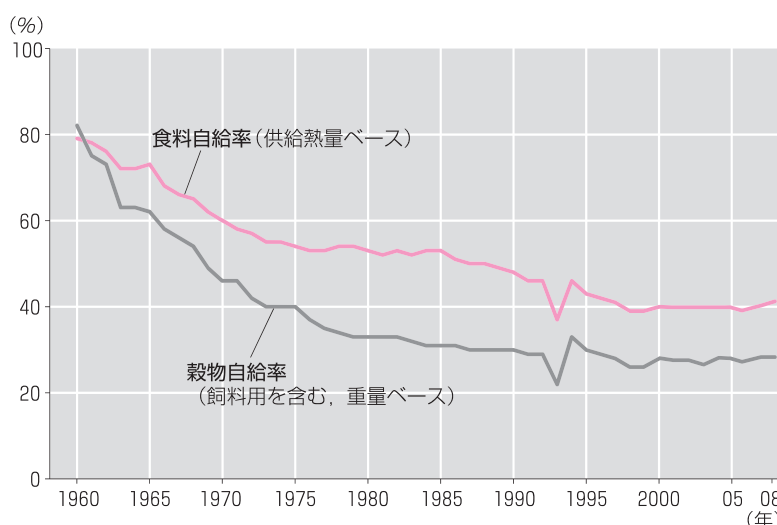


「交通関係エネルギー要覧」は平成19年版をもって休刊、新たに「交通関連統計資料集」に整理・統合された。

(国土交通省「交通関連統計資料集」、2007年)

食生活

図11 わが国の食料自給率の推移
(家庭基礎 p. 87, 家庭総合 p. 101)



(農林水産省「食料需給表」、2008年)

時代を読み解くキーワード

最新記事からピックアップ

ニート64万人 25歳以上で増加

——内閣府「青少年白書」，2009年7月3日公表——

いわゆるニート（仕事をもたないで，家事も通学もしていない15～34歳の者）の数は，2008年には64万人となり，前年より2万人増加した。内訳をみると，15～19歳が9万人，20～24歳が16万人，25～29歳が18万人，30～34歳が19万人となっている。15～24歳はピーク時の2002年と比べて3万人減少しているのに対し，25～34歳は3万人増加している。

一方，フリーターのは数は，2003年の217万人をピークに減少に転じ，2008年は170万人と5年連続の減少となった。年齢階級別でみると，15～24歳が2003年と比べて36万人減少しているのに対して，25～34歳の「年長フリーター」は11万人の減少にとどまっている。

HIV感染者 6年連続で増加，過去最多を更新

——厚生労働省「エイズ発生動向」，2009年6月17日公表——

厚生労働省エイズ動向委員会は，エイズ患者の発生動向をとりまとめて公表した。それによると，2008年に報告されたHIVの新規感染者は1,126人で，昨年に続いて過去最高の報告数となった。また，エイズの新規患者は431人で，前年の418人よりも13人増加した。

感染経路でみると，HIVの新規感染者のうち，性的接触によるものが999人で，88.7%を占めた。エイズの新規患者についても，性的接触によるものが336人で，78.0%であった。静注薬物使用や母子感染によるものは，HIV感染者，エイズ患者とも2%以下にとどまった。また，30歳代，40歳代の患者数が横ばい傾向であるのに対し，15～24歳，50歳以上の年齢層では増加傾向にある。

赤ちゃんポスト 2008年度は25人

——熊本市役所，2009年5月25日公表——

さまざまな事情で親が育てられない乳幼児を匿名で受け入れる慈恵病院（熊本市）の「赤ちゃんポスト（このとりのゆりかご）」について，熊本市は，2008年度に25人が預け入れられたと公表した。2007年5月の設置から2008年3月までの初年度の預け入れ数は17人で，あわせ

て42人となり，妊娠や出産をめぐる社会環境は依然として厳しいことが浮き彫りとなった。

25人の内訳は，男児13人，女児12人で，うち生後1か月未満の新生児が21人，生後1年未満の乳児が3人，生後1年～就学前の幼児が1人であった。父母らの居住地は，九州（熊本県以外）8人，近畿3人，中部3人，関東8人であった。また，母親の年齢でみると，10代が2人，20代が14人，30代が4人，40代が2人であった（3人については不明）。

育児・介護休業法改正 育休切りは社名公表

——2009年7月1日公布——

改正育児・介護休業法が7月1日に公布された。景気低迷を背景に，育児休業の取得を理由に退職を迫られるなどの不利益な取り扱いを受ける「育休切り」が増加し，社会問題となっている。そこで，「法違反に対する勧告に従わない企業名の公表」「虚偽の報告をおこなった企業への過料（罰金）」については，2009年9月30日から施行されることになった。「育児・介護休業法にかかわる労働者と事業主との間の紛争に関する調停制度」は，2010年4月1日から施行される。

また，「3歳までの子を養育する労働者に対する短時間勤務制度の義務化」「所定外労働の免除の制度化」「子の看護休暇の拡充」「男性の育児休業取得促進策」「介護休暇の創設」については，公布日から1年以内に施行される。詳細は下表のとおり。

<改正育児・介護休業法のポイント>

育児休業取得者の解雇防止策	解雇などの法違反をした企業名の公表 虚偽の報告をした企業に20万円以下の過料
3歳までの子を養育する労働者への対応	短時間勤務制度の導入を事業主に義務づけ 所定外労働（残業）の原則免除
子の看護休暇	2人以上は年10日までに拡充（現行は5日）
男性の育児休業取得促進策	父母がともに育児休業を取得する場合，休業可能期間を現行の1歳までから1歳2か月までに延長（パパ・ママ育休プラス） 妻の出産後8週間以内に父親が育児休業を取る場合，特例として再取得可能 労使協定により専業主婦の夫などを育児休業の対象外にできるという法律の規定を廃止
介護休暇の創設	家族1人につき年5日，2人以上なら年10日まで

男性の育休取得 依然として低水準

厚生労働省「雇用均等基本調査」, 2009年8月18日公表

2008年10月1日現在, 育児休業取得率は女性90.6%, 男性1.23%で, 2007年調査と比べて女性は0.9ポイント上昇したものの, 男性については0.33ポイント低下した。女性の取得率が初めて90%を超えたことで, 男女間の格差が拡大している現状が浮かび上がった。育児休業の取得期間をみると, 女性では「10か月～12か月未満」が32.0%と最も多く, 次いで「12か月～18か月未満」の16.9%となっている。これに対し, 男性では「1か月未満」が54.1%と最も多く, 女性との違いが目立っている。

一方, 育児休業などの規定整備率は上昇している。育児休業制度, 介護休業制度, 子の看護休暇制度の規定があるとする事業所の割合は, それぞれ66.4%, 61.7%, 46.2%で, 2005年調査と比べて4.8ポイント, 6.1ポイント, 12.4ポイントの上昇となっている。育児のための短時間勤務制度を導入している事業所の割合は38.9%で, これも2005年調査と比べて7.5ポイント上昇している。

待機児童 経済悪化で増加

厚生労働省「保育所の状況」, 2009年9月7日公表

認可保育所に申し込みながら, 満員で入所できない「待機児童」の数は, 2009年4月1日時点で25,384人となり, 2008年4月1日時点と比べて5,834人の増加となったことがわかった。増加は2年連続で, 現在と同じ方法で統計を取りはじめた2001年以降, 最大の増加となった。厚生労働省では, 「経済悪化で共働きの夫婦が増え, 保育需要が急増したためではないか」と分析している。

保育所数は22,925か所较去年より16か所の増加となっている。また, 保育所定員は, この1年間で11,192人増加し, 213万2,081人となった。しかし, 保育所の利用児童数は204万974人(定員充足率95.7%)であり, このことから, 待機児童が多い市区町村がある一方で, 定員割れしている市区町村もあることがわかる。「特定市区町村」(児童福祉法に基づき, 待機児童が50人以上おり, 保育の実施の事業などの供給体制の確保に関する計画を策定することが義務づけられている市区町村)は昨年の84から17増加して101団体となった。

待機児童の多い市区町村は, 横浜市1,290人, 川崎市713人, 仙台市620人, 東京都世田谷区613人, 大阪市608人, 名古屋市595人, 神戸市483人, 東京都板橋区481人, 福岡市473人, 八王子市453人と続き, 首都圏・近畿圏・政令指定都市などの都市部に集中している。

学童保育 初めて80万人超す

全国学童保育連絡協議会調査, 2009年6月23日公表

学童保育とは, 共働き・一人親家庭の小学生に対し, 放課後や長期休暇中に児童館などを利用して適切な遊びや生活の場を与え, その健全な育成を図るものである。1997年の児童福祉法改正により法制化され, 12年目となる。

2009年5月1日現在の調査結果によると, 入所児童数は80万1,390人と初めて80万人を超えた。入所待ちの児童数は9,257人であったが, 保育所のような定員制や入所申し込みシステムが確立していないため, 入所待ちとしてカウントされていないケースも多く, 学童保育の不足は依然として深刻である。

入所児童数は, 昨年よりも1万4,000人増加したが, 昨年の4万2,000人増, 一昨年の6万人増と比べると, 増え方が落ち込んでいる。その大きな理由の一つに, 厚生労働省が2010年度から71人以上の大規模学童保育への補助金を打ち切る方針を示した関係で, 市町村が70人以下に抑えるために入所制限や入所抑制をおこなった結果ではないかと推測されている。

厚生労働省の措置は, 大規模施設では指導員の目が行き届かず, 事故やけがが増えるなどの理由から大規模施設の分割を促すためのものであるが, 補助金打ち切りを恐れて入所制限をするという不測の事態を招いている。学童保育を必要とする子どもたちすべてが, 適正規模の施設に入所できるように, 国や地方公共団体が, 緊急に新設・分割が進む手立てを取ることが求められている。

児童虐待 「命の危機」129人

毎日新聞2009年7月15日付

全国児童相談所長会が2008年4～6月に実施した児童虐待の実態調査によると, この期間に虐待を受けたと確認された被害児童は8,108人であった。このうち, 頭の骨を折る, 衰弱死に近い状態で保護される, 極端な低体重など「生命の危機がある」児童は129人いた。また, 継続的な治療が必要, 成長障害や発達の遅れがある, 性的虐待など「重度の虐待」を受けた児童は468人であった。これらをあわせると, 被害児童の7%に上っており, 「緊急度の高い虐待がこれだけの割合であるのは深刻で, 社会全体で対応に取り組む必要がある」と指摘している。児童虐待が増加している原因について, これまでは, 問題意識が浸透したことにより, 軽度のケースが掘り起こされてきたからともみられてきたが, 実際は, 緊急度の高い深刻な虐待もこれだけの割合で発生していることが裏付けられた。

日本人の平均寿命 さらに長く

厚生労働省「簡易生命表」，2009年7月16日公表

日本人の平均寿命は，女性が86.05歳，男性が79.29歳となり，男女とも過去最高を更新した。2006年以降，男女とも3年連続で延びている。

簡易生命表とは，その年におけるわが国の死亡状況が今後変化しないと仮定したときに，各年齢の人が1年以内に死亡する確率や，平均してあと何年生きられるかという期待値などを，死亡率や平均余命などの指標によってあらわしたものであり，0歳児の平均余命が平均寿命となる。

<平均寿命の国際比較>

男 性		女 性	
国・地域名	平均寿命	国・地域名	平均寿命
①アイスランド	79.6	①日本	86.05
②香港	79.4	②香港	85.5
③スイス	79.4	③フランス	84.3
④日本	79.29	④スイス	84.2
⑤スウェーデン	79.1	⑤イタリア	83.98

(イタリア2006年，スイス2007年，その他2008年)

人口自然減 過去最大を記録

総務省「住民基本台帳に基づく人口」，2009年8月11日公表

住民基本台帳法に基づき，2009年3月31日現在の住民票に記載されている人の数（住民基本台帳人口）がまとめられた。それによると，出生者数から死亡者数を差し引いた人口の自然増加数は，人口動態の調査開始以来，2005年度に初めてマイナス（-6,748人）となり，2006年度はいったんプラス（+10,743人）に回復したものの，2007年度（-29,119人），2008年度（-45,914人）と引き続きマイナスとなった。減少幅は，過去最大となった。

出生者数は，2005年度に過去最低（106万5,533人）を記録し，2006年度（109万1,917人），2007年度（109万6,465人）とやや増加傾向にあったが，2008年度は再び減少（108万8,488人）した。一方，死亡者数は，調査開始以来引き続き増加傾向にあり，2008年度は過去最高の113万4,402人となっている。

また，全国人口を年少人口（15歳未満），生産年齢人口（15歳以上65歳未満），老年人口（65歳以上）の3区分に分けてみると，年少人口1,720万5,567人（13.54%），生産年齢人口8,165万386人（64.25%），老年人口2,822万227人（22.21%）であった。年少人口と生産年齢人口の割合は，1994年の調査開始以来毎年減少し，過去最低を更新，老年人口の割合は毎年増加し，過去最高となった。

100歳以上の高齢者数 4万人を突破

厚生労働省，2009年9月11日公表

100歳以上の高齢者の数は，年々急速に増え，1981年には1,000人，1998年には1万人を超え，2009年は4万399人となることがわかった。前年の3万6,276人から4,123人増え，初めて4万人を突破した。このうち，女性が3万4,952人となっており，全体の約86.5%を占めている。本年度中に100歳になる高齢者は2万1,603人（前年度比1,835人増）で，初めて2万人を超えた。

老人の日・老人週間は，老人福祉法第5条に，「国民の間に広く老人の福祉についての関心と理解を深めるとともに，老人に対し自らの生活の向上に努める意欲を促すため，老人の日及び老人週間を設ける。老人の日は9月15日とし，老人週間は同日から同月21日までとする。」と定められている。100歳を迎える方々の長寿を祝い，多年にわたり社会の発展に寄与してきたことに感謝するとともに，広く高齢者福祉についての関心と理解を深めることを目的に，老人の日記念行事として，内閣総理大臣から祝状と記念品が贈呈される。

電子マネー 1億枚を突破

日本銀行，2009年7月10日公表

日本銀行が取りまとめた調査レポート「最近の電子マネーの動向について（2008年度）」によると，電子マネーの決済件数・金額は，「電子マネー元年」とよばれた2007年度以降も増加を続け，発行枚数は2009年1月に1億枚を超えたことがわかった。ここでいう電子マネーとは，利用する前にあらかじめ入金（チャージ）をおこなうプリペイド方式の電子的小口決済手段を示す。電子マネーは，地方における交通系電子マネーの新規発行と，その相互運用のひろがり，流通系電子マネーの全国展開などによって全国に浸透し，小口決済手段の一つとして，一定の位置を占めつつあることがうかがわれる。

調査は，交通系電子マネーであるSuica，ICOCA，PASMO，SUGOCA，Kitacaに，流通系電子マネーであるEdy，nanaco，WAONを加えた計8電子マネーを対象としている。2009年3月末の発行枚数は1億503万枚（前年比30.3%増），決済金額は8,172億円（同45.0%増），1件あたりの平均決済金額は732円（同5.2%増）となった。2009年3月中の月間平均利用状況は，月0.98回，734円程度である。ただし，発行済み電子マネーのなかには，退蔵・休眠状態にあるカードが少なくないとみられ，これらを除けば，この数倍の利用状況にあるものと推察されている。

消費者庁発足 消費者行政一元化

消費者行政を一元化する消費者庁が、9月1日に発足した。近年、悪徳商法や食品被害、製品事故など、消費生活においてさまざまなトラブルが起こっており、消費者行政の縦割りによる弊害が指摘されていた。たとえば、パロマのガス瞬間湯沸し器による死亡事故は20年前からあったにもかかわらず、経済産業省が適切に対応しなかったため、被害がひろがった。また、こんにやくゼリー窒息事故のように、担当省庁がない「すきま事案」もあった。

消費者庁の設置によって、各省庁から消費者に関する法律や権限が移管・一元化されることになった。消費者庁は「消費者行政の司令塔」と位置づけられ、自治体や各省庁に寄せられる情報を一元管理し、各省庁と連携して、事業者への勧告や命令、立ち入り調査などもおこなうことができる。「すきま事案」にも迅速に対応できる。

相談窓口も一本化され、9月14日から福島、山梨、島根、香川、沖縄の5県で「消費者ホットライン」が試行的に実施されている。その他の都道府県については、10月下旬から11月上旬をめどにスタートする予定である。全国から寄せられた情報は「事故情報データベース」に蓄積され、インターネットなどを通じて消費者に提供される。

ごみの総排出量 減少続く

環境省、2009年9月14日公表

2007年度におけるごみの総排出量は、5,082万トン(東京ドーム約137杯分)、1人1日あたりのごみ排出量は1,089グラムであった。ごみの総排出量は2000年度以降継続的に減少(2003年度を除く)し、基本方針でベースラインとしている1997年度の5,310万トンも、3年連続で下回った。また、1人1日あたり排出量は、ピーク値の2000年度から約8%減少した。

また、市区町村などによる資源化と、住民団体などによる集団回収とを合わせた総資源化量は1,030万トン、リサイクル率は20.3%であり、総資源化量、リサイクル率ともに着実に上昇している。市町村別でリサイクル率が最も高かったのは、2006年度に引き続き、鹿児島県大崎町の81.4%であった。

リサイクル実施 3人に2人を上回る

内閣府「環境問題に関する世論調査」、2009年8月1日公表

内閣府が発表した世論調査によると、「日ごろの暮らしのなかで、ごみとどのように関わっているか」の問いに

対し、リサイクルを「多少意識して実施している」「いつも実施している」と答えた人の割合は、合わせて67.1%に上り、リサイクルを実施している人の割合は3人に2人に達していることがわかった。

また、「ごみを少なくするためにおこなっていること」の問い(複数回答)には、「詰め替え製品をよく使う」と答えた人が63.3%、「レジ袋をもらわないようにしたり(買い物袋を持参する)、簡易包装を店に求めている」が62.0%、「すぐに流行遅れになったり飽きたりしそうな不要なものは買わない」が43.6%であった。前回(2005年)調査では、それぞれ55.0%、31.9%、36.9%で、特にレジ袋をもらわない人はおよそ2倍に増えていた。

一方、「循環型社会を形成する施策を進めていくこと」については、「現在の生活水準が多少落ちることになっても、循環型社会への移行はやむを得ない」が38.1%、「現在の生活水準が落ちることになっても、循環型社会に移行すべき」が14.8%で、合わせて52.9%で過半数を超えた。年齢別にみると、「移行はやむを得ない」と答えた人は40歳代で、「移行すべき」と答えた人は60歳代で多かった。20歳代・30歳代では、「現在の生活水準を落とさず、大量生産、大量消費は維持しながら、できる部分から循環型社会へ移行すべき」と回答した割合が高かった。

日本人の食事摂取基準 5年ぶりに改定

厚生労働省、2009年5月29日公表

日本人の食事摂取基準は、健康な個人または集団を対象として、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的として、エネルギーや各栄養素の摂取量の基準を示すものである。このほど、2010年版「日本人の食事摂取基準」がとりまとめられ、公表された。改定された基準は、2010年度から2014年度の5年間、保健所、保健センター、民間健康増進施設などにおいて、生活習慣病予防のために実施される栄養指導、学校や事業所などの給食管理の基礎データとして使用される。

エネルギーについては、ライフステージごとに「推定エネルギー必要量」が変更され、小児・若年女性は引き下げ、高齢者は引き上げられた。「70歳以上の高齢者でも健康で自立した高齢者の活動は活発であるため」としている。

栄養素については、「上限量」を「耐容上限量」に変更し、耐容上限量を超えて摂取すると潜在的な健康障害のリスクが高まることが適切に表現できるようにした。乳児については、成長に合わせてより詳細な区分設定が必要と考えられたため、エネルギーとたんぱく質について3区分(0～5、6～8、9～11か月)とした。



スローフード・スローライフ

気仙沼新発見―地産地消への取り組み(1)

秋さけ料理教室 ～ 気仙沼市水産課との連携

宮城県気仙沼西高等学校 教諭 阿部 久美

本校は、宮城県の北部、岩手県との県境に位置し、リアスの海と緑豊かな山々に囲まれた、自然豊かな気仙沼市の高等学校です。普通科をベースに、2年次からは「進学」「福祉」「情報」の3類型に分かれ、それぞれの進路に応じた学習を深めることができます。また、ボランティア活動も盛んで、「社会福祉部」の生徒を中心に、地域の高齢者・障害者・児童の福祉施設で活動させていただいています。

今回の実習は、気仙沼市の「さけ消費拡大(地産地消)推進事業」に基づく市の水産課からの依頼を受けて、平成20年11月7日に行いました。近隣の町との合併によって、さけの漁獲量がさらに増えることを受け、高等学校から地域に発信していこうと企画されたものです。気仙沼市では、これまでもさけを使った親子料理教室を、市内の小学校を会場に平成3年度から実施しています。

実習に際しては、「気仙沼市大川水系さけます増殖協会」から、その日の朝に海から水揚げされた雌のさけを一人一尾ずつ提供していただきました。さけは体長70cm、重量は5kgもある大形で、生徒はその大きさに驚いていました。実習に際しては、前校長先生にも講師となっただき、生徒におろし方を実践して見せました。その後、生徒ひとりひとりが大きなさけと格闘しながらも、見事三枚おろしにすることができました。魚町気仙沼に住んではいるものの、魚嫌いの生徒が多く、魚をおろす機会もないことから、ほとんどの生徒は初めての体



さけのおろし方

験で、大きなさけを自分の手でおろしたことに感動したようです。特にさけの腹を裂き、中からはらこを取り出したときの生徒の驚いた顔は今でも忘れられません。

今回の実習では、「はらこ飯」「さけとキノコの甘酢あん炒め」「たっぷり野菜とさけのあら汁」の三品をつくりました。このうち、あら汁は食材を無駄なく全て使いたいという生徒の意見を尊重したものです。また、「はらこ飯」に使用するいくらは、大形のさけということもあって一腹が400g、一尾から二腹800gもとれました。さけの身もいくらか脂が乗っていて絶品でした。

実習当日は、NHKや東北放送、地元のテレビ局、新聞社とたくさんの取材陣も来校し、皆さんにも生徒のつくった料理を振る舞いました。三品全てがうまくてできあがり、所かしこから「おいしい!おいしい!」の声があがりました。また、残ったさけとはらこは生徒がそれぞれ自宅に持ち帰り、家族に再度振る舞うことで二度おいしい実習となりました。家族は脂の乗った新鮮なさけとはらこに舌鼓。子どもたちが家族のためにつくった料理に嬉しさをかくしきれないようすだったということです。

◎ はらこ飯

材 料(8人分)			
米	5合	はらこの漬け汁	
さけ	300g	酒	大さじ2
はらこ	200g	しょうゆ	大さじ2
さけの煮汁		みりん	大さじ2
しょうゆ・酒	各大さじ5	→ 煮立てて冷ましておく	
砂糖	大さじ1 $\frac{1}{2}$		

【はらこの下処理とはらこのしょうゆ漬け】

- ① はらこを軽く水洗いした後、塩水で丁寧に洗う。
- ② はらこに45℃前後のお湯を注ぎ入れ、はらこが煮えないよう手早くはしや指先で静かに膜を取り除きながらほぐし、ザルにあげておく。
- ③ はらこの漬け汁をつくり、下味をつける。

【つくり方】

- ① さけは皮と骨を取り除き、1cm角に切る。
- ② なべにしょうゆ・酒(それぞれ $\frac{1}{2}$ の分量)、砂糖を加え火

にかけて一煮立ちさせ、①のさけを入れる。さけが煮えたら身をバットにあけ、広げて冷ましておく。

- ③ ②の煮汁に残りのしょうゆと酒、不足分の水を加え、ごはんを炊きあげる。
- ④ 炊きあがったごはんに②を戻し、さけの身を崩さないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤ ごはんをどんぶりに盛り、味をつけておいたはらこをかける。

◎ さけとキノコの甘酢あん炒め

材 料(8人分)			
さけ	8切	酢	大さじ4～5
しょうが汁	大さじ $1\frac{1}{2}$	ごま油	少々
長ねぎ	1本	サラダ油	大さじ4
塩	少々		
ピーマン	80g	合わせ調味料	
しいたけ	8枚	鶏ガラスープの素	大さじ3
えのきたけ	1パック	水	800ml
まいたけ	1パック	しょうゆ	大さじ5
にんじん	80g	砂糖	大さじ2
たまねぎ	100g	かたくり粉	大さじ3

【つくり方】

- ① さけを一口大に切り、しょうが汁と塩をからめておく。
- ② にんじん・長ねぎは斜めに薄く切り、たまねぎはくし形切り、ピーマンは乱切り、しいたけは石づきを取り、そぎ切りにしておく。まいたけ・えのきたけの根元を取り、食べやすい大きさにほぐしておく。
- ③ 合わせ調味料をつくっておく。
- ④ サラダ油大さじ1をひいたフライパンに、にんじん・たまねぎ・ピーマンを入れて炒める。火が通ったら別皿にあけておく。
- ⑤ 熱したフライパンにサラダ油大さじ1を入れ、さけをきつね色にこんがり焼く。初めは強火、その後中火にしてじっくり中まで火を通す。さけは別皿にあけておく。
- ⑥ ⑤のフライパンにサラダ油大さじ2を入れ、キノコ、長ねぎの順に炒め、合わせ調味料を加えて混ぜながら煮立てる。とろみがついたら、⑤で焼いておいたさけと残りの野菜を戻し、再び煮立てて火を止め、ごま油を入れる。



- ⑦ ⑥に酢を回し入れ、熱いうちに皿に盛る。ピーマンは色鮮やかに仕上がるように、最後に盛りつける。

◎ たっぶり野菜とさけのあら汁

材 料(8人分)			
さけ	300g	はくさい	5枚
さけのアラ	適量	豆腐	$\frac{1}{2}$ 丁
だいこん	300g	しめじ	1パック
にんじん	200g	みそ	適量
じゃがいも	4個	だしの素	少々
長ねぎ	1本		

【つくり方】

- ① 皮がついたままのさけを一口大に切り、あらはきれいに水洗いしておく。
- ② だいこん・にんじんはいちょう切り、じゃがいも・はくさいは一口大に、長ねぎは斜め切り、しめじは根元を取って小房に分けておく。
- ③ 大なべにお湯を沸かし、じゃがいも・にんじん・だいこん・はくさい(白い部分)を煮ておく。野菜に半分くらい火が通ったら、さけのアラ・さけの身を入れる。アクが出てくるので、きれいに取り除く。
- ④ ③にはくさいの葉の部分・しめじを入れ、だしの素・みそを溶き入れ、豆腐・長ねぎを入れて味を調える。

<生徒の感想>

- 魚をおろすこと自体初めてのことで、うまくできるかどうか不安でしたが、何とか三枚おろしにすることができ、とても嬉しかったです。
- 魚料理というと刺身や煮つけ、焼き魚がほとんどで、あまり好きではなかったけれど、中華にするなど、調理法を工夫することで美味しく食べることができると感じました。
- 調理実習はどれも美味しくつくることができて良かったです。家で家族につくってあげたときも同じように美味しくつくることができ、家族にも喜んでもらい二重の嬉しさを味わうことができました。



生活ハンドブックWEB

パソコン → <http://www.daiichi-g.co.jp/handbook/>

携帯電話 → <http://www.daiichi-g.co.jp/handbook/mb/>

栄養計算できる WEBサイト ※利用料は無料

■食品・料理の種類が充実！

五訂増補日本食品成分表1878品目全データのほか、市販食品・外食メニュー、生活ハンドブック「つくってみよう!」、一般料理などを豊富に収録しています。

■栄養計算をサポートするオリジナル機能

食品の分量を入力するだけで、可食部の重量が自動計算されます(廃棄率の計算は不要)。グラム以外の単位でも入力可能。一人あたりの料理ごとの栄養摂取率が計算され、グラフで確認することができます。

■調理手順を参照してレシピ代わりに

収録した料理には、材料の分量だけでなく調理手順の情報もあるので、レシピ集としても使えます。また、ご採択の先生は「Myページ」が利用でき、レシピの保存が可能です。

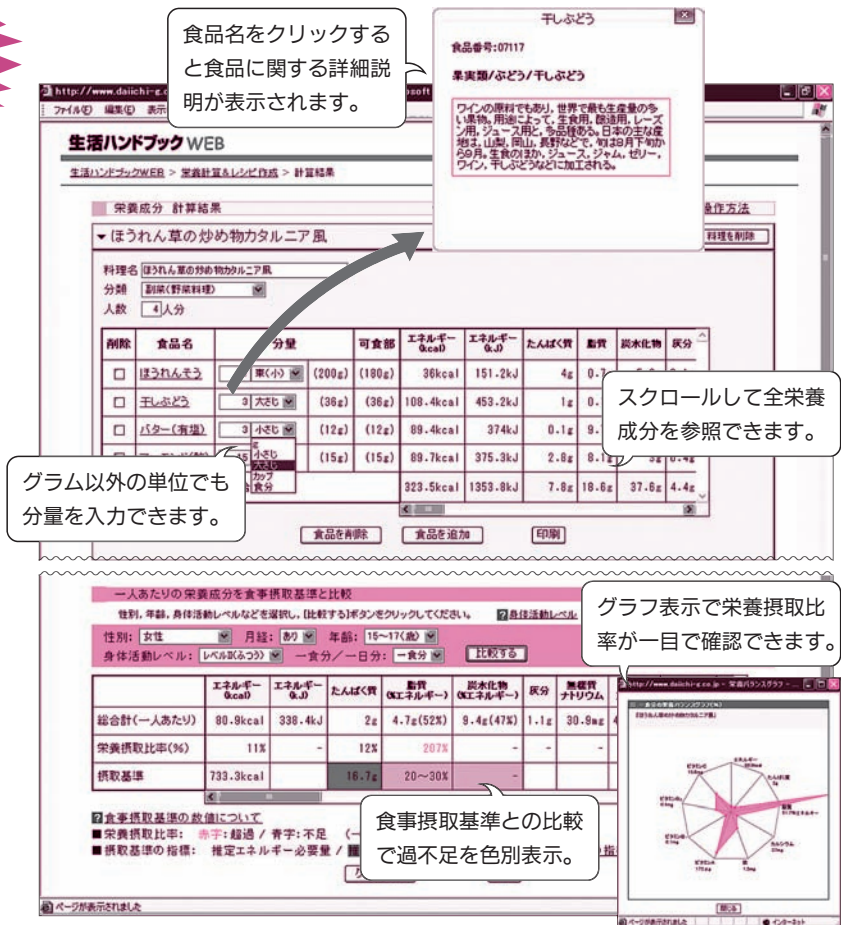
■学習に役立つコーナーも充実！

リンク集やキーワード解説など、家庭科学習に役立つ情報も収録しています。

携帯電話で簡易計算できます

■簡易型として10種類程度の栄養計算が気軽にできます。

■カロリーを運動量に換算したり、運動量を消費エネルギー(カロリー)に換算できます。



▲栄養計算の画面イメージ 画面上：選択した食品ごとの栄養成分表示。

画面下：入力した食品・料理の栄養成分を1人あたりの食事摂取基準と比較。

家庭科サポートWEB

第一学習社 HP: <http://www.daiichi-g.co.jp/>

「トップページ」→「教科学習情報：家庭」からご覧ください。

教科書 データサイト

■教科書に掲載の図表から、利用度の高いものを中心に、最新の更新データをリアルタイムで提供します。

■直接閲覧のほか、プロジェクター利用による授業展開、ダウンロードしての学習資料の作成にもご利用いただけます。

表紙写真

気仙沼市の
秋さけ料理教室

気仙沼市では、「さけ消費拡大(地産地消)推進事業」として、市内の小学校において料理教室を開催してきた。昨年、初めて高校生を対象にした料理教室が、気仙沼西高等学校で行われた(p.14~15 参照)。

写真提供(五十音順)：国立感染症研究所、独立行政法人水産総合研究センター

エデュケーレ

[家庭 2009 No. 17]

発行所 教育図書 第一学習社

発行者 松本 洋介

ホームページ <http://www.daiichi-g.co.jp/>

2009年11月1日発行
定価100円(本体95円)

東京：東京都千代田区一番町15番21号 〒102-0082 ☎03-5276-2700

大阪：吹田市南金田2丁目19番18号 〒564-0044 ☎06-6380-1391

広島：広島市西区横川新町7番14号 〒733-8521 ☎082-234-6800

札幌 ☎011-811-1848 仙台 ☎022-271-5313 新潟 ☎025-290-6077

つくば ☎029-853-1080 東京 ☎03-5803-2131 横浜 ☎045-953-6191

名古屋 ☎052-769-1339 神戸 ☎078-937-0255 広島 ☎082-222-8565

福岡 ☎092-771-1651 金沢 ☎076-291-5775