全ての人の幸せを願い 陰の力となって 奉仕する

旭市赤十字奉仕団委員長

田中 喜久子さん(イ)

「奉仕団の活動は勉強になり、たくさんの友達ができる場所がいいですね」と語る田中さんは、設立当初から旭市赤十字奉仕団の委員長を務めている。

奉仕団は人や社会に貢献することを目的とし、救急法の普及、献血に関するボランティアなど、活動は多岐にわたる。万一の災害発生時に備え、避難所での炊き出し訓練や応急手当て、事故防止に必要な知識と技術の普及・向上のため、一日赤十字も毎年開催している。この経験から、東日本大震災直後は避難所や仮設住宅に物資を届けたり、被災者の手伝いや話し相手になったりと奔走した。「旭市を慰問された天皇、皇后両陛下にご苦労さまと声を掛けていただいたことが忘れられない経験」と当時を振り返る。

県の活動にも精力的に参加する中で、人脈も広がった。

どこに行っても知り合いがいるのは心強く、震災のときは県内中から心配する電話があり、人と人のつながりがうれしかったようだ。

今後の課題は、団員の減少や高齢化。一日赤十字では、AED(自動体外式除細動機)や三角巾の使い方などを学ぶことができるので、団員だけではなく一般の人の参加も歓迎している。「みんなに経験をしてほしいですね。救急法などをできる人が大勢になったとき、安全なまちになっていく。その中で興味を持ち、団員になってもらえれば……」と若い世代へ参加を呼び掛けた。

行政へ一言!

旭市は青年赤十字の加盟校が少ないですね。小さいころから赤十字を学び、人助けの心を養ってほしい。優しさがあふれるまちになったらいいですね。

旭市赤十字奉仕団

現在166人で活動しています。
毎年9月に開催する一日赤十字や
県主催の救急法フェスタへの参加、
視察研修などを行います。
興味のある人は、問い合わせ
ください。
園社会福祉課社会班(☎62-5317)

一日赤十字で救急法を学ぶ団員

おいしく食べよう

旭産

簡単・ヘルシーレシピ

春キャベツは新キャベツとも呼ばれ、葉が軟らかくみずみずしいのが特徴です。ビタミンCが多く含まれるため、加熱を短時間で済ませると、栄養素の損失を少なくすることができます。

材料 (4人分)

キャベツ…………… 1個(800g)	A	オリーブ油…………… 大さじ1
厚切りベーコン…………… 60g		塩…………… 少々
アスパラガス…………… 4本		粗びき黒こしょう… 少々
水…………… 大さじ3		とろけるチーズ…………… 60g

春キャベツとベーコンの炒め物

VOL.74

1人分の栄養価 エネルギー199kcal、塩分1.1g

作り方

- ①キャベツは洗ってざく切りにする。ベーコンは5mm幅の短冊切り、アスパラガスは根元の硬い部分を落として長さを4等分にする。
- ②フライパンでベーコンとアスパラガスを炒め、油が出てきたらキャベツを加えてさっと炒める。水を加えてアスパラガスに火が通るまで蒸し焼きにする。
- ③②にAを加えて一混ぜする。
- ④フライパンの中で4等分し、それぞれにとろけるチーズを載せる。
- ⑤火を止めてふたをし、20秒ほど待ってチーズがとろりしたら出来上がり。

園旭市保健推進員協議会(☎63-8766・健康管理課予防班内)

データシート

火災		交通事故		人のうごき		[3月1日現在]	
[2月]	平成28年の累計	[2月]	平成28年の累計	[2月の移動]		人口	67,528人 (▲78人)
建物火災	2件 (3件)	事故件数	154件 (276件)	転入	194人	男	33,189人 (▲19人)
その他の火災	2件 (5件)	死亡者数	0人 (0人)	転出	225人	女	34,339人 (▲59人)
				出生	29人	世帯数	25,510世帯 (▲13世帯)
				死亡	76人		