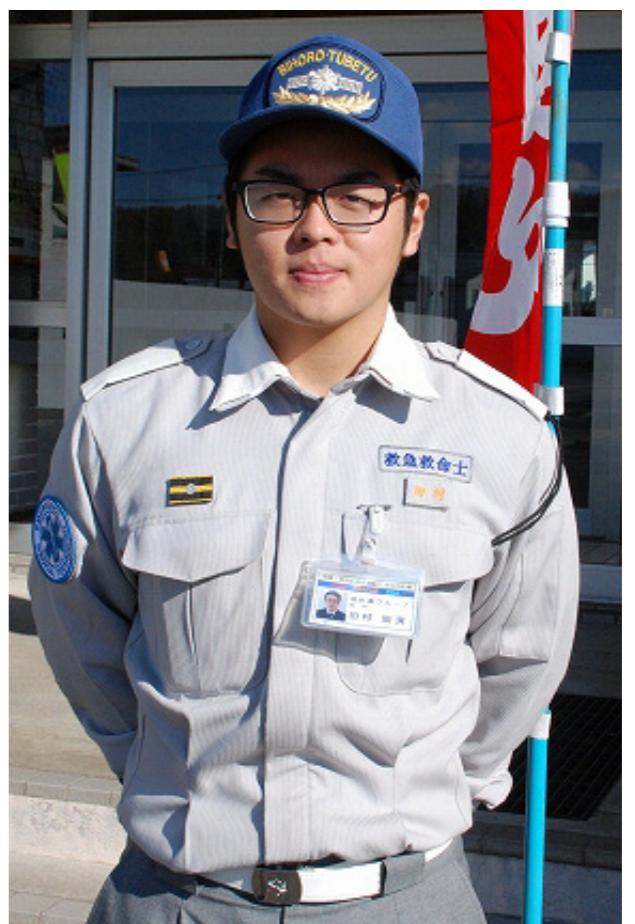


田村 明滉 さん



たむら ともひろ さん／平成8年11月生まれ、津別消防署勤務

# 青春 くろーずあつぶ

北海道消防学校（江別市）における訓練を終えて、この秋から津別消防署に正式配属となつた新人署員の田村明滉さん。救急救命士として、地域住民の安心・安寧のために日々奮闘しています。

「消防学校での厳しい訓練や多くの講義を通じて、自身も成長できたと思います。また、同期のたぐさんの仲間と出会えたことも財産です」と、5か月間に及ぶ訓練を振り返ります。

十勝管内浦幌町出身の田村さんは、本別高等学校から北海道八

イテクノロジー専門学校に進学し、救急救命士の資格を取得しました。子どものとき、祖母が事故に遭った際に駆けつけてくれた救急隊員の働きぶりを目にしたことが、消防の仕事を意識するきっかけになつたそうです。

10月の秋の火災予防運動期間中には、町内の高齢者宅などを訪問して火災予防を呼びかけるなど、広報活動にも従事。「住民の方から信頼される消防署員になるよう頑張ります」と、仕事への思いを話してくださいました。

# 知温 新故

【488】

## 昭和の風物詩、早朝の牛乳配達を四十年

川崎 久一さん  
戸美 さん

かわさき ひさいち さん／昭和9年6月、津別町生まれ／84歳。かわさき とみ さん／昭和7年6月、津別町生まれ／86歳。共に幸町在住。

五十年ほど前、玄関先に赤い郵便受けと並べて、黄色い「牛乳受け」を設置している家が数多く見られました。今回お話を伺つた川崎さんご夫妻は、かつてその黄色い箱に、牛乳を配達することを長年家業にしてきました。

ご夫妻がこの仕事を始めたのは、昭和37年のことです。当時は、牛乳は新聞のように毎朝宅配で受け取るのが主流でした。お二人とも活潑のご出身で、実家は共に稻作農家のご近所同士。「私たちが子どもの頃は、活潑にも水田がたくさんありましたよ」と口をそろ

えます。周囲の勧めもあり、お二人は昭和28年に結婚。それから9年間は家業の農業を手伝つていましたが、機械化で環境が変わつたことを機に、それ形で、雪印乳業の牛乳配達業を始めました。配達時間は午前4時から。「新聞よりも早い時間に配つていたよ」と久一さん。最盛期には10人の配達員を雇い、主に自転車で700戸の家庭に牛乳を届けました。

当初は瓶入りでしたが、紙パック入りに姿を変え、やがて店頭でも手に入るようになりました。そして平成14年、戸美さんが病気になつたことから、四十年の家業をたたむことを決意しました。

引退した現在、久一さんは老人クラブや、地域包括支援センターのミズナラ俱楽部に通い、戸美さんは、農家に嫁いだ娘が野菜をお土産に会いに来てくられるのが楽しみだと思います」といいます。体は悪くしてしまいましたが、出来事を、二人で思い出話し合いながら、終始懐かしそうにお話をしてくれました。

**暮らしを支える  
税  
国税電子申告納税システム・イータックス（e-Tax）のご利用を**

自宅でパソコンを利用して国税の申告、納税等をすることができるイータックス（e-Tax）を始めてみませんか。電子申告は自宅からインターネットを通じて簡単にでき、添付書類も提出不要！平成31年1月からID・パスワード方式が増えて、次の二通りの方式で申告ができます。

①マイナンバーカード方式

②電子証明書（マイナンバーカード）と読み込み用のICカードリーダライタをご用意してください。

③国税庁ホームページにアクセスし「確定申告書等作成コーナー」で初期登録、そのまま申告データを作成し、e-Taxへ送信し電子申告を終了します。

④ID・パスワード方式

⑤申告する方が本人確認書類（運転免許等）をもって、お近くの税務署へ行き、e-Taxの申告操作は、平成31年1月以降からですが、ID・パスワードの発行は今から可能ですので、お近くの税務署にお問い合わせください。  
詳しくはe-Taxホームページをご覧ください（<http://www.e-tax.nta.go.jp/>）。

## カンピロバクターによる食中毒に注意！

カンピロバクターとは、ニワトリやウシ、ブタ等の腸管内に生息している細菌です。調理では加熱していかなかったり、加熱が不十分な食肉（特に鶏肉）やレバー（鶏、豚）等の臓器を食べたり、カンピロバクターに汚染された飲料水等を飲むことで感染します。

カンピロバクターによる食中毒は、一年を通じて発生しています。

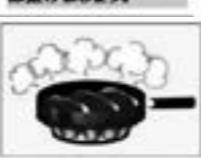
カンピロバクターに感染すると、比較的少ない菌数（数百個程度）でも腸炎を発症し、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等の症状を起こします。

これからお肉を食べる機会が増えますので、しっかり加熱しましょう！

また、犬や猫等のペットもカンピロバクターを保菌していることがあるので、ペットに触れたあとは十分に手洗いをしてから調理をするようにしましょう。

### カンピロバクターによる食中毒予防のポイント

- 1 食肉は十分に加熱（75°C以上、1分以上）しましょう。
- 2 調理器具や食器は、熱湯で消毒し、よく乾燥させましょう。
- 3 保存時や調理時に、肉と他の食材（野菜、果物等）との接触を防ぎましょう。



### 野菜を食べよう、1日350g！

クイズ・野菜を知ろう：カロテン、ビタミンB1・B2、葉酸、ビタミンCが豊富です。また、ミネラルのカリウム、カルシウムや鉄も多く含まれています。イソチオシアネートという成分もあり、抗がん作用があります。中国ではよく食べられているという、この野菜は？

※答えは7ページの下にあります。

