



リオ五輪に出場する県出身選手を応援しよう!



ブラジルのリオデジャネイロで開催される夏季オリンピック(8月5日~21日)・パラリンピック(9月7日~18日)。4年に1度の熱い戦いが繰り広げられます。

日本代表としてオリンピック出場が決定した本県出身選手をご紹介します。

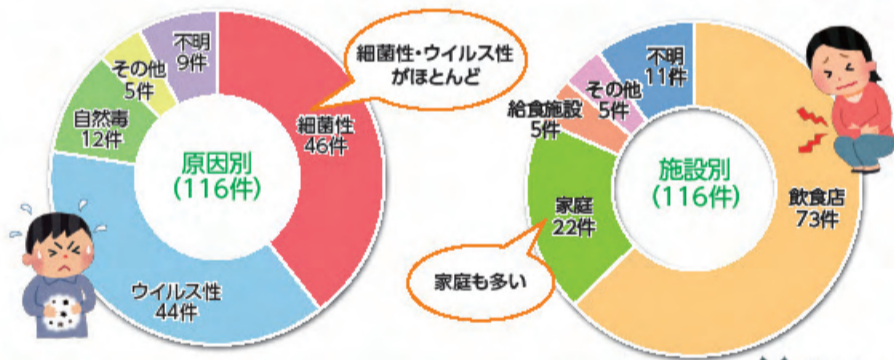
陸上(5千米メートル)	<p>夢であったオリンピックの大舞台でどんな走りができるか楽しみでワクワクしています。日本代表、鹿児島県の代表として全力を尽くして頑張ります。応援をどうぞよろしくお願い致します。</p> <p>うえはら みゆき 【氏名】 上原 美幸(20歳)鹿児島市出身 【出身校】 鹿児島女子高校 【所属】 第一生命</p>	<p>夢だった大舞台に立てて、とても嬉しいです。学生時代は恵まれた環境の中で、着実に競技力を伸ばすことができました。鹿児島は大好きで卒業後も通い続けています。全力で走るので応援よろしくお願い致します。</p> <p>うちま こうへい 【氏名】 内間 康平(27歳)沖縄県出身 【出身校】 鹿屋体育大学 【所属】 プリジストンサイクル(株) [写真:高木秀彰]</p>
	<p>水球で日本チームがオリンピックに出場するのは32年ぶり。ゴールキーパーとしてチームに貢献し、諸先輩の方まで頑張りたいです。チームの目標はベスト8入りです。応援よろしくをお願いします。</p> <p>ふくしま とちよし 【氏名】 福島 文貴(23歳)鹿児島市出身 【出身校】 鹿児島南高校/日本体育大学 【所属】 東京ガス ライフバル保谷(株)</p>	<p>このたび、リオデジャネイロオリンピックの自転車競技女子オムニウム日本代表に選出されました。オリンピックでは8位入賞を目標に頑張りますので、応援よろしくをお願いします。</p> <p>つかごし さくら 【氏名】 塚越 さくら(25歳)埼玉県出身 【出身校】 鹿屋体育大学 【所属】 シエルブルー鹿屋</p>
バレーボール	<p>悔いの残らないように自分らしく精一杯戦います。鹿児島の皆さまに感動を届けられるように、頑張ってきます。あたたかいご声援をよろしくお願い致します。</p> <p>さこだ さおり 【氏名】 迫田 さおり(28歳)鹿児島市出身 【出身校】 鹿児島西高校 【所属】 東レ アローズ [JVA承認2016-07-025]</p>	<p>夢にまで見たオリンピックの舞台。今までやってきたことをすべて出して、メダル獲得を目標に最後まで全力を尽くします。近代五種競技を多くの方に知ってもらえれば光栄です。よい報告ができるように頑張ります。</p> <p>いわもと しょうへい 【氏名】 岩元 勝平(26歳)鹿児島市出身 【出身校】 鹿児島実業高校 【所属】 自衛隊体育学校</p>
	<p>「イルカに会えるぞ!」と誘われ、高校の部活動でセーリング競技を始めました。4度目の挑戦で手にしたオリンピック出場。これまでの集大成として、持てる力をすべて発揮したいです。応援よろしくをお願いします!</p> <p>いむら きみひこ 【氏名】 今村 公彦(32歳)鹿児島市出身 【出身校】 錦江湾高校/日本経済大学 【所属】 JR九州(株)</p>	<p>オリンピックに向けた最終合宿を故郷鹿児島で行い、いい調整ができました。多くの方の応援を受け、大変心強く、励みになりました。入賞を目指して頑張りますので、鹿児島から応援よろしくお願い致します。</p> <p>くさの ゆざこう 【氏名】 桑水流 裕策(30歳)鹿児島市出身 【出身校】 鹿児島工業高校/福岡大学 【所属】 コカコーラ レッドスパークス</p>

問い合わせ先 県庁保健体育課 ☎099(286)5326

夏は特にご用心! 食中毒を予防しよう!

夏は細菌性食中毒が発生しやすい季節です。家庭の食事でも食中毒は発生しています。食中毒予防方法をチェック☑してみましょう!

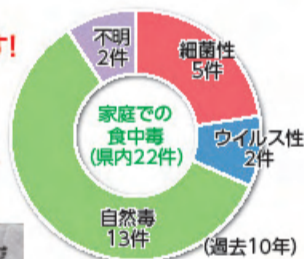
県内の食中毒発生状況(過去10年間)



家庭での自然毒による食中毒に気をつけましょう!

家庭での食中毒の原因は、自然毒が多くを占めています。自然毒による食中毒は、**死に至る場合が多く、非常に危険です!**

- 動物性自然毒**
- ☐釣ったフグは素人調理をしない・食べない・他人に譲らない
 - ☐種類のわからない魚は食べない



※有毒成分を含む場合があり、食中毒のあった魚種

植物性自然毒

- ☐図鑑などで安易に判断せず、はっきりとわからないものは迷わず捨てる

有毒植物	ツキヨタケ	スイセン	イヌサフラン	トリカブト
間違えやすい植物例	●シイタケ ●ヒラタケ	●ニラ ●タマネギ(球根)	●ギョウジャニンニク ●タマネギ(球根)	●ニリンソウ ●モミジガサ

写真引用元:厚生労働省ホームページ(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/index.html)

どんな細菌とウイルスが食中毒を起こすの?

要因(※一例です)	予防のポイント
サルモネラ属菌	鶏卵 卵の割り置きはしない。器具類の十分な殺菌・洗浄。
カンピロバクター	鶏肉 食肉の十分な加熱。器具類の十分な殺菌・洗浄。
黄色ブドウ球菌	化膿のある手 手洗いの徹底。化膿のある手で調理しない。
腸炎ピブリオ	魚介類 流水の真水でよく洗う。冷蔵保存し、早めに喫食。
病原性大腸菌	加熱不足の肉 食肉の十分な加熱。器具類の十分な殺菌・洗浄。
ノロウイルス	人・二枚貝 手洗いの徹底。次亜塩素酸ナトリウムを取り入れた衛生管理。

あなたはできていますか? 家庭でできる食中毒予防のチェック☑ポイント

1 食品の購入・保存	2 下準備・調理	3 食事・残った食品
<ul style="list-style-type: none"> ☐ 期限表示などをチェック ☐ 新鮮なものを購入 ☐ 購入した食品はすぐに冷蔵庫に入れる ☐ 冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下に維持する ☐ 肉、魚は汁もれがないように包んで保存する ☐ 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意する(目安は7割) 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ こまめに手を洗う ☐ 清潔な器具、ふきんを使用する ☐ 解凍は冷蔵庫です ☐ 生で食べる食品を切る前は、包丁、まな板の洗浄殺菌を十分に ☐ 加熱は十分に(中心温度75℃1分以上) ☐ 電子レンジやオーブンの加熱むらに注意する 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ 食事前は手を洗う ☐ 清潔な食器を使う ☐ 室温で長時間放置しない ☐ 残った食品を保存するときは早く冷えるように小分けして、清潔な容器に保存する ☐ 再加熱は十分に ☐ 怪しいと思ったら思い切って捨てる

問い合わせ先 県庁生活衛生課 ☎099(286)2786