

新型コロナウイルス感染症を正しく知って、正しく予防しよう!



今回は、新型コロナウイルス感染症について、厚生労働省 HP などから紹介するね。

Q 新型コロナウイルス感染症と診断された人のうち、重症化しやすいのはどんな人ですか。

A 重症化しやすいのは、高齢者と基礎疾患のある方です。高齢者は、30歳代と比較した場合、60歳代で25倍、80歳代で71倍とされており、重症化のリスクとなる基礎疾患には、慢性閉塞性肺疾患、慢性腎臓病、糖尿病、高血圧、心血管疾患、肥満があります。また、妊婦や喫煙歴なども、重症化しやすいかは明らかでないものの、注意が必要とされています。

Q 新型コロナウイルスに感染した人が他の人に感染させてしまう可能性がある期間はいつまでですか。

A 発症の2日前から発症後7～10日程度とされています。また、この期間のうち、発症の直前・直後で特にウイルス排出量が高くなると考えられていますので、新型コロナウイルス感染症と診断された人は、症状がなくても、不要・不急の外出を控えるなど感染防止に努める必要があります。

Q 新型コロナウイルス感染症と診断された人のうち、どのくらいの人々が他の人に感染させていますか。

A 他の人に感染させているのは2割以下で、多くの人は他の人に感染させていないと考えられています。このため、感染防護なしに3密(密閉・密集・密接)の環境で多くの人と接するなどによって1人の感染者が何人もの人に感染させてしまうことがなければ、新型コロナウイルス感染症の流行を抑えることができます。

Q 新型コロナウイルス感染症を広げないためには、どのような場面に注意する必要がありますか。

A 新型コロナウイルス感染症は、主に飛沫や接触によって感染するため、3密(密閉・密集・密接)の環境で感染リスクが高まります。この他、飲酒を伴う懇親会など、大人数や長時間に及ぶ飲食、マスクなしでの会話、狭い空間での共同生活、居場所の切り替わりといった場面でも感染が起きやすく、注意が必要です。

感染リスクが高まる「5つの場面」

場面① 飲酒を伴う懇親会など

- 飲酒の影響で気分が高揚すると同時に注意力が低下する。また、聴覚が鈍麻し、大きな声になりやすい。
- 特に敷居などで区切られている狭い空間に、長時間、大人数が滞在すると、感染リスクが高まる。
- また、回し飲みや箸などの共用が感染のリスクを高める。



場面② 大人数や長時間に及ぶ飲食

- 長時間に及ぶ飲食、接待を伴う飲食、深夜のはしご酒では、短時間の食事と比べて、感染リスクが高まる。
- 大人数、例えば5人以上の飲食では、大声になり飛沫が飛びやすくなるため、感染リスクが高まる。



場面③ マスクなしでの会話

- マスクなしに近距離で会話することで、飛沫感染やマイクロ飛沫感染での感染リスクが高まる。
- マスクなしでの感染例としては、昼ラオケなどでの事例が確認されている。
- 車やバスで移動する際の車中でも注意が必要。



場面④ 狭い空間での共同生活

- 狭い空間での共同生活は、長時間にわたり閉鎖空間が共有されるため、感染リスクが高まる。
- 寮の部屋やトイレなどの共用部分での感染が疑われる事例が報告されている。



場面⑤ 居場所の切り替わり

- 仕事での休憩時間に入った時など、居場所が切り替わると、気の緩みや環境の変化により、感染リスクが高まることがある。
- 休憩室、喫煙所、更衣室での感染が疑われる事例が確認されている。



Q ワクチンの接種順位はどうなりますか。

A アメリカ大手製薬会社ファイザー製のワクチンが、国内で承認されました。海外の臨床試験では、95%の高い発症予防効果が示されているそうです。2月17日から全国の医療従事者4万人を対象に先行接種が始まっていて、3月中旬以降から診療に関わる医師などが、4月以降には、65歳以上の高齢者、基礎疾患のある方などに接種され、その後、優先接種外の方の接種が始まる見込みです。

本市では、2月9日に川内市医師会、薩摩郡医師会など9つの関係機関からなる新型コロナウイルスワクチン接種調整会議を設置して、市内のワクチン接種が円滑に進むように協力体制を構築しました。今後、接種スケジュールなどが決定し次第、順次お知らせしますので、ご理解とご協力をお願いします。

問合先 / 市民健康課(すこやかふれあいプラザ内)
☎(22)8811



六次産業化のススメ

第1次産業 × 第2次産業 × 第3次産業
(生産) (加工) (流通・販売業・サービス)

本市では、農林漁業の雇用確保や所得向上を目指すことを目的として、農林漁業者がこれまでの原材料供給者としてだけでなく、自ら加工、販売に取り組み、経営の多角化を進める六次産業化を推進しています。

現在、本市では、13事業者が市の承認を受け、六次産業化に取り組んでいます。

ぜひお試しください!

季節を感じる おいしいメニュー

(監修: 料理研究家 酒匂 泰代さん)



今回は、六次産業化商品を活用した料理教室で調理したメニューとレシピの一部をご紹介します。あなたもアイデアを生かして、六次産業化商品を使ったメニューをぜひ作ってみてください。

- 豚肉の塩麹焼きパッションジャム和え
- きびなごの手まり寿司
- 豆苗とハムのパッションバター風味
- 桑茶とこなみずきのブラマンジェ



今回活用した六次産業化商品

材料名	事業者
きびなご(刺身用)	日笠山水産(株)
パッションジャム、リリコイバター(パッションバター)	甌フルーツ園(株)
黒豚ロース塩麹漬(豚肉の塩麹漬)	(株)薩摩八重ファーム
有機マルベリーパウダー(桑茶)	笹野商事(株)

簡単おいしいレシピ

豚肉の塩麹焼き パッションジャム和え

材料(4人前)

- 豚肉の塩麹漬…………… 4枚
- 油…………… 適量
- パッションジャム…………… 120g

作り方

- ① 豚肉をフライパンで焼く。
※テフロンフライパンなら油は不要
- ② ①を切りパッションジャムとあえ、皿に盛る。

その他の六次産業化商品を活用した料理

- タケノコとつわのたかえび味噌和え
- きびなごとキャベツ、桑茶のスパゲッティ
- 紅茶、マンゴー・ブルーベリージュース

使用する六次産業化商品

材料名	事業者
たかえび味噌	鷹丸工房
有機くわパウダー	宮園製茶
きびなご(刺身用)	日笠山水産(株)
紅茶	崎原製茶
マンゴージュース・ブルーベリージュース	近藤農園

今回ご紹介した商品をはじめ、六次産業化商品は、川内駅1階の「駅市薩摩川内」などで購入できます。また、市ホームページでは今回紹介できなかったレシピも掲載しています。ぜひご活用ください。

この他にも、(有)神田畜産、石沢農園、こしきの漁師家海聖丸、(有)今藤林業、(有)田中林業が、市の承認を受け、六次産業化に取り組まれています。



▲市HP(レシピ紹介)