

マダニに注意しましょう!



マダニの活動が活発な時期になりました。ウイルスを保有するマダニに咬まれると「重症熱性血小板減少症候群(SFTS)」に感染するおそれがあります。農作業、森林整備などで畑、山、草むらなどに入る場合は、マダニに咬まれないよう十分注意しましょう。

- 「SFTS」の主な症状 6日～2週間程度の潜伏期間を経て、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔吐、下痢、腹痛など)が現れ、重症化すると死に至ることもあります。
- マダニに咬まれたら 吸血中のマダニに気付いたら、つぶしたり、無理に引き抜いたりせず、医療機関(皮膚科など)で処置を受けてください。マダニに咬まれた後、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱などの症状が認められた場合は医療機関で診察を受けてください。

1. マダニの生息場所

マダニは、民家の裏山や果樹、畑、あぜ道などにも生息しています。

マダニは、シカやイノシシ、野ウサギなどの野生動物が出没する環境に多く生息しています。

2. マダニから身を守る服装

野外では、腕・足・首など、肌の露出を少なくしましょう!

首にはタオルを巻くか、ハイネックのシャツを着用しましょう。

シャツの袖口は軍手や手袋の中に入れてください。

シャツの裾はスポンの中に入れてください。

車スポンやサンダル履きは不適当です!

農作業や草刈などではスポンの裾は長靴の中に入れてください。

ハイキングなどで山林に入る場合は、スポンの裾に靴下を被せましょう。

3. マダニから身を守る方法

上着や作業着は、家の中に持ち込まないようにしましょう。

野外活動後は、シャワーや入浴で、ダニが付いていないかチェックしましょう。

マダニに咬まれたら、数週間程度は体調の変化に注意し、発熱等の症状が認められた場合は、医療機関で診察を受けて下さい。

ガムテープを使って肌に付いたダニを取り除く方法も効果的です。

4. 忌避剤の効果

マダニに対する忌避剤(虫よけ剤)が、2013年から新たに認可されました。現在は、ディート、イカリジンの2種類の有効成分の忌避剤が市販されています。

忌避剤の使用でマダニの付着数は減少しますが、マダニの付着を完全に防ぐわけではありません。忌避剤を適量せず、様々な防護手段と組み合わせ、対策を取ってください。

出典 国立感染症研究所昆虫医学部

上毛風土記

Vol.196

金属製品

先月号では国道10号建設に伴う発掘調査で見つかった三点の丹塗り土器を紹介しましたが、この時の調査で、他にも珍しいものが見つかっていますので紹介します。四点ですが、全て金属製品です。

①は腕輪です。径約六センチ、幅七ミリ、厚さ二ミリの銅板を円環としたもので、継ぎ目が明瞭です。外面の両端に鑿状の工具で細い線を刻みますが、不規則です。

②の三点は馬具です。右後ろが杏葉(ぎょうよう)です。杏葉とは馬の背中につける鞍をつなぎとめるひもに取り付ける飾りです。杏子または銀杏の葉の形に似ていることからこう呼ばれます。ハート形の杏葉で形状は楕円形に近いものです。三個の鍔で止めた二枚の鉄板が遊離しますが、原形はよく分かりません。心葉形文様を透かした鉄板の表面には鍍金を施します。手前が辻金具です。辻金具とは半球の四方に板を付けた馬具です。馬具の皮帯が交差する部分に取り付けます。左後ろが雲珠(うんじゆ)です。雲珠とは馬につけるかざり金具の一種で、鞍をつなぐ皮帯の交差する部分につけます。辻金具の一部ですが、その中でも大型のもので、ともに鉄地金銅張で、半球形部分には明瞭に稜線が入ります。頂部の鍔は鍔のために形状がはつきりしません。

四点とも金居塚古墳群の二号墳から出土したものです。腕輪は人自身が身に付ける装身具ですが、他の三点は馬を飾るための装身具です。有力な首長層の副葬品と考えられる遺物で、とても貴重なものです。

*参考文献 『南山大学人類学博物館報第十一号』

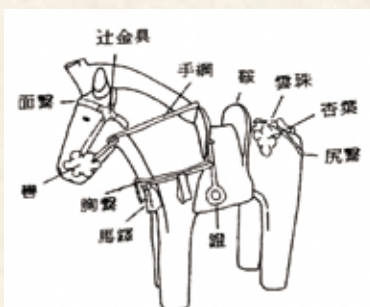
教務課文化財保護係 矢野 和昭



▲①腕輪



▲②杏葉・辻金具・雲珠



▲③馬具の名称

図書館だより

げんきの杜図書館 TEL 72-1633
https://www.koge-lib.jp

■開館日/火～土曜日 10:00～18:00、日曜・祝日 9:00～17:00
■休館日/毎週月曜日、年末年始、特別蔵書点検



マスカレードゲーム
解決の糸口すらつかめない3つの殺人事件。共通点は、被害者がみな過去に人を死なせた者であることだった。被害者たちを憎む遺族らがホテル・コルテシア東京に宿泊することが判明し、新田浩介は再び潜入捜査を開始する。

ひがしの けいこ 東野 圭吾【著】 集英社(入荷済)



わたしはいいこ?
「いいこはおかたづけ、できるよね?」とお母さんに言われた女の子はふと考えます。「いいこ」ってなんだろう? 日常のさまざまな場面を振りかえりながら、本当の「いいこ」とは何かを見つめる物語。

えがしら みちこ【作】 小学館(入荷済)

おすすめ本

植物との暮らし方入門	ピリ【著】	山と溪谷社
海のルアー入門 2022年-2023年版		学研プラス
剣持麗子のワンナイト推理	しんかわ ほたて 新川 帆立【著】	宝島社
ピブリア古書の事件手帖2-3	みかみ えん 三上 延【著】	KADOKAWA
てをつなぐのだいすき	きむら ゆういち【作】	偕成社

※新型コロナウイルス対策として、書籍の消毒を行っていますので安心してご利用ください。

※すべて入荷済

環境ポスター入選作品



上毛中3年
すぎやま あやね
杉山 文音

環境標語入選作品

ポイ捨てを みんなでやめて
すっきりだ

上毛中1年
えんどう こうき
遠藤 虹輝

その行動で 世界が変わる
いいチャンス

上毛中2年
ながお もか
長尾 李珈

※学校・学年の表記は3月時点のものです。

もやしときゅうりのからし和え

[栄養成分表示 /1人分 70kcal たんぱく質 4.1g 食物繊維 2.0g 塩分 2.0g]

〈材料〉(2人分)

- もやし ……………100g
- きゅうり ……………40g
- 焼きのり ……………適量
- すりごま ……………大さじ3
- しょうゆ ……………大さじ1と1/2
- 砂糖 ……………大さじ1/2
- ねりがらし ……………小さじ1/4

〈作り方〉

- ①もやしは熱湯でさっと茹で、ザルにあげて水けを切り冷ます。きゅうりはせん切りにする。
- ②Aは混ぜ合わせる。ポウルにもやしときゅうりを入れて混ぜ合わせ、Aを加えて和える。最後にちぎったのりを散らす。



湿度が上がりがんとなく食が進みにくくなるこの季節、辛みのある味で食欲を刺激しましょう。もやしときゅうりも通年手に入れやすい安価な食材で、食物繊維や水分が豊富なため、これからの季節脱水症の予防にもなります。積極的に献立に取り入れてください。のりを加えることでミネラルも補給できます。

食生活改善推進協議会



健康 レシピ