



地域文化を掘り起すシリーズ「市内の小学校」

市史編纂室 山田 雄造

55

荒土小学校②

その後の学校の歴史を最初に太平洋戦争前から簡単にたどってみる。大正6年(1917)に校舎を増築したが昭和2年(1927)に降雪のため倒壊した。「沿革誌」に「二月十一日降雪甚シキ為メ夫人ノ不足ヲ」とされている。9年に鰐淵源が作詞し山口保治の作曲による当校の校歌が制定された。これは後に昭和40年に作詞が鰐淵健之、作曲望月敬明による現在の校歌に改められた。戦争の激化にともない16年4月に校名は荒土国民学校と改称された。

次に戦後の歴史をたどる。昭和22年4月、荒土村立荒土小学校と改称、翌月荒土村立荒土小中学校と併設となった。翌年3月25日細野分校が全焼する災難に見舞われた。24年4月小中学校併設が解かれ荒土小学校となった。昭和29年勝山市が成立し、校名は勝山市立荒土小学校と改称された。同34年本館新築、以下体育館なども新築され以後老朽化にともない60年までに改築工事が完成した。

一方、細野分校落成式は昭和50年に行われたが、在校生3名となり平成20年(2008)3月に、ほぼ130年余にわたる歴史に幕を閉じることとなった。写真は、大正10年に門弟により建てられた三浦栄信の筆塚で校舎の跡地に立つ。長女のまちは明治41年(1908)同校に赴任している。

戦前の話に戻る。昭和8年陸軍特別大演習が福井で行われ昭和天皇が行幸された。県内の小学校では植物採集が行われ、当時の採集標本が勝山市内3校で見つかっている。残念ながら当校の標本は失われているが記録は残る。「四月以来生物採集、成績品作製二全力ヲ尽セリ」ソレラの提出ハ：貝類ハ八月二十八日鯖江女師へ持参：葉煙草ハ校長直接県へ持参セリ。内特二光栄を浴セシハ貝類オホカワニナ・エチゼンケマイマイハ献上品トナリ、葉煙草ハ展覽ヲ賜フ。



三浦栄信の筆塚

食に親しみ、食を楽しもう ～食は生きる力～

図農林課(市役所1階) ☎88-8106



第4次勝山市食育推進計画を策定しました

勝山市では、令和5年3月に食育を総合的かつ計画的に推進するため、今後5年間の食育推進における目標と方向性を示す「第4次勝山市食育推進計画」を策定しました。

市民一人ひとりが「食」について再認識、もう一歩踏み出した「食育」を実践しましょう。



計画全文はこちら

基本理念と基本目標

第4次の計画では、基本理念「食に親しみ、食を楽しもう～食は生きる力～」に基づき3つの基本目標を立てましたので、その一部をご紹介します。

①「食」を通してライフステージに合わせた健康づくり

- ・規則正しい食事をする
- ・家族で食事をする
- ・栄養バランスのとれた食生活を実践する

②地場産物を「知る」「つくる」「食」

- ・地場産物の利用拡大
- ・旬産旬消の実践
- ・和食、伝承料理、行事食を継承する

③食による人づくり

- ・「食」に対する感謝の気持ちをもつ
- ・食事のマナーなどを身につける
- ・農業体験を通して感謝の気持ちを育む

6月は食育月間

「食育」とは生きる上での基本であり、知育・徳育・体育の基礎となるものです。また、様々な経験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得することで、健全な食生活を実践することができる人間を育てることとされています。

勝山の美味しい農作物をたべよう

(地産地消・地消地産の推進)

勝山では、お米の他にさといも、ねぎ、ナス、ミニトマトなどの野菜が市内全域で作られています。また、若猪野メロン、西ヶ原のにんにく、野向のエゴマなどは集落をあげて生産されています。これらの農作物などは、農林水産物直売所や道の駅などで販売されています。ぜひご賞味ください。

勝山市農業男子・農業女子を応援ください!!

市内の若手就農者情報はこちら



●勝山の地域ブランド「九頭竜川勝山あゆ」をお楽しみください

勝山の鮎は全国でも有数の鮎として認められています。広報かつやま5月号プラス版に掲載した「川魚応援クーポン」をぜひご利用ください。また、今年度は、市内の全小中学生に九頭竜川勝山あゆを給食などで提供します。



食に感謝し、理解を深める取り組み

日常生活では、食が豊富に存在することが当たり前のように受け止められ、買いすぎや作りすぎ、食べ残しといった食品の廃棄が発生しています。少しでも減らすため、命をいただきますの気持ちで食べ物を大切にしましょう。

●「蚤の市」でフードドライブ

勝山市消費者団体連絡協議会が毎月開催する「蚤の市」では、家庭で余っている食品なども受け付け、「蚤の市」に来られた方にお渡ししたり、社会福祉協議会や福井県民生活協同組合のフードドライブ事業を通して支援が必要な方に届けています。

蚤の市の情報はこちら



●農業体験・稚鮎の放流体験

市内の子どもたちは、農業体験や稚鮎放流体験を通して「食の大切さ」を育んでいます。 ※10月には、さつまいも掘り体験を開催予定です



稚鮎の放流体験(荒土小学校)

JCHO-Column

アニサキス症について

福井勝山総合病院 消化器内科 大藤和也



3年以上にわたって日常生活を制限してきた新型コロナウイルス感染症も5類感染症へと移行し、徐々に日常を取り戻しつつあります。これから暑い季節になり、お寿司やお刺身を食べながら冷えたビールで一杯やりたいものです。と、いうことで今回は水を差すわけではありませんが、海産物に潜む感染症のお話をさせていただきます。

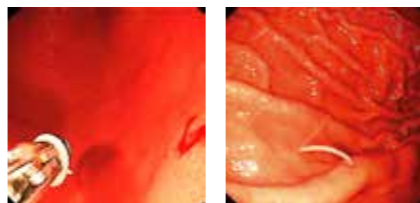
アニサキス症という病気を聞いたことはありませんでしょうか。中には実際になつた方もいらっしゃるかと思います。アニサキスという寄生虫はサバ、アジ、サンマ、カツオ、イカなど様々な魚介類に寄生しています。生鮮海産物を食べることでアニサキスがヒトの胃や腸などに食いついて発症する病気で、アレルギーにより症状を発症すると言われて

います。アニサキス症の発症は多くは胃に起こりますが、小腸や大腸にもアニサキス症を発症する場合があります。症状の程度は様々です。胃アニサキス症では無症状であれば数時間後から胃のあたりの激しい腹痛や嘔吐を生じる例もあります。腸アニサキス症では腹痛以外にも腸閉塞症状を発症する場合もあります。

す。腹部の症状以外にもアレルギー反応として蕁麻疹やアナフィラキシー症状を起こす場合もあるので注意が必要です。

治療は胃アニサキス症であれば内視鏡で直接虫体を摘出するのが最も効果的で、摘出すると腹痛もおさまります。腸など摘出できない場合など、アレルギーを抑える薬を飲むこともありますが、ヒトの体内では約1週間程度で死滅するといわれています。

予防法としては60度以上の1分以上の加熱、マイナス20度以下の24時間以上の冷凍によってアニサキスは死滅すると言われてはいますが、これらの処理をしてあれば問題ないと考えられます。一方で、酢で締めたり、塩漬け、醤油に漬けたりしても死にませんので注意が必要です。生鮮海産物を食べた後に腹痛などみられた場合は病院にご相談ください。



鉗子でアニサキスを摘出