

世相

店気予報

消費税の増税高気圧に
 惑わされて一見好天気に見えた日本の空も
 社会保障の持続的低気圧に
 阻まれて不況風に見舞われるでしょう
 — 危象台



対岸の火事ではないセウォル号事故

韓国、珍島沖で済州島を目指したセウォル号が沈没した事故は、私たちの予想を上まわり大惨事となった。死者は 289 人を数え、2 ヶ月が経過した現在も 15 人の行方不明者がいる。

この事故の韓国社会に与えた影響は極めて大きかった。朴槿恵大統領の支持率は事故で 60%台から一気に 40%台に急落。先日の統一地方選挙でも大統領与党は苦戦を強いられた。

被害の拡大には、潮の流れが速く、濁りも酷いなど自然環境上の問題点もあるが、韓国社会が抱える構造的な問題点が浮かび上がる。

一つ、天下りの横行でチェック機能が低下。船舶検査の甘さなども指摘されている。大統領の任期で官僚のトップが総入れ替えになることから普通に天下りが…。

其二、自由主義経済を進める中の徹底した規制緩和だ。船舶への過積載しかり、船長の 3 年非正規しかり、貨物の積み込み要員はその日だけのアルバイトだったという。

其三、海洋警察の水難救助部門の脆弱さ。スリムな行政を進める余り少数の潜水士しかおらず、私たちの期待した韓国版「海猿」の登場はなかった。事故の最中に民間のダイバー会社と契約したので、海軍の出動要請も断ったとか…。

これは対岸の火事とはいえない。日本の社会が抱える問題と共通点は多い。日韓の民衆がともに考える課題を提示している。

飯田光徳（北河内高校生の就職を考える会）

暮らしの知恵袋

◆食中毒予防の基本



食中毒は細菌性、化学性、自然毒に大別されますが、発生の 9 割は細菌性です。特に夏は細菌性食中毒に要注意。予防の基本は、手や調理器具をよく洗い清潔に保つことに加え、細菌を増殖させないよう温度と水分に気をつけることです。

細菌は 20~40℃で爆発的に増えます。生ものや調理した料理などは冷蔵庫に保存し、まな板やふきんなどは高温で殺菌します。また、細菌は水分なしに生きられません。水分をできるだけ減らすことも、細菌の増殖を防ぐ簡単な方法です。

調理器具、食器洗いのスポンジ、ふきんなどは洗ったら、よく乾かしましょう。弁当や常備菜などは、よく冷ましてからふたをします。ふたについた水滴が食品に落ち、細菌が増殖するのを防ぐためです。弁当のおかずは汁気をよく切りましょう。

◆鍋に入れっぱなしのカレーは危険

食品が傷みやすい季節です。カレー、シチュー、煮物などは大量に作りがちですが、夏場は、できるだけ 1 回で食べられる量にしましょう。



大量に作って残ったカレーなどを鍋に入れっぱなしにしていると、食中毒菌の一つ、ウェルシュ菌が増殖し、再加熱しても食中毒を起こしてしまふことがあります。ウェルシュ菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず生き残ります。また、嫌気性菌なので、ふたをして食品の中心部が酸素の無い状態は、ウェルシュ菌にとって好ましい状態になり、食品の温度が発育に適した温度まで下がると発芽して急速に増殖を始めます。

カレーなどを大量に作った場合は、鍋に放置せず、2 時間以内に 20℃以下に冷まし、小分けの容器に入れて冷蔵庫に保存するか、冷凍保存しましょう。常備菜も、大きな容器より小さな容器に分けて冷蔵保存した方がいいでしょう。



世界で一番 企業が活動しやすい国