

6月度

三洋電機洋友会 京滋地区事務所
 〒574-0046 大阪府大東市赤井1丁目2番10号
 ポップタウン本館ビル6階
 Tel: 072-871-7860 Fax: 072-871-7870
 E-mail: keiji@yoyukai.jp
 ホームページ: <http://yoyu-keiji.sub.jp/index/>
 洋友会本部 Tel: 072-871-7860 Fax: 072-871-7870
 E-mail: honbu@yoyukai.jp
 ホームページ: <http://www.yoyukai.jp>

京滋地区だより

お願い：会員死亡の際は、ご家族・知人から速やかに洋友会本部へご連絡ください。

【1】会員状況（6月1日現在）

① 新入転入 なし

② 訃報 旭 孝二 さん 大阪地区 R. 5. 3. 21 享年 79 歳
 喜多 久夫 さん 大阪地区 R. 5. 5. 2 享年 89 歳

謹んでご冥福を
お祈りいたします

京滋地区公式ホームページ

③ 会員数

全 国 3,645 人
 京滋地区 113 人



【2】行事と連絡

京滋地区設立20周年記念事業を強力推進します

地区設立20周年を祝う入会促進キャンペーンを積極展開し、会員の若返り、高齢化対応策を真正面から取り組んで参ります。



入会促進キャンペーンの概要

期 間：令和5年度期間（R5年4月1日からR6年3月31日）を対象とします。
 方 法：京滋地区への新規入会者が確定し、入会手続きを終えた段階で送金します。
 特 典：新規入会者と入会者を推薦・紹介した会員双方に謝礼金1万円を贈呈します。

会員の皆さんの積極的なご紹介をお願い致します。
 三洋電機洋友会のホームページをご活用ください。
 （入会のお勧めや活動概要等は右記QRコードでアクセス）



<http://www.yoyukai.jp/>

入会頂く方向性が決まりましたら地区役員までご連絡ください。

(1) 金婚お祝い —おめでとうございます—

堀口 清さん (1973年(昭和48年)5月ご結婚、京都府京田辺市大住ヶ丘)

【3】クラブ活動ご案内

(1) 第99回『親洋会』ゴルフコンペ

※ 今回も、新型コロナ感染対策に配慮しての開催とさせていただきます。

開催日 : 令和5年6月7日(水)

場 所 : 協和ゴルフクラブ

京都府相楽郡和束町湯船字中ノ谷199 ☎ 0748-84-0021

スタート : 8時37分 OUT/IN 同時スタート

集合時間 : 8時00分 (時間厳守をお願いします)

その他 : 費用、会費、競技方法、等は詳細案内でご確認ください。

連絡先 : 安田 PCメール FAX : 0745-77-5090 携帯 : 080-6741-5090

(2) 第65回『ランチクラブ』

久しぶりにランチクラブを開催します。

今回は、老舗料亭の『はり清』です。皆様のご参加をお待ちしています。

開催日 : 令和5年6月14日(水)

今回は会場の都合により、水曜日となっています。

場 所 : 『京都 はり清』 ☎ 075-561-1017

京都市東山区大黒町通五条下ル袋町294番地

費 用 : 5,000円(飲物別)

集合時間 : 11時45分

集合場所 : 清水五条駅の改札口(京阪線)

直接行かれてもOKですが、野間までご連絡願います。

出席連絡 : 6月5日(月)まで

連絡先 : 野間 ☎ 090-9373-5764 メール noma6858@gaia.eonet.ne.jp

(3) 第16回『洋友一休会』カラオケクラブ

日 時 : 令和5年6月16日(金) 11:30~

場 所 : ジャンカラ京都駅前店 ☎ 090-9286-5142
京都市下京区東洞院塩小路下ル東塩小路町849
セレマビル 6~7F (受付は6F)

会 費 : 1,500円 (当日会場にて集金)

その他 : 連絡が必要な場合は、胡井までお願いします。

(4) 第121回『京滋ボウリング』クラブ

※ 今回も、ボウリング場の新型コロナウイルス感染防止対策を順守しての開催です。

日 時 : 令和5年6月21日(水)
10時30分集合 10時45分ゲームスタート

場 所 : ラウンドワン・京都河原町店 ☎ 075-213-8411
京都市中京区河原町三条下る山崎町250番地

会 費 : 1,800円 (5ゲーム) 靴有りの方
※ 靴無しの方は、貸靴代を含み 2,100円

連 絡 : 参加申込み 6月14日(水)までに

連絡先 : 五嶋 ☎ 090-1072-3413 又は 堀口 ☎ 090-8758-0774

【4】クラブ活動報告

(1) 第29回『旅行クラブ』 3月28日～29日 『小豆島』

新入初参加の播本昌夫さんを含め、8名で実施しました。

行先は、瀬戸内海で2番目に大きい島「小豆島」へ行ってきました。

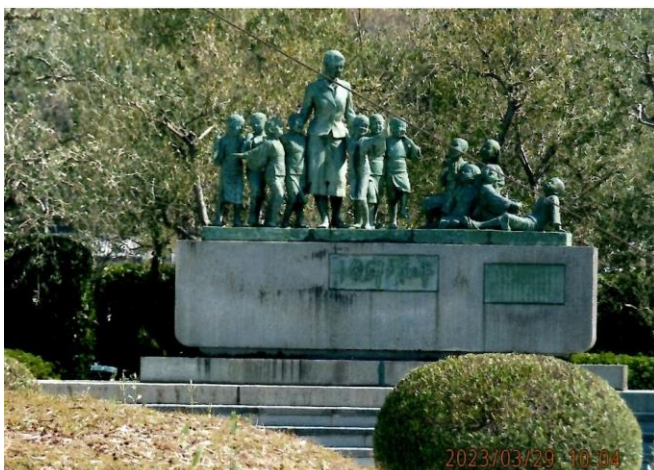
JR姫路駅経由・姫路港から小豆島フェリーのジャンボ船で約1時間40分乗船し、福田港に到着しました。

福田港からは1日数本の路線バスを利用して、宿泊地の土庄町の「夕陽ヶ丘ホテル」に到着しました。バスの途中は桜満開の景色がつづき、お花見気分が味わえました。

ホテルは島ではトップクラスの設備と豪華さで、ロケーション、料理共に申し分なく優雅なひと時を堪能できました。

2日目は、日本一を誇るオリーブ公園をゆっくり散策しました。

コロナが終息に向かいつつあるタイミングで、どこも観光客が増えつつあり、活気がでてきていることが実感できた旅行でした。 (佐藤)



<参加者> 8名の皆さん (敬称略)

↑上の写真、参照

前列、左より

中村 和幸、佐藤 博己、酒井 敏男、
後列、左より

上原 良夫、中村 尚文、成末 輝彦、
鈴木 豊、播本 昌夫

(2) 第120回『京滋ボウリング』 5月17日

昨年（令和4年）11月の例会以来、6ヶ月振りに開催された例会。
京都三条大橋の補修・修景は半年前と違いほぼ完成に近づいている様子。それを見ながら会場の「ラウンドワン・京都河原町店」へ駆けつける。
今回も、新型コロナが終息しつつあるとはいえ、アルコール消毒、マスク着用での投球、といつも通りのルーチンでゲームを開始。

最初の練習ゲームは、参加者7人とも久しぶりのゲームのためか落ち着いて？スタート。その練習ゲームの終盤で桐畑さんにアクシデントが発生。ボールを投げている内に痛めていた手指がままならず、残りの対戦ゲームを残念ながら棄権。
対戦ゲームは、足立さん、五嶋さん、清水さん、野間さん、福北さん、堀口さんの6人でスタート。

今回は久しぶりの例会のためかスコアにバラつきが出る中、福北さんがいつもの実力を発揮して、一人抜け出る。

残りの5人は一生懸命の投球を続けるが、なかなか追い付けず。

結局、優勝はコンスタントに高スコアを出した、ダントツの実力者の福北さんに。

2位以下は殆んどスコアの差がなく、誰が上位になってもおかしくない状況だったが、2位は堀口さん、3位は足立さん。4位は僅差で五嶋さんに。

今回も、対戦ゲーム後の最終ゲームがハイゲーム賞争いになる筈が、優勝争いの中で高スコアを出し続けた福北さんの192のスコアで決定。

次回開催日は、6月21日（水）です。

それまでは楽しい例会が出来るよう体調を整えておきましょう。 (堀口)

- ・優勝 福北 雄司さん ・2位 堀口 清さん ・3位 足立 勇さん
- ・ハイゲーム賞 福北 雄司さん (192)

<参加者> (敬称略) 足立 勇、桐畑 弘、五嶋 俊夫、清水 康秀、野間 耕一、
福北 雄司、堀口 清、 以上、7名の皆さん

【5】今月の健康

気をつけて、食中毒！

梅雨の時期から夏にかけては、「食中毒」に特に注意が必要な季節です。そこで今回は『食中毒』に関するお話です。

◆食中毒の原因

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌は温度や湿度などの条件がそろえば食物の中で増殖し、その食物を食べることにより食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは自ら増殖しませんが、手や食べ物などを通じて体内に入ると、腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。

細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌（O-157、O-111など）やカンピロバクター、サルモネラ菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20℃）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始めて湿度も高くなる梅雨時に、食中毒が増え始めます。例えば、O-157やO-111などの場合は、7～8℃ぐらいから増殖し始め、35～40℃で最も増殖が活発になります。

一方、代表的なウイルスであるノロウイルスは、調理者から食品を介して感染するケースが多く、ほかに二枚貝に潜んでいることもあります。特に冬は、ノロウイルスによる食中毒が毎年多く発生しています。このほか、毒キノコやフグなどの「自然毒」、殺菌剤などの「化学物質」なども、食中毒の原因となっています。

このようにさまざまな原因物質によって、食中毒は1年中発生しています。

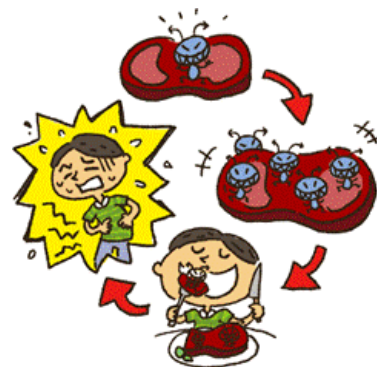
◆食中毒の発生状況

厚生労働省の「令和4年食中毒発生状況」によると、【食中毒発生数962件、患者数6,856名、死亡者数5名】という結果でした。年齢階級別にみると、20～29歳が最も多く、次に多いのは70歳以上であり、原因食品としては、魚介類が39.9%とダントツに多い状況となっています。

◆食中毒の予防法

予防の三原則は、菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。具体的には以下の通りです。

- ・調理前、調理中、食事前などこまめに手洗い（肉、魚、卵を取り扱う前後にも手洗いを）
- ・調理器具、食器、タオルなど清潔な物を使用（使用後すぐに洗剤と流水でよく洗い、漂白剤や熱湯などで消毒）
- ・冷凍食品の室温解凍はNG
- ・調理前後の食品を長時間室温に放置しない（調理の中断時は冷蔵庫へ、後で食べる人の分は密閉して冷蔵庫へ）
- ・冷蔵（冷凍）庫の詰めすぎ注意、七割が目安
- ・残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分け保存
- ・加熱は十分に行う（目安は中心部の温度が、75℃で1分間以上加熱）



同じ物を食べても、大人は大丈夫なのに、子どもや高齢者だけが、食中毒を起こすこともあります。子どもや高齢者の場合、少量の菌でも重症化する傾向もあるため、特に注意が必要です。

以上。