

医療機関の適正受診にご協力ください

◆休日や夜間の受診を見直しましょう

軽症の方の救急医療への受診が増加し、緊急性の高い重症者の治療に支障をきたすこともあります。受診する前に、平日の診療時間内に受診することができないか、もう一度考えてみましょう。



宮崎県小児救急医療電話相談

#8000 または 0985-35-8855

相談時間: 19時～8時(年中無休)

休日や夜間に、急に子どもの体調が悪くなった場合などにご利用ください。小児科の医師や看護師から、症状に応じた適切な対処法などのアドバイスを受けることができます。



救急のときは、宮崎市夜間急病センター小児科へ

TEL:0985-29-0119

FAX:0985-29-0133

- 住所: 宮崎市北高松町5-30(県立宮崎病院附属棟)
- 診察時間: 19時～7時(年中無休)

- ・昼間も含め、緊急時は「119」に電話しましょう。
- ・救急のために必要な場合以外は、インフルエンザなどの迅速検査は行いません。

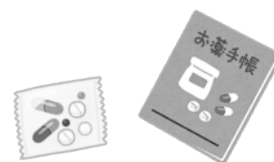
◆「かかりつけ医」をつくりましょう

日常的な診療や健康管理等を行う、身近なお医者さんのことを「かかりつけ医」と呼びます。病歴や健康状態を把握しているため、少しの異変でも早期に発見し、病気の進行を食い止めることができます。必要に応じて、より専門的な検査・診断のために、大きな病院へ紹介状を書いていただくこともあります。

◆お薬手帳を持ちましょう

薬は飲み合わせによっては、副作用を生じることがあります。お薬手帳の活用などにより、すでに処方されている薬を医師や薬剤師に伝え、飲み合わせには注意しましょう。

また、用法・用量を守って服用しなければ、有効に作用しないばかりか、症状が悪化する場合があります。薬のもらい過ぎに注意し、医師の診断と処方に従いましょう。



◆ジェネリック医薬品を利用しましょう

ジェネリック医薬品(後発医薬品)は、新薬(先発医薬品)と同等の効能・効果を持つ医薬品であり、新薬よりも低価格です。医師や薬剤師に相談して、ジェネリック医薬品の利用を検討してみましょう。

◆お問い合わせ:コンフォール健康センター(町健康づくりセンター) ☎0983-23-2323

鍋

11月18日に開催された「西都児湯鍋合戦Final」。11回目の開催にして最終決戦となった今回は、約1万6千人の来場者でにぎわい、出場した8チームの特製鍋を大いに堪能していました。来場者と審査員による投票の結果、最後の優勝鍋フィー（優勝トロフィー）を手にしたのは…高鍋町でした！



今年も会場（県立農業大学校）が人で埋め尽くされるほどの大盛況ぶりでした。多くの皆さんにご来場いただき、ありがとうございました。



高鍋町が出品したのは「牡蠣餃子の白雪鍋～甘酒生姜であたためて～」と題した地元特産の餃子や豚肉、キャベツ等を使った鍋。餃子の中には特産の牡蠣が入っていました。高鍋愛があふれた一品です。

お疲れさまでした！



優勝 高鍋町
（11大会中4回目）

鍋を出品した「たか鍋料理をつくる会」の皆さん

11月24日・25日にママンマルシェTAKANABEで開催された「第1回餃子フェス in高鍋」では、町内・県内の人気店10店、宇都宮餃子会（栃木県）、八幡ぎょうざ協議会（北九州市）の計12店が本町に集結しました。2日間で約1万5千人の来場があり、大盛況のうちに幕を閉じました。

餃子



当初予定(10月)から延期しての開催にもかかわらず、会場が多くの人であふれ返っていました。高鍋商工会議所の関谷さんは、「県内外のいろいろな餃子を多くの方に味わっていただくことができ、ありがたく感じます。」と話されました。



出店された12店舗それぞれが特色ある餃子を提供していました。焼きあがる餃子を目の前になると、行列で自分の番がくるのが待ち遠しい思いがしました。

全店舗の餃子を
楽しめるプレミアム
チケットも発売！



来場された方の声



山本 幸江さん(日向市)

今日は、娘と娘のお友達と遊びに来ました。とてもにぎわっていて楽しいです。餃子が大好きなので、このようなイベントがあってうれしいです。



清武さんご一家(宮崎市)

高鍋の餃子のことはあまり知りませんでしたが、どれもとてもおいしいです。来年も開催されるなら、ぜひまた参加したいと思います。



黒木さんご一家(延岡市)

宇都宮と八幡の餃子を初めて食べましたが、新鮮な味わいを楽しめました。より多くの方に高鍋の餃子を食べる機会を与えると、もっと餃子のまちとして有名になると思います。

出店された方の声



「八幡ぎょうざ協議会」の皆さん

官営八幡製鉄所が誕生した工業都市、北九州市八幡地区。八幡餃子は、この町で働く職人達がスタミナをつけるために食べるということもあり、スタミナ餃子となっています。また、鉄なべに餃子を乗せたまま出すスタイルの「鉄なべ餃子」の発祥の地でもあり、古くから多様なスタイルの餃子文化が根付いてきました。

澤村さん(写真右)は「高鍋の餃子もすごくおいしくて別格ですね。今回のイベントは想像していた以上の盛り上がりで、十分胸を張って帰ることができます。」と話されました。

「宇都宮餃子会には80店舗の組合員さんがおり、味もそれぞれ。お店同士の仲間意識が強く、味は競争だが“宇都宮餃子”PRは全店が丸一丸となって行っている。10年前は「宇都宮＝餃子のまち」なんて言われていなかったが、地道に催しやPRを行って今がある。町全体で取り組んでいくことが大事ですね。」と笠原さん(写真中央)。

毎年行うイベントでは、全店が1人前(餃子3個)100円と、日ごろの地域の方への感謝を込めてふるまい同然で販売しているとのこと。それにより新しい味の発見につながり、年々来場者も増え、いい流れができています。



「協同組合 宇都宮餃子会」の皆さん

「馬渡餃子」(高鍋町) 店主・馬渡さんより

「高鍋町で餃子フェスを開催できたことは、“餃子のまち高鍋町”の認知拡大にも繋がったと確信しています。これで終わりではなく始まりなので、これからも餃子で町を盛り上げていきたいです。」

「たかなべギョーザ」(高鍋町) 店主・武末さんより

「高鍋町で初めての餃子フェスということもあり、周囲の期待も膨らんでいたようです。多くの方にご来場いただき、大盛況に終わることができたと思います。今後もさらに、町の一大イベントとして盛り上げていきたいです。」

灯籠

11月24日には、台風の影響により中止となった高鍋城灯籠まつりの代替行事として、舞鶴公園内で「高鍋城灯籠の夕べ～次代へつなぐ明倫の教え～」を行いました。町内の子どもたちが制作した約1,000基の灯籠が園内に飾られ、幻想的な雰囲気醸し出していました。



点灯式では東中合唱団による合唱の発表がありました。

