

『NEWデリバリー通信』 Vol 8

暑かった夏は過ぎ去り、紅葉のシーズンを迎えるようになりました、秋ですね。。。食欲の秋・スポーツの秋といわれていますが、みなさんはどんな秋をすごされているでしょうか？海シーズンの次は山へ！きのことり！マツタケ狩り！子供の運動会の場所取り合戦？！いろいろとありますが、無理せず怪我せずガンバってください！！

発行元：大町デリバリーサービス松尾新聞店

発行枚数：2600部

発行日：不定期 宅配されています信濃毎日新聞・朝日新聞・毎日新聞・産経新聞といっしょにお届けしております。ご意見ご感想お待ちしております！

『長野県きのこ中毒防止月間』10月19日まで実施中！

いよいよ秋本番。今年初めてきのこ狩りに出かけようかと考えている方や、毎年きのこ狩りに行かれる方も多いのでは？！採ってくるまではよしとして、さあ食べよう、、、ちょっと待って！！ほんとうにそのきのこは食べられるのかな？。きのこ中毒など自分には関係ない出来事と思っている方は多いのでは？。間違った毒きのこの判別をしているかたも中にはいるのでは、例えば、『食べられるきのこの中に生えていたから大丈夫』『色が地味だからOK』『虫がついているきのこは大丈夫』『塩漬けにすれば毒はぬけるもの』などと挙げだしたらきりがなほど様々な間違った情報が頭にはいついていませんか？。そうゆう自分は何も知らないんですけどね。。。

長野県では、過去10年間に46件のきのこ中毒が発生しているそうです。この発生件数は、全国のきのこ中毒発生件数の約1割だそうです。全国的に見て、長野県はきのこ中毒の発生が多い県であり、そのほとんどは家庭において発生しているそうです

きのこ中毒を予防するため、長野県では9月20日（火）から10月19日（水）までの間、「きのこ中毒防止月間」を実施しています。左の中毒防止ポイント表や下の画像（代表的な毒きのこ4点）、また参考資料を事前に準備、またはインターネットの毒きのこに関するページなどを参考にしてください、安全にきのこを楽しみましょう。

また、きのこ狩りにお出かけのときは、無理な場所へは入っていかない、熊よけの鈴など携帯するなどして、安全対策準備の上 出かけてください。

きのこ中毒防止のポイント

- 1 知らないきのこは採らない
毒きのこは、食べられるきのここと同様な場所に、混ざって生えていることがあります。きのこを採るときは、自分が確実に知っているきのこだけを採るように心がける
- 2 きのこの特徴を完全に覚える
きのこ鑑別のポイントは、食べられるきのここと、それに似た毒きのこの違いをよく覚えておくことです。そのためには、きのこに詳しい専門家に相談を！
- 3 誤った言い伝えや迷信を信じない
「縦に裂けるきのこは食べられる」、「地味な色のきのこは食べられる」、「ナメクジや虫が付いているきのこは食べられる」、「なすはきのこの毒を中和する」等とされていますが、縦に裂けるきのこや、虫が入ったきのこにも毒きのこはあります。また、なすに毒を消す働きがあるわけではありません
- 4 毒きのこを加工して食べない
毒きのこであっても「干せば食べられる」、「塩漬けにしたり、ゆでこぼしたりすれば食べられる」と言う人がいますが、これらの加工により毒成分がなくなることはありません。加工して食べることは危険です！



参考資料・参考サイト

食べられるキノコ 200選（信州きのこの会編）

折からの自然食品ブームや薬用効果の話題から、一躍関心が高まっている野生キノコ。本書は、全国で初めて「キノコを食べること」に力点を置いた新しいタイプのキノコ図鑑です。

取り上げた食用キノコは216種。山で見られる色や形状を厳密に再現した美しい大判写真をふんだんに使い、キノコファンからリクエストの多い傘の裏側や成長過程で形が異なるものも分かりやすく掲載している。生える時期や場所、味や歯ざわりを重視したおいしい食べ方も紹介しています。

キノコ中毒への注意を喚起するために、一般的な毒キノコ49種も詳しく解説。誤食の多い毒キノコは間違いやすい食用キノコとの見分け方を、また毒にあたったときの応急手当ても掲載。さらに注目されている薬用キノコ19種については、最新の研究を元にした薬用効果などを解説しています。

野生キノコの宝庫・信州でキノコの研究を進める愛好家グループ「信州きのこの会」編。食べられるキノコを十種類知っていれば「キノコ名人」になれる昨今、キノコ狩りには必携の書になるでしょう。

キノコの森・・・間違えやすいきのこなどを写真で紹介しています。

(<http://www.asama.or.jp/kinoko/kinoko.htm>)



恒例 第37回 新行 そば祭り

開催期間10月10日～20日！今年も美麻新行地区の＜そば祭り＞が10月10日から20日までの11日間の日程で開催されます。期間中、これも恒例になりました＜そば食い大会＞も毎日開催されます（参加方法は各会場の参加申し込み書にお名前・住所を記入していただいで食べられるだけ）。期間中最高枚数食べていただいた方には後日豪華賞品が後日届きます。お申し込み・お問い合わせは各民宿の会場へどうぞ！

主催 / 新行のそばを守る会

<ヨコテ家> 0261-23-1314



『生まれてはみたけれど』ライブ上映会にお越しくださいますて、ありがとうございました。



大北地区の販売店がいつも信濃毎日新聞をご購読されておりますお客様がたに感謝の意を込めて、初めて企画しましたサイレントムービーのライブ映画会『生まれてはみたけれど』（小津安二郎作）が8月23日に開催されました。あいにくの雨の中たくさんの皆さまにお越しいただき大変ありがとうございました。初めての試みで、しかも切符のもぎ切りや会場内への案内や裏方作業、すべて大北地区の信濃毎日新聞販売店の責任者と社員で行いました、全員が初めての経験で戸惑いながらでの作業でしたが、上映会終了後に見ていただいた方が『おもしろかったよ！』『また企画してくださいね』と声をかけてくれました、その一言が聞けただけで、やって良かったなと思われました。また機会がありましたら別の企画を立てさせていただきます。

(画像左、舞台挨拶している 活動弁士 澤登 翠さん。)



新聞に載らない内緒話！

< アイドルと横浜 >

その人が入場してくると、目ざとくその存在に気がついた数人から「真理ちゃん！」と声がかかった。100人も入れれば満杯の小さな映画館で、居合わせた客はまばらな、30人ほどだろうか。真っ赤な夏ジャケットをまとい、小太りの、小柄なその女性はスクリーンを真近かに見上げる前列2列目中央席に、白髪の男性とともに座った。周囲を意識したが、小さく会釈をして手を振った。表向きは、「お忍び」と言うことだったが、ファンからの声に思わず反応してしまうのは、その「生い立ち」を考えれば、当然の習性であろう。上映前のわずかな時間だったが、彼女のかつてのヒット曲が流され、館内に漂う空気は何やら30年前の、「昭和」である。7月の終わりから8月にかけて、横浜にある映画館「ジャック&ベティ」で「第1回横浜黄金町映画祭」が行われた。黄金町？つい数年前まで特殊飲食店が立ち並び、かつて水路とたるま船、水上生活者の目立った、マイナスイメージで知られたこの場所だが、その失せかけた妖気に何を感じたか、若者たちが集まって映画祭を開いた。映画が主体のイベントではあるが、その先にあるのはこの街の、過去をベースに未来を模索する、新たな文化づくりである。“アイドル”天地真理がここを訪れたのは、彼女の絶頂期に製作された映画「虹をわたって」（1972年、松竹）が久しぶりに上映されるからである。沢田研二、萩原健一（なんと端役！）ら当時の人気者が共演しているのは、それだけ「天地」人氣がすさまじく、それを当て込んだからで、さすがに気が引けたか、客寄せ映画で終わらせないために有島一郎、武智豊子ら大物俳優でしっかり脇を固めた。裕福な令嬢がたるま船に紛れ込んだために巻き起こる騒動を描く、オール横浜口ケで、ストーリーは取るに足らない。ただし、映像には横浜の風景がふんだんに登場し貴重である。戦後混乱期にありがちな、上層、下層市民とにきっちり腑分けされた、この街の仕組み、「かつて」を教えてくれる。巨匠・黒澤明の描いた映画「天国と地獄」は黄金町が舞台になった。この映画祭がこの地で開催されたのはそういう事情もひとつ、あったからである。「若いときの私を見て、どきどきしちゃいました。ありがとうございます」。上映後、天地真理は感激の面持ちで、もう一度、客に会釈をし、お忍びではあったが、ファンの申し出に気軽に応じて、ちょっとしたサイン会の様相になった。

映画祭の、本来の趣旨とはいささか場違いな風景ではあったが、しかしそれは、「天地真理」の罪ではない。

お勧めのお店・一品！！

《 食彩工房麗句味遊 》

秋を彩るお料理&温泉入浴セット

- A. レディースプラン和洋グルメ天女の舞会席全9品 3,980円
- B. 麗句味遊プラン全13品ズワイ蟹1肩付 5,500円
- C. なごみ酒肴プラン全12品 4,500円
- D. にぎわい満腹プラン全9品 3,500円



料理一例 8名様盛
消費税込

A. レディースプラン
和洋グルメ天女の舞
会席メインディッ
シュ『シェフ特選！
パエリア』

- 特典1 上記プランご利用のお客様はゆ〜ぶる木崎湖入浴無料(当日限定)
 - 特典2 ゆ〜ぶる木崎湖オリジナルワイン通常1本3,500円を3,000円にてご優待
 - 特典3 5名様より無料送迎致します。
大町市平10639-1ゆ〜ぶる木崎湖内
食彩工房麗句味遊(しょくさいこう ぼうれいくびゆう)
- 営業時間 11:30~14:30 17:30~21:00
定休日 毎週木曜日
TEL ご予約・お問合せは0261-23-7100

(有)大町デリバリーサービス松尾新聞店

住所：大町市大町2675-7(ハローワーク大町すぐ近く！)
電話：フリーダイヤル0120-030553
FAX 0261-22-8402
HPアドレス：http://shimbun.web.fc2.com/



予約受付中 11月18日^[火]創刊

毎週火曜日発売 創刊号サービス定価400円税別

突然の外出！留守止め連絡を忘れていてもケータイがあれば大丈夫！外出先から留守止め連絡が可能になりました！！

新聞の銘柄追加申し込みもできます。QRコードを読み取ってお気に入り登録しておく大変便利です！

