

11月9日は「119番の日」

119番通報システムの仕組み

東京消防庁管内で119番通報すると、多摩地区では立川市泉町、23区では千代田区大手町...

正しい119番通報のために

119番通報すると、まず「火事ですか、救急ですか」と聞かれ、その後、現場の住所...

家庭や防災訓練・自衛消防訓練の際に合わせて通報の仕方を確認してみてください。

東村山消防署防火査察係 (☎391・0119)

11月9日は「119番の日」

国民年金は原則20歳から60歳までのすべての人が加入する制度ですが、サラリーマンの夫や妻などに扶養されている第3号被保険者は、年金保険料を納める必要がありません。

相統税の基礎講習会

相統税や遺言信託など、一般的な相統税の基礎について、税理士がご説明します。

届出場所 武蔵野年金事務所(武蔵野市吉祥寺北町4-12-18)

届出期間 昭和61年4月から平成25年6月までです。

届出をするにより、無年金や年金の減額を防ぎ、万が一のときの障害年金などの受給権確保にもつながります。

行政相談所の開設

総務省東京行政評価事務所では、行政相談週間中の10月17日(月)〜23日(日)に、各行政機関、行政相談委員等が一堂に会する相談所を開設し、行政に関する苦情・要望等の相談に応じます。

日場 新宿駅西口広場イベントコート1110月18日(火)午前10時〜午後4時

東京都立清瀬特別支援学校

場都立清瀬特別支援学校(清瀬市松山3-1-19) 内小・中・高各学部授業公開など

申請 申請書は10月26日(水)まで同校事務室で配布

東京学芸大学附属特別支援学校 29年度入学者募集

幼稚園(4・5歳児)、中学部1年生・高等部1年生の入学者を募集します。

都立八王子盲学校 平成29年度入学生募集

幼稚園(3〜5歳児)、高等部(普通科および理療科)の入学生を募集します。

都立清瀬特別支援学校 学校公開

11月11日(金)午前9時10分〜午後0時10分

歯ッピー大会

障害者の歯と口の健康づくりを、地域ぐるみで考え、交流する集いを開催します。

東村山プレ大会開催

11月17日(木)午後1時30分〜3時

場東村山市民センター

市内障害者施設・団体とその利用者、市内在住・在勤で障害のあるかた

第34回ウォークラリー 大会参加者募集

コース図を頼りに市内を巡り、クイズを解きながらゴールを目指します。

11月6日(日)午前9時〜午後1時

集合場所 天王森公園(本町3-1-45)

市内在住・在勤・在学の2

TOKYOウォーク

TOKYOウォーク2016 第5回大会を西東京・東久留米エリアで開催します。

11月26日(土)

場 西東京いこいの森公園(西東京市緑町3-1-2)

人先着4千500名

コース、史跡や文化財等をめぐる「ガイドウォーク」、お子さんと一緒に楽しめる「こどもとウォーク」など

事前申し込み 大人1千円、中・高生・75歳以上500円

当日申し込み 大人1千500円、中・高生・75歳以上1千円(小学生以下は無料)

事前申し込み 11月7日(月)までにTOKYOウォークのホームページ、電話(☎0570・550・846)又はスポーツセンター(久米川町3-1-30)で配布する大会チラシの「払込取扱票」で申し込み

当日申し込み 当日各コース

第16回菊花展の開催

丹精込めて作り上げた菊盆栽が一堂に会します。

10月26日(水)〜11月8日(火)午前9時〜午後4時

場 東村山中央公園サビセンター(富士見町5-1-4-67)

共催 小菊の会、東村山中央公園サビセンター

問 同公園サビセンター(☎392・7322)

介護予防大作戦 in 東村山

介護予防の知識の普及と健康づくりを目的に、介護予防をテーマとした講演会や体操、測定会等を開催します。

日場 10月23日(日)午後1時〜4時

集会所(美住町1-4-1)

多摩湖ふれあいセンター(多摩湖町1-18-16)

東村山第四中学校体育館(野口町3-24-1)

三恵病院多目的ホール(青葉町3-29-1)

富士見公民館(富士見町5-1-4-51)

おいしい刺身にご用心

日本人は魏志倭人伝の頃から魚を生で食べていたとのこと。今でも魚だけでなく何でも生で食べたがり、それを自慢したりしますが、当然ながら大きな危険がありますね。

20年ほど前、某有名俳優がイカの生食で腹痛を起こし、腹膜炎と間違えられて開腹手術を受けたということがありました。これはアニサキスといわれる魚の寄生虫によるものでした。冷凍物では生き残れないため、生きの良い魚を出す高級な寿司屋や、自分で釣った魚をさばいたりして食べたときに「当たり」ます。

アニサキスは長さ2cm前後、太さ0.3mm程度の小さな線虫ですが、イカを含め大抵の魚に寄生しています。通常丸まっているため、イカそうめんのように細かく切ってもなかなか

死にません。胃の中に入ると胃壁に潜り込んで炎症を起こし、強い胃痛のため、間違えて開腹手術を受けることもあるのは前述のとおりです。この病気が疑われたら胃内視鏡を行い、鉗子で虫を摘み除去すれば一件落着となります。

北海道では、胃痛が起きるとまずこの病気を疑うほどポピュラーな病気だそうです。東村山市周辺でも意外と当たる人がいて、何例かの症例がありました。

一旦冷凍して食べれば良いのですが、それでは美味しくありません。おいしい魚には虫がいるかもしれません。ご用心、ご用心。

東村山市医師会

コラム

医師会

おいしい刺身にご用心

日本人は魏志倭人伝の頃から魚を生で食べていたとのこと。今でも魚だけでなく何でも生で食べたがり、それを自慢したりしますが、当然ながら大きな危険がありますね。20年ほど前、某有名俳優がイカの生食で腹痛を起こし、腹膜炎と間違えられて開腹手術を受けたということがありました。これはアニサキスといわれる魚の寄生虫によるものでした。冷凍物では生き残れないため、生きの良い魚を出す高級な寿司屋や、自分で釣った魚をさばいたりして食べたときに「当たり」ます。アニサキスは長さ2cm前後、太さ0.3mm程度の小さな線虫ですが、イカを含め大抵の魚に寄生しています。通常丸まっているため、イカそうめんのように細かく切ってもなかなか

死にません。胃の中に入ると胃壁に潜り込んで炎症を起こし、強い胃痛のため、間違えて開腹手術を受けることもあるのは前述のとおりです。この病気が疑われたら胃内視鏡を行い、鉗子で虫を摘み除去すれば一件落着となります。北海道では、胃痛が起きるとまずこの病気を疑うほどポピュラーな病気だそうです。東村山市周辺でも意外と当たる人がいて、何例かの症例がありました。一旦冷凍して食べれば良いのですが、それでは美味しくありません。おいしい魚には虫がいるかもしれません。ご用心、ご用心。東村山市医師会