

結果

第8回 長野県市町村対抗小学生駅伝競走大会 第22回 長野県市町村対抗駅伝競走大会

4月30日に松本平広域公園陸上競技場を発着として、第8回長野県市町村対抗小学生駅伝競走大会および第22回長野県市町村対抗駅伝競走大会が開催されました。

小学生駅伝競走大会については、一人1.5キロを走り4人で襷を繋ぐ計6キロのレースになります。今回、御代田町の出場メンバーは、昨年11月に行われた御代田町町民マラソン大会上位者による選考会を開催した選抜メンバーです。

監督 佐野 浩二さん

1区	2区	3区	4区	補欠
舟田 千夏さん	内堀 光陽さん	梅村 菜々子さん	浦沢 光さん	古越 祐介さん

参加チーム 60チーム中32位(総合タイム 23分32秒)

小学生駅伝競走大会の参加は今回で5回目の参加になりますが、今回メンバーの23分32秒が御代田町出場歴代最高タイムを更新することができました。

当日、競技場についてからの子どもたちの表情は時間が経つにつれ、緊張感溢れる表情に変わっていききました。刻々と迫るスタート時間、会場いっぱいの各市町村の応援団の雰囲気にもまれてしまった部分もあると思います。しかし、ゴールをした子どもたちの表情は笑顔で溢れていました。一本の襷を繋ぎ、ゴールをしたことで仲間意識もさらに芽生えたようです。



一般の部の市町村対抗駅伝については、8区間38.545キロのコースになります。

監督 市川 充さん

1区	2区	3区	4区	5区
塩本 早央里さん	内堀 大輔さん	柳沢 靖さん	金澤 雅文さん	中山 未奈美さん
6区	7区	8区	補欠	
土屋 春生さん	小平 佳伸さん	榎澤 秀樹さん	荻原 宏崇さん	

参加チーム 59チーム中44位(総合タイム 2時間25分9秒)

一般の部のチーム編成は、御代田町体育協会陸上部および御代田中学校陸上部による選抜メンバーです。先頭との累積タイム差が開いたことによる繰上げスタートにより7区・8区と襷を繋ぐことができませんでした。

一般の部は3年ぶりの出場となりました。襷を最後まで繋ぐことはできませんでした。このメンバーで走ることができ満足しています。



小学生駅伝競走大会および市町村対抗駅伝ともに5回目の参加となりましたが、1秒早くなるだけで順位が変動する激戦のレース結果となりました。

来年は、今年以上の結果を目指し参加をしたいと思います。

第40回 信州・御代田龍神まつり 龍の舞手の募集

7月28日(土)に開催される龍神まつりでの龍の舞手を募集します。町民の皆さまに龍の舞手にご参加いただき、龍神まつりのさらなる活性化にご協力をお願いします。男女とも募集します。

【申込締切】 6月5日(火)

【申込方法】 龍神まつり実行委員会事務局までご連絡ください。※応募いただいた方には、龍の舞保存会とともに舞の練習および、当日も同一行動をしていただくこととなりますので、ご承知おきください。

問い合わせ先

龍神まつり実行委員会事務局
(産業経済課商工観光係内)
(内線31・62)



天ぷら鍋の油が燃え出したら、どうする？

～知っておきたい初期消火のコツ～

天ぷら油をコンロの火にかけて加熱し続けていくと、370度付近になると、コンロの火から引火しなくても、油自身が自然と燃え上がります。油の量が少なければ、より早く発火します。

「コンロに火をつけたままその場を離れない」といった日ごろからできる心がけを大切に、天ぷら油火災を防ぎましょう。



ちょっとした油断…

＜天ぷら鍋の油が燃え出したら…＞

- コンロの火を消せたら、コンロの火を消す。
- 大声で周囲の人や隣近所に助けを求めろ。
- 119番通報する。
- 消火器で消す。または、鍋に蓋をして消火する。



天ぷら油火災の重要なポイントは、「引火して火がつくのではなく、油温が370度になると自然発火する」ということ。火が小さいうちに、コンロの火を消し、消火器や蓋などで消火をして、油の温度が下がるまで待ちましょう。

火が小さいうちに消し止められるかどうかは分かれ目。消火器があれば活用しましょう。強化液タイプの消火器が、天ぷら油火災には適しています。鍋に蓋をすることも有効な消火方法のひとつです。消火器がなければ、シーツやタオルを濡らして大きく広げ、鍋全体を覆うようにかけて、空気を遮断して消火します。消火器の噴射の勢いで、熱した油を飛び散らしたり、あわてて鍋をひっくり返さないように注意しましょう。

もし、天井まで火が燃え上がってしまったら、いさぎよくあきらめて避難してください。



＜天ぷら油火災でやってはいけないこと＞

絶対に鍋に水をかけてはいけません。また、鍋にマヨネーズを入れるという消火方法も一部で紹介されているようですが、一時的に炎が大きくなったりして大変危険なうえ、確実な消火方法でもありませんので、マヨネーズは入れてはいけません。

＜IHクッキングヒーターによる天ぷら油火災＞

IHクッキングヒーターは、直接火を使わないことから、火災に対する安全性が高いといわれています。しかし、誤った使い方をすると火災が発生する危険がありますので、下記の点に注意して使用してください。

- 1 必ず付属の天ぷら鍋を使用し、定められた油の量以下では調理しない。

すべてのIHヒーターには、過熱防止装置などの安全装置が付いていますが、節約のために少ない油で揚げ物をしようとする、急激に油の温度が上がり、安全装置の反応が間に合わず、油が発火する場合があります。



- 2 揚げ物は必ず「揚げ物キー」で。

「揚げ物キー」でないと、天ぷら油を加熱し続け危険です。

IHでは底が反った鍋は使用しない。揚げ物は必ず「揚げ物キー」で。

お知らせ

第1回甲種防火管理者資格取得講習会

開催日:7月5日(木)・6日(金)の2日間

場所:佐久市交流文化館浅科

受付期間:6月11日(月)～22日(金) 受付場所:御代田消防署