

台風のとちぎ

わが家の台風対策はこうやって

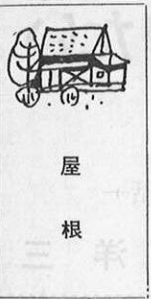
いよいよ台風シーズンです。

「招かれざる客」台風はどうしても避けられない天災です。大なり小なりの被害は覚悟しなければなりません。

そこで台風の被害を最も少なくするための工夫と対策をどうしたらよいか、皆さんと一緒に手近かな問題から考えてみることにしましょう。

台風がきてからでは遅い

家庭と庭

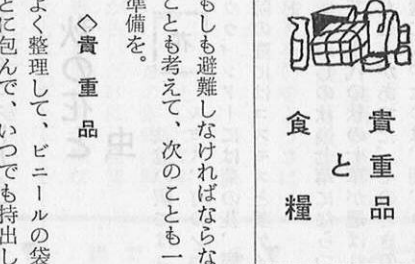


屋根

台風雨で、瓦やトタン板、屋根ワラが吹きあげられやすいので、屋根の四隅や、被害をうけやすいカ所は丈夫な縄を張る。場合によっては丸太や竹と編んで動揺を防ぐ。

窓、雨戸

腐った窓ワック、スキ間のできた窓ガラス、上下のハズレやすい雨戸などは前もって取替えるか、補強工作をやっておく。スキ間から入る雨風は思いのほか強いので、ビニール布を鉄でとめる。



貴重品と食糧

庭樹は、樹と樹との間に丸太や竹を横に渡して、互いにくびりつけて動揺を防ぐ。もしも避難しなければならぬことも考えて、次のことも一応準備を。

貴重品

よく整理して、ビニールの袋などに包んで、いつでも持ち出しができるようにしておく。

停電に備えて乾電池、懐中電燈を。

常備食糧品、カンズメ等の用意。

ラジオ、トランジスタラジオの整備

厄介なあと始末……

だが念入りに

台風の後にはいろいろ厄介な問題が残ります。時には衣類や



庭木、植木

風通しのよいところで乾し、刷毛で軽くコスつて表面のカビをととり、アモニア水を薄めて拭く。またサビのついたものはシユウ酸液で。酸で変色したものはアンモニア水で拭きとす。

食糧品の被害がひどく、何から手をつけたらいいのかわからなく

薬を入れた小袋を。

カーテンやすだれの汚れも夏の終りを待たずに一度は洗うと涼しさがよみがえります。一句浮びそうな爽涼感。

夕方の水まきゾウキンがけは子どもの日課ときめて、女の子にはかわいいエプロンを作つてやることは楽しくて効果的。

金魚は毎日三分の一ずつ水を取りかえて、エサは少しづつ何回にも分けてやるのがよいが、日盛りはさけたほうがよい。

虹は夏の得がたい風物。夕立のあと急に陽が輝き出すとよく見られる虹のかけ橋。

虹見るや心の虹はいつ消えし(翔) (広報課)

主婦の五行メモ

うだる暑さを重ねつゝも、暦の上では秋、やがて朝夕は涼風も立ち初めですが、とにかく暑さに負けずに働き、休み、来る秋のために仕事の計画を立て、おきましよう。

フトンの手入れを今のうちに。それに毛布のせたく押し入れの湿気ばらい、衣類のカビしらべ、防虫剤の補足等も。

子供の夏休み宿題が溜つてないか。三日や四日ずつとめあげる種類のものではない。その進み具合に気をつけて……

野や山を駆け回つてつまづいたり、カスリ傷の多い子どものポケットに、ハンカチと一緒にホウタイと傷

なるものですが、一般的には伝染病の原因になる飲料水の消毒と、雨にぬれた場合の衣類の対策が先決問題でしょう。



井戸水

出水のあと一番困るのが水。赤痢、チブスなど伝染病発生の原因になるので、まず水を消毒し清潔な飲み水を確保することが大切です。

井戸に汚水がいつばい入つたら

井戸の水量の五百分の一に当る五%のクロール石灰(サラシ粉)水を投入、よく混ぜた後、その水で測壁、井戸、流しをよく洗う。そして十二時間以上放置したあと、井戸さらえをします。

新しく湧きだした水にもう一度サラシ粉を加えますが細かいことに保健所にたずねてお直しには三%オキシフルを七二デシリットル(四斗樽一杯)に対し盃二杯ほど入れる。



水の汙し方

水源の消毒ができない場合は水こし桶をつくり水をこしてから使う。水こし桶のつくり方は農業改良普及所か保健所におたずね下さい。



泥と衣類

泥のついた衣類

泥の入つたもの

泥の中から引き出したものは、織り目に泥が入りこんでいるので、よく乾かしてからブラシをかけるか、たいて泥を落とす。汚れの少ないものは、アンモニア水で拭き、洗濯しなければならぬものは、石鹼液で刷毛洗います。

色やシミのついたもの

木綿ものには漂白粉、重曹。絹織物、毛織物には、ハイドロサルファイトを準備する。細かいことは生活改良普及員へおたずね下さい。



フトン類の始末

カビの生えたもの。風通しのよいところで乾し、刷毛で軽くコスつて表面のカビをととり、アモニア水を薄めて拭く。またサビのついたものはシユウ酸液で。酸で変色したものはアンモニア水で拭きとす。



泥と食糧

水にぬれたフトンや綿入れなどは、布と綿とを離して、布は洗い、綿は薄くはいて、板かたゝきの上で水をジャジャ洗しながら踏み洗いをして乾燥させておく。湿つた寝具は皮膚病やリユウマチの原因になるので注意が必要。

汚れた食糧品

米、麦、大豆などはできるだけ早く水で洗い、カビを防ぎ乾燥させる。野菜類は清水で洗つてから、野菜の目方の一割の塩

を使つて貯蔵して福神漬のような二次加工漬物の原料にまわす。玉ネギは日に干して、風通しのよい場所にするし、ジャガイモは陰干しした後に風通しのよい場所にひろげる。(農業改良課)

夏疲れを

はやくなくそう

国立栄養研究所

中村二郎博士

動物は夏から秋への気温の変化を鋭敏に感じると本能をもっている。これによつてやがてくる耐乏の季節にそなえて、秋風が立つとともに、もりもりと食べてどんどんふとるようになる人間も、秋口には食欲が増してきて、何をたべてもおおいしくたべられる。これがいわゆる、身体の英知。であり、生理的要求である。この自然的要求にしたがふことが必要。夏の間、胃腸の弱かつた人でも思いつつてなんでも食べてみることを。これから出まわす海の幸・山の幸は栄養素、ビタミン、ミネラルなどを豊富にふくんでいるから、それをいろいろとることによつて健康を回復し、胃腸をしようぶにすることが出来る。

それなのに、胃腸が弱いからとか、ふとりすぎるからといって、無理に食べたいのを抑えては、夏の疲労は回復できない。「広報研究」より