



豚肉を食べて 夏を元気に過ごしましょう

夏は、自宅やキャンプ場でバーベキューをする機会が多くなります。バーベキューの食材の主役といえば牛肉、豚肉、鶏肉などがあります。財団法人日本食肉消費総合センターの直近の調査によると、食肉の一世帯あたりの平均購入金額の1位は豚肉です。他の肉類に比べてビタミンB1が多く、夏バテの予防にもなる豚肉。この豚肉は市内でも生産されていることをご存じでしょうか。

市内では約3800頭の豚が育てられています。養豚農家は、子豚を買って育てて出荷する「肥育農家」、母豚から生まれた子豚を育てて出荷する「繁殖農家」、豚を買ってきて交配して子豚を育てて出荷する「一貫生産農家」があります。現在、市内の農家は「肥育農家」と「一貫生産農家」の2戸です。

島坂町で一貫生産農家を営む山本さんは「毎朝5時から豚の世話をし

ます。1日の仕事としては、餌やり・豚舎の掃除・餌作り・出荷があります。豚の体温は38度と人間より高いため、夏はとても厳しい季節です。水をまいて涼しくしなければなりません」と養豚の大変さを教えてくれました。豚の妊娠期間は平均114日。1回の出産で約10頭の赤ちゃんを産みます。生まれた時の体重は約1・3kg、1カ月で2倍、半年後に出荷される時には約120kgに成長します。



岡崎市養豚振興協議会会長は「養豚農家が減少した原因としては、主に豚肉の価格の低迷・後継者不足・農村地域の都市化、輸入の増加が挙げられると思います。養豚農家は減りましたが、上質なお肉を提供するよう努めています。自信を持ってお勧めしますので、安心して求めください」と話してくれました。

岡崎産の豚肉は、おかざき農遊館などで「三河もち豚」、スーパーなどで「悠健豚」として店頭に並んでいます。岡崎産の豚肉を食べて夏を元気に乗り切りましょう。

農務課 023◆6199

「よくわかま病気の話」

肺の病気「気胸」

私たちの肺は、肋骨に囲まれた胸腔と呼ばれる空間の中にぴったりと納まっています。ところが、何らかの影響で肺に穴が開いた場合、肺は縮んでしまいます。それは、ちょうど風船に穴が開き、しぼんでしまったような状態と似ています。このような病気を「気胸」と言います。

最も多い原因は、肺内にある肺嚢胞（ほうほう）という袋に穴が開いてしまうことです。これは、やせ型の若い男性に多く「自然気胸」と言います。他には、交通事故などで胸を強く打って肺が破裂してしまう「外傷性気胸」や、肺がんや肺炎などにより起こる「続発性気胸」があります。まれに、女性の生理前後に起こる「月経随伴性気胸」もあります。

症状としては、突然起こる胸の痛み・息苦しさ・咳などが続くこととです。肺に開いた穴から空気が漏れ続けると心臓やもう一方の肺を圧迫し、生命に危険が及ぶこともあります。

気胸の診断には、胸部レントゲン写真や胸部CT検査を行います。治療方法としては、安静を保ち自然に治るのを待つ「保存的治療」、細い管を胸に刺して肺から漏れた空気を引く「ドレナージ療法」があります。もちろん、重症な場合や再発の患者さんには手術という手段もあります。手術が難しい場合は、胸腔に薬を入れて肺と胸腔を接合する「癒着療法」などがあります。

特に、やせ型の若い男性で、突然胸が痛み、症状が続く場合は自然気胸かもしれませんので注意してください。そのような症状が起これば、かかりつけ医の先生に相談しましょう。

岡崎市民病院 呼吸器外科

統括部長 新美 誠次郎

市民病院を受診する際は「かかりつけ医」の紹介状をお持ちください。