

皆さんの声を県政に

-第68回県政に関する世論調査の結果がまとまりました-

県では、県政推進の基礎資料とするため、世論調査を実施しています。調査結果は、県民の皆さんからいただいた貴重なご意見として、今後の県政に役立てていきます。

調査結果は、ホームページに掲載しているほか、県庁本庁舎2階の県政情報コーナーや各地域振興事務所、公立図書館でご覧になれます。



調査方法など

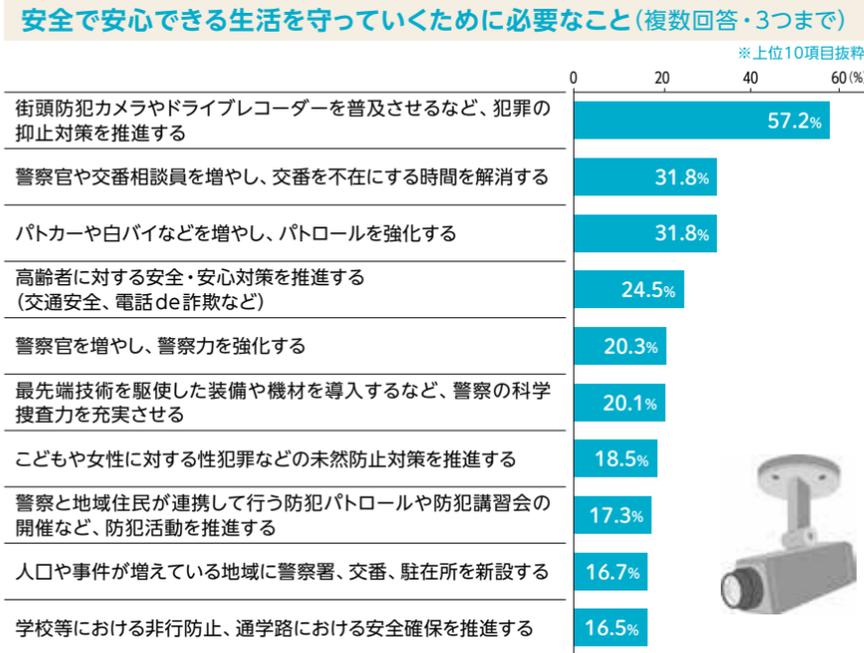
県内在住の18歳以上の個人3,000人を無作為に抽出し調査。郵送またはオンラインで回答を受け付け。回答者数は1,504人でした。

調査項目

「県民意識調査」「災害ボランティアなど」「消費生活」「有機農業」「県民の治安に対する意識と警察に求めること」「働きやすい職場環境づくり」「困難な問題を抱える女性への支援」「地域リハビリテーション」

主な調査結果

安全で安心できる生活を守っていくために必要なことについて聞いたところ、57.2%の方が「街頭防犯カメラやドライブレコーダーを普及させるなど、犯罪の抑止対策を推進する」と回答しました。



問 県報道広報課 ☎043-223-2469

千葉のコレ知ってる?

シリーズ「発酵県ちば」③ 126 ちばのしょうゆ

3種の微生物の共同作業

しょうゆの原料は蒸した大豆と炒って砕いた小麦。ここに、こうじ菌を加えて「しょうゆこうじ」を作り、さらに食塩水を加えた「もろみ」を仕込みます。もろみはタンクで約半年間、発酵・熟成され、この間にこうじ菌が作り出した酵素や、乳酸菌、酵母がさまざまに働き、しょうゆ特有の味や香り、色が生み出されます。3種類の微生物がリレーのように順番に活躍することで、しょうゆが完成するのです。



生産量日本一になるまで

江戸時代初期は、関西から運ばれる「くだりしょうゆ」が江戸で主に消費されていました。しかし、利根川水運の発達、江戸の人口増加、濃口しょうゆを使ったそばやうなぎの人気などの要因が重なり、江戸時代中期になると、銚子や野田など下総のしょうゆが江戸の主流になりました。



大日本物産図会「下総国醤油製造之図」(提供:キッコーマン株式会社)

明治時代には、現在のヤマサ醤油(銚子市)、ヒゲタ醤油(銚子市)、キッコーマン(野田市)が宮内省御用達を賜り、品質の高さを世に知らしめました。

昭和に入ると、各社は「つゆ」や「たれ」などのしょうゆ加工品の生産にも力を入れていきます。また海外への販路も拡大し、今ではしょうゆはグローバルな調味料になりつつあります。

現在、千葉県のしょうゆ生産量は、全国シェアの約4割を占める断トツの第1位(令和5年)。県では、しょうゆを隠し味に使ったご当地グルメ「黒アヒージョ」の普及にも力を入れています。「ちばのしょうゆ」は、これからも皆さんの食卓を支え続けます。

(参考文献:県立房総のむら 2024年「令和6年度企画展 地域に生きる醤油づくり」)

「熱中症対策」を忘れずに!

特に、高齢者やこども、糖尿病などの持病がある方は熱中症になりやすいため、周りの皆さんで体調の変化に気を配りましょう。

熱中症予防のポイント

- 熱中症の発生場所は自宅が最多! 無理せずエアコンや扇風機の活用を。
- のどの渇きを感じなくても、小まめに水分・塩分を補給。
- 外出時は日陰などで小まめに休憩。日傘や帽子も忘れずに。
- 「適度な運動」「バランスのとれた食事」「良質な睡眠」が大切です。
- 熱中症警戒アラートが発表された日は、より一層の対策を!



目まいや立ちくらみ、吐き気などを感じたら要注意!

熱中症にかかったかも?と感じたら...

- ① 涼しい場所へ移動し、安静にする
- ② 衣類を緩め、体を冷やす (特に首回り、わきの下、足の付け根など)
- ③ 十分な水分と塩分を補給する
応急処置をしても症状が改善しない場合は医療機関を受診しましょう

呼びかけに応じない、自力で水を飲めない場合はすぐに救急車(119番)を!

公民館や図書館、ドラッグストアなど、暑さをしのぐことができる「涼み処」をちば情報マップで紹介しています。ぜひご活用ください!



問 県温暖化対策推進課 ☎043-223-4139