

新型コロナワクチンについて知ってほしいこと

新型コロナワクチン接種の優先順位やスケジュールが明らかになり、高齢者の接種は4月12日から開始されることが報道されました。接種を受ける前に、ワクチンについて知ってほしいことをお伝えします。(首相官邸ホームページから抜粋)

• **新型コロナワクチンは、発症を防ぐ効果が認められています。**

今回新たに承認された新型コロナワクチンは2回の接種によって、95%の有効性で、発熱やせきなどの症状が出ることを防ぐ効果が認められています。(※インフルエンザワクチンの有効性は約40~60%)

• **新型コロナワクチンは、あなたご自身のためだけではなく、医療機関の負担を減らすための重要な手段にもなります。**

多くの方に接種を受けていただくことにより、重症者や死亡者を減らし、医療機関の負担を減らすことが期待されます。

• **新型コロナワクチン承認後も継続的に安全性を確認します。**

アナフィラキシーなど重篤な症状が発生した場合は、法に基づき報告を受け、専門家が評価します。こうした報告の中には、ワクチン接種の因果関係ではない事例も含まれますが、幅広く調査することとしています。

• **新型コロナワクチンの接種には、優先順位があります。**

全国民に提供できるワクチンの確保を目指しています。しかしながら、ワクチンの調達が段階的にならざるを得ないことから、重症化リスクの高い方から順に接種することで、重症者や死亡者を減らすことを優先します。

• **新型コロナワクチンは、誰もが無料で受けることができます。**

接種の時期が近づいたら、市町村から、接種のお知らせや接種券を送る予定です。

傷害保険申込 締切間近です

1月号でご案内いたしました老人クラブ傷害保険の申込期日が迫っています。3月10日(水)までとなっておりますので、各クラブの担当者様はご注意ください。

期日を過ぎますと、次回の保険加入月は10月となります。

~ご加入済みの会員様へ~

おケガの申告漏れはありませんか? ケガをしたら、事務局までご連絡ください。



事務局移転のお知らせ

この度、芽室町老人クラブ連合会事務局および芽室町社会福祉協議会事務局は、令和3年4月1日(木)より「芽室町保健福祉センター」(東4条4丁目5番地)の2階へ移転いたします。

なお、3月31日(水)は移転に伴い、電話回線(☎62-1616)が不通となるため、ご用の会員様は下記の番号へおかけください。

ご不便をおかけいたしますが、よろしくお願いいたします。

◆3月31日(水)の連絡先(※一日限定です!)
080-1817-1650

めむろ柏樹学園の入園申込を忘れずに！

めむろ柏樹学園は、高齢者が生き生きと楽しく学び、交流する場です。町内にお住まいの65歳以上で、年間を通じて学習に参加できる方であれば、どなたでも入園することが可能です。

活動内容は毎年5月から翌年3月まで年間15回、中央公民館等で行います。学習時間は午前10時から午後3時までで、午前は主に講師を招いた講演会、午後はクラブ活動を行います。クラブ活動は歌謡・園芸・社交ダンス・舞踊・書道・手芸・映画・ゲートボール・陶芸・軽スポーツ・民謡の11クラブが現在活動中で、希望のクラブを一つ選択します。

通常の学習の他に、学園祭や修学旅行などの行事もあり、皆さんが楽しい学園生活を送っています。

入園申し込みなど、詳しいことは芽室町教育委員会社会教育課（☎62-9730）までお問い合わせください。

なお、教育委員会が中央公民館より役場新庁舎2階へ移転しましたのでお間違えの無いようご注意ください。

各クラブ総会議案書 印刷承ります

年度末が近づき、これから各クラブにおきましては総会が開催されるかと存じます。事務局では、例年同様に総会議案の印刷をお手伝いいたします。

印刷を希望されるクラブは原稿を持参のうえ事務局へお越しくください。用紙は老連で用意いたします。ホチキス止めなどはいたしかねますのでご了承ください。

印刷が込み合うこともありますので、出来上がりまで3日程度いただきます。

新年度総会が終わりましたら総会議案と会員名簿の提出をお願いします

老連事務局におきまして、様々な事務処理や手続きで使用するため、下記の書類の提出を4月15日（木）までをお願いいたします。

- ①令和3年度総会議案書
- ②役員名簿（役員改選があるクラブ）
- ③会員名簿

なお、4月以降に事務局へご用の際は移転先の「芽室町保健福祉センター」にお越しくいただけますよう、お願いいたします。

～ 善意に厚く感謝いたします ～

・中央第二クラブ 澤本 尚義 様

芽室町老人クラブ連合会の為に寄付金をいただきました。ご浄財は当連合会の活動に活用させていただきます。特段のご配慮をいただき、厚く感謝申し上げます。

🏠 編集後記

この時期になると、知人宅の味噌づくりのお手伝いをしています。ゆでた豆をつぶして麴と塩を混ぜる行程だけお手伝いしていますが、大量に作るので、なかなかの重労働です。

用意した5キロの大豆は、ゆでた水分と麴と塩を合わせて、15キロの味噌ができあがるそうです。大体3倍くらいになるのですね。

数か月寝かせて、秋頃に美味しくなった味噌をいただいています。手作り味噌を食べてからは、市販の味噌はほとんど使わなくなりました。

この経験も花嫁修業になりますね。いつか活かすことができればいいのですが…。老人クラブ会員の皆様、今後も暮らしの知恵など、ご教授願います。

事務局 茅野