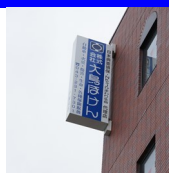




本 社
〒292-0067
千葉県木更津市中央1-3-24
電話:0438-23-4521
FAX:0438-22-6120

営業時間:月～土曜日(日祝 休)
午前9時～午後5時まで



千葉支店
〒264-0021
千葉県千葉市若葉区
若松町2135-10 5F-C
電話:043-231-7301
FAX:043-231-7302

営業時間:月～金曜日(土日祝 休)
午前9時～午後5時まで

新型コロナウイルスとインフルエンザ

毎年12月頃からインフルエンザの流行シーズンに入りますが、今年は新型コロナウイルスが流行している状況でのインフルエンザ流行シーズンとなります。2020年1月から2月にかけて、中国からの渡航者により初期の流行が広がった新型コロナウイルス。今年の冬は新型コロナウイルスとインフルエンザが同時に流行する可能性が心配されています。

新型コロナとインフルエンザとの違い

	新型コロナウイルス感染症	インフルエンザ
感染経路	飛沫(接触、エアロゾル感染も)	飛沫
症状の有無	発熱に加えて、味覚障害・嗅覚障害を伴うことがある	ワクチン接種の有無などにより程度の差があるものの、しばし高熱を呈する
潜伏期間	2～14日(平均5、6日)	1～4日
重症化リスク因子	高齢者、男性、肥満、高血圧、慢性呼吸器疾患、心疾患、2型糖尿病、がん、慢性腎疾患など	65歳以上の高齢者、2歳未満の小児、免疫不全者、妊婦、肥満、慢性呼吸器疾患、慢性腎疾患など
無症状感染	数%～60% 無症状患者でもウイルス量は多く、感染力が強い	10% 無症状患者ではウイルス量は少ない
ウイルス排出期間	遺伝子は長期間検出するものの、感染力があるウイルス排出期間は10日以内	5～10日(多くは5～6日)
ウイルス排出ピーク	発病1日前	発病後2、3日後
重症度	重症になり得る	多くは軽症～中等症
致死率	3～4%	0.1%以下
ワクチン	開発中であるものの、現時点では有効なワクチンは存在しない	使用可能だが季節ごとに有効性は異なる
治 療	軽症例については、確立された治療薬はなく、多くの薬剤が臨床治験中	オセルタミビル(タミフル)、ザナミビル、ペラミビル、ラニナミビル、パロキサビル、マルボキシル(ゾフルーザ)など
ARDS(急性呼吸窮迫症候群)の合併	しばしばみられる	少ない



新型コロナ・インフルエンザ・かぜ・アレルギーとの症状の比較

	咳	発熱	筋肉痛	寒気 震え	倦怠感	頭痛	下痢	咽頭痛	息切れ	嗅覚 味覚 障害	胸痛	鼻水	くしゃみ	涙
新型コロナ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○
インフルエンザ	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○
かぜ	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
アレルギー	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

● よくある ● ときどき ● たまに ● 稀に ○ なし

●新型コロナと風邪、インフルエンザとの症状の比較

新型コロナウイルス感染症の初期症状は風邪やインフルエンザと似ています。風邪は、微熱を含む発熱、鼻水、鼻づまり、ノドの痛み、咳などの症状がみられることが多く、またインフルエンザも風邪と似ていますが、風邪に比べると高熱がでることが多く、頭痛や全身の関節痛・筋肉痛を伴うことがあります。

●症状以外での新型コロナ、インフルエンザの比較

症状はよく似ていますが、それ以外についてはどうでしょう。まず、感染経路はどちらも飛沫が主であることが共通しています。重症化しやすい人も、高齢者や基礎疾患のある方というところは共通していますが、インフルエンザでは2歳未満の小児もハイリスクとされます。

潜伏期はインフルエンザが1～4日、新型コロナが2～14日であり、症状の持続期間も典型的にはインフルエンザでは1週間程度で改善するのに対し、新型コロナでは2～3週間以上に及ぶことがあります。

また、新型コロナでは発症する前にも他の人に感染をうつしてしまうことがあり、これは発症後に感染性のピークがあるインフルエンザとの大きな違いです。



●インフルエンザワクチンは接種したほうがよい？

例年インフルエンザ流行前に、特にハイリスクの方はインフルエンザワクチンを接種することが推奨されています。昨シーズンはインフルエンザの流行は明らかに例年よりも少なかったです。これは、日本国民が新型コロナの感染対策を徹底することによって、本来流行していたはずのインフルエンザも減ったのではないかと考えられています。

インフルエンザワクチンは、新型コロナにも良い影響があるかもしれないという研究も出てきています。冬が終わる南半球のブラジルではインフルエンザワクチンの予防接種を受けていた人は、そうでない人よりもインフルエンザだけでなく、新型コロナ感染症による重症化リスク・死亡リスクが減った(死亡率が17%減少)という研究もあります。もちろんインフルエンザワクチンを接種することで、インフルエンザの流行を抑えることが期待されますので、そういう意味でもインフルエンザワクチンの接種が推奨されます。

口座引落日 ★損害保険 毎月26日 ★生命保険 毎月27日 ※土日祭日の場合、翌営業日となります。



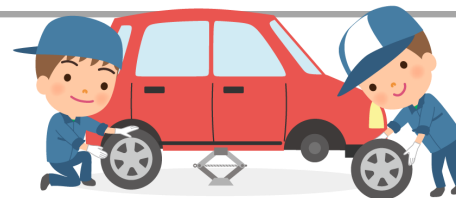
大鳥ほけん/メールによるお問合せ contact@ootori-hoken.co.jp



『大鳥ほけんホームページ』はこちら

タイヤの知識

雪への備え！ 冬用タイヤについて知ろう



タイヤの滑り止めの種類

冬の道路を走るための必須装備『タイヤの滑り止め』には、大きく分けて「冬用タイヤ」と「タイヤチェーン」があります。「冬用タイヤ」とは、スタッドレスとスノータイヤの総称です。

スタッドレスタイヤ

積雪や凍結などの条件下でも高い能力を発揮できる冬用タイヤの一種。0℃以下という低温でも硬くなりにくい特殊配合のゴムで作られています。溝の形や、切込み（サイピング）を改良し、従来のスノータイヤよりも制動性能が大幅に向上しています。



スノータイヤ

積雪や凍結などの条件下でも能力を発揮できる冬用タイヤの一種。雪や凍結路面での制動を良くするため、普通のタイヤより表面に大きな凹凸をつけ、広くて深い溝で確実に雪をつかめる（グリップできる）ようにしたタイヤです。



タイヤチェーン

スタッドレスタイヤを装着すれば状態の悪い路面も走れるようになりますが、雪道での走行パワーはタイヤチェーンの方が上回ります。ただし、タイヤチェーンは積雪路以外で走行すると切れて事故につながることもあり大変危険なので、長大トンネルなどの前後では、こまめに着脱する必要があります。



スタッドレスタイヤ装着時の注意点

★必ず4輪セットでつける

前輪2本だけに装着しておけば…という考えは危険！前輪だけにスタッドレスタイヤを装着した場合は前・後輪のグリップ力の差により、ブレーキをかけた時に後輪だけが滑ってしまいます。必ず4輪セットでスタッドレスタイヤを装着してください。

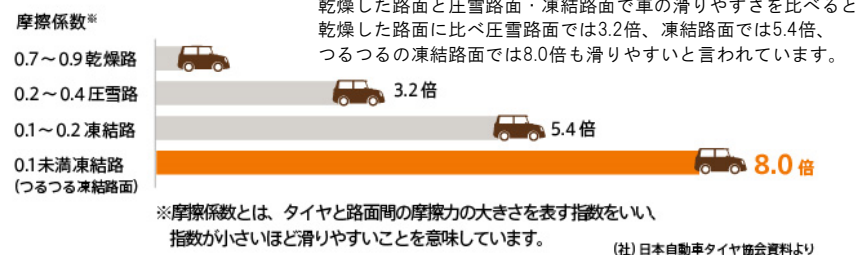
★装着前にすり減り具合をチェック！

スタッドレスタイヤの使用限界は、表面溝の深さが新品の50%以下にまですり減った時です。装着前にすり減り具合を確認しましょう。あわせて空気圧の確認もお忘れなく。

★通常のタイヤと同じ感覚で運転しない

スタッドレスタイヤを履いたまま普段の乾燥した道や湿った道を走る時には、ハンドルやブレーキ、アクセルなどの急な操作を避け、いつも以上に安全運転を意識してください。

雪道や凍結路はこんなに滑ります！



「控除証明書関連ハガキ」について

★地震保険料控除証明書ハガキ★生命保険料控除証明書ハガキが、今年もご契約者宛てに発送されました。年末調整・確定申告に必要となりますので、大切に保管願います。万一、紛失された方は、再発行のお手続きをいたしますのでご連絡下さい。



【新型コロナウイルスと 生命保険について】



寒さが増すにつれ、新型コロナウイルス感染の増加のニュースもまた増えてきました。新型コロナウイルスによる病院等への入院は勿論、医療保障の対象です。また、医療機関等の事情により臨時の施設（ホテルや自宅など）で療養した場合も、医師による証明書等（保健所・自治体が発行する書類を含む）をご提出いただくことで、入院給付金等、支払い対象となっています。感染防止に努める事が最も大切ですが、万が一感染の際は、担当者・保険会社に確認してください。



生命保険のご相談 プチセミナー開催も承ります



仲良しのお友達同士、お仕事仲間など、グループでのご相談も承っております。お茶を飲みながら、アットホームな雰囲気、生命保険のお得な情報をGETできます。

大鳥ほけんでセットでスムーズ！

自賠責保険

（強制保険）

自賠責保険＝強制保険は、どこでつけても同じ保険料です。納税証明書とセットにして車検に出しましょう。



自賠責保険を
新規にご契約の皆さまに
粗品をプレゼント!!!



鶏の大根おろし煮

材料

鶏モモorムネ	1枚
大根	15cm程
長ねぎ（白いところ）	1本
ゴマ油	大さじ1
醤油	大さじ3
砂糖	小さじ1
※色味でわけぎやかいわれ大根など	

1. 長ねぎを細かい小口切りにし、大根をおろす。
2. おろした大根（しぼらない）に切った長ねぎ・ゴマ油・醤油・砂糖を入れて混ぜ、鶏肉を漬け込む。（30分超）
3. 漬け汁から鶏肉を取り出しきれいに水分等を落としてからフライパンにサラダ油（分量外）を敷き、両面ほんのり焼き色がつくまで焼く。
4. 3に大根おろし+漬け汁を加え、弱火で15分ほど煮込む。（途中味をみて足りないようならお醤油をたしてください。）
5. 最後にわけぎやかいわれ大根などをのせ、出来上がり。

大根の栄養価

大根は年間を通して出回っていますが、旬は秋から冬で寒さでぐんと甘みが増します。大根の栄養素としてまず豊富なビタミンCがあげられますが、分布は平均しておらず、表面の皮の方が約2倍も多く含まれているので、なるべく皮ごと食べることをおすすめします。また根の部分にはでんぶんの消化酵素であるジアスターゼが多く含まれていて、消化を助け腸の働きを整えてくれる効果があります。ジアスターゼには、焼き魚の焦げた部分に含まれる発がん物質の解消をはじめ高い解毒作用もあり、「焼き魚に大根おろし」はまさに理に合った食べ方といえます。ジアスターゼはでんぶん・タンパク質・脂肪の消化も助けてくれるので、食べすぎなどで胃もたれを感じた時、大根おろしを食べるとスッキリと楽になります。二日酔いの時に大根おろしを食べると胃の不快感が解消するとともに、ビタミンCが肝臓の働きを高めてくれます。さらに葉の部分にはビタミンC、ビタミンA（カロチン）を多く含みビタミンB1、B2、カルシウム、ナトリウム、リン、鉄が含まれ栄養豊富なので、手に入った時は捨てずに食べるようにしましょう。