

市長 雑感



(104)

差出人というかたちで落着し、農家の生産環境は一段と複雑、不安の先行する動きが現実となった。

今年の米価は、ゴメ過剰だぶつきを理由に、昨年を引き継いでの据え置きで、諸物価

望みたい人間優先の農業基調

ともども生産資材などの値上がりにおおられて「不本位です」と受けとめる農家も多いことだろう。加えて「うまい、まずい」で買入れ価格が五段階の差をつけるという品

青森といった生産量ともども低品質米の多い地帯にとつては、それ相応な打撃は覚悟しなければならぬ。生産調整への協力金というかたち、あるいは品質格差導入による取

入減には政治加算の見通しがあるとはいえず、農業以外の収入がなければやっていけないという実態の多い中で、今この米つくり農業に、やはり一抹の不安はかかせない。

私も、農業者としての経験はいささか長い。地域に合った生産活動で、人間優先の農業基調が育まれていくのをおのずとつくる。喜びもさだまとなつてハネ返つてこよう。

今年も、収穫期はまもなくある。手にする豊作の喜び、それはつくる喜びでもあると思うが、どうだろう。

暑中お見舞い 申し上げます

志田保



昭和五十一年と五十二年に開かれて好評だった「農業祭」が、趣向も新たに復活します。時期は十月二十七日、二十九日の三日間、場所は市民会館です。

米の生産調整など、いま農業は大きな転換期を迎えています。そこで「農業祭」を契機に、みんなで農業について考えてみるために、作文(論文)コンクールが開かれます。

□テーマ：両部門とも「農業について」(ただし副題をつけて書いても結構です。たとえば「ボクと農業」、「私の父と農業」、「母と子孫」、「田舎に行つた時」、「農業と日本の食糧」など)

□応募資格：市内に住んでいる中学生以上の人

趣向も新たに「農業祭」 10月27日～29日、市民会館で

昭和五十一年と五十二年に開かれて好評だった「農業祭」が、趣向も新たに復活します。時期は十月二十七日、二十九日の三日間、場所は市民会館です。

▽芸能大会：市内の各サークルが日頃たんねんした芸能を有名タレントの司会を披露します。▽農具、民具、手芸品などの展示。▽野菜、畜産物、果物、緑花木の即売。▽農産物品評会。▽盆栽、ワラ民芸品などの実演指導会。▽農産加工品の試飲、試食会。▽時局講演会。▽農業者発表会。▽作文コンクール。▽マコシヒカリ(新米)の試食。▽もちつき大会。▽未利用品・不用品の交換即売会。

米の生産調整など、いま農業は大きな転換期を迎えています。そこで「農業祭」を契機に、みんなで農業について考えてみるために、作文(論文)コンクールが開かれます。

□応募資格：市内に住んでいる中学生以上の人

□応募先：市役所農林課(中学生の部は各中学校でとりまよめます)



「ミクロ」の敵が 狙っています

最近、食品産業の技術も進んで、私たちの食生活はより豊かになりましたが、いままなお食中毒の事故は、あつとを断ちません。特に七月、八月、九月の暑い盛りは食中毒の発生も多く、食中毒の「魔の季節」となつていま



食料品の衛生確保に活躍

食品衛生指導員——ご存知でしょうか。これは飲食店や食料品販売店など食料品を扱うお店や施設を巡回し、食料品が衛生的に管理されているかどうかチェックする人たちです。いわば食料品のGメンというところですが、これから次の日程で巡回指導する予定です。

8月10日…荻川地区 9月4日…本町4
9月21日…金津地区 10月2日…本町2
10月8日…本町3 11月16日…小合地区
12月18日…その他の地区

またこのほかに「夏季食中毒予防運動」の一環として、8月10日、山谷町、吉岡町、中沢町、田家地区の巡回指導も予定されています。

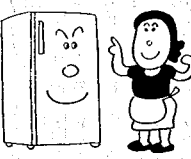
今年も新聞などで食中毒のニュースが報じられていますが、家庭での注意事項をまとめてみました。

食中毒の原因は細菌性、化学性、自然毒と三つのタイプに分けられます。細菌性食中毒は、まさに細菌によるもの

分布し、人間や動物の皮膚、ハナ、ノド、腸の中や、部屋の中にも浮遊しているのです。ところが遊んでいる菌は、いったん人の手やクシヤミ、セキなどによって食べ物に付着し、増殖を始めると大変です。この菌が作り出す胃腸毒が、食

食中毒の原因になるからです。このブドウ球菌と魚介類に付着している腸炎バチリオ、動物性食品を汚染するサルモネラ菌は、「恐怖の三大家」といえます。これらの菌による二次汚染を防ぐには「完璧な手洗い」が、決め手になります。

え、摂氏零度になると、大部分の細菌は増殖しません。しかし油断は禁物です。ある種の細菌は、摂氏零度～五度でも少しづつ増えて、タンパク質や脂肪を分解するからです。特に夏の盛りは、冷蔵庫の扉の開閉も多くなりますし、詰めすぎたりすると冷気の循環が悪くなり、たちまち庫内の温度は上昇して、細菌が繁殖しやすくなります。冷蔵庫は、食品を長く保存するためのものでなく、鮮度の低下を少しでも遅らせるために使



吹奏楽団がチャリティコンサート

いまから2年前、音楽を愛する若者たちが集まって「新津市民吹奏楽団」を結成しました。団員の大半が勤めを持っているため、全員そろっての練習がなかなかできない、楽器も十分にない——そんなハンディを背負いながらも、週1回、市民会館での練習に、精一杯青春をぶつけてきました。

その吹奏楽団のみなさんが、さる7月22日、市民会館で「チャリティコンサート」を開きました。団結成以来、初の公演です。およそ600人の聴衆も、華やかなブラスの響きに聴きほれました。

なおコンサートの収益金は、全額、社会福祉事務所へ寄贈されました。

また、生ものも、冷蔵庫に入れておけば安心」と思われがちですが、本当にそうでしょうか。

ほとんどの細菌は、温度が低くなると増殖力は急速に衰

え、摂氏零度になると、大部分の細菌は増殖しません。しかし油断は禁物です。ある種の細菌は、摂氏零度～五度でも少しづつ増えて、タンパク質や脂肪を分解するからです。特に夏の盛りは、冷蔵庫の扉の開閉も多くなりますし、詰めすぎたりすると冷気の循環が悪くなり、たちまち庫内の温度は上昇して、細菌が繁殖しやすくなります。冷蔵庫は、食品を長く保存するためのものでなく、鮮度の低下を少しでも遅らせるために使

内科・小児科・レントゲン科

大坂医院

新町1丁目6-12 TEL(4)5122

カメラ8ミリ 3回～20回払い
気軽なカメラクレジットを
ご利用下さい

(株)コダカメラ店

〒956 新津市本町二丁目 ☎(2)0583

電話一本で国内・世界(144カ国)にお花がおくれる

こうしてお花がおくれます。電話ファクシミリ 強力ネット (N.E.C. 複写速達装置)

お買物、ご用命は市内で

お買物、ご用命は市内で

誕生日・結婚祝・記念日・見舞・法事・葬儀・季節行事などに御利用ください。(2,000円～)

全国の花店で使用できるフラワーギフト券発売中(530円)

本町3丁目 ☎3-1187 (株)川名花店