



航空防除を実施

～病害虫の実態を見極め、必要最小限度で～

防除日程 **7月23日(日)** **8月5日(土)**

※なお、天候などの理由により、日程が変更される場合がありますので、ご了承ください。

★航空防除はこのように実施しています★

●地域農業に重要な役割を果たしています

大面積を効率よく一斉防除することによってその防除効果を高め、低コストで省力的な防除が実現できます。また、農業従事者が減少している中で、良質米を安定生産するためにも、航空防除は地域農業に欠かせない作業です。

●病害虫の発生予察に基づき、必要最小限度の防除につとめます

病害虫の多少にかかわらず、農業を大量散布しているかのように“誤解”されがちですが、決してそうではありません。病害虫の“発生予察調査”を実施しながら、実態に即した必要最小限度の防除につとめています。

●農業は安全性の高いものを使用しています

農業は「農薬取締法」等に基づき、登録の際に急性毒性や慢性毒性、発ガン性、遺伝子への影響、土等への残留、魚等への影響等、あらゆる角度から厳重に審査され、『使用安全基準』に合格したものだけを使用しています。正しく使用すれば人の健康や生活環境を害することはありません。また、航空防除は登録された農薬の中で、最も安全性の高いものを使用しています。

●●●農薬散布当日のお願い●●●

- 自動車は車庫に入れるか、カバーを掛けるようお願いいたします。(万が一自動車に飛散した場合でも、状況によっては保障対象外となりますのでご了承ください)
- 農薬散布中は、なるべく外出をひかえていただくようお願いいたします。
- 洗濯物は、外に干さないようお願いいたします。



大好評！岩室村100%『我家のみそ』づくり講習会

今年も5月27日、農村環境改善センターで「我家のみそ」づくり講習会が開かれました。4回目の今年は25名の参加者で、作り終わった後も秋までの保存方法などの質問等、熱心な意見交換がされていました。

主催者の農村地域生活アドバイザー（村内6名）は、これからも目に見える材料（地場産）を使った『安全でおいしい加工食品の推進を』と張り切っていました。

★手作りみそはやっぱりおいしい（和小勤務）伊藤みゆき

住まいは分水町なのですが、勤めが岩室村ということで昨年より寄せさせていただいております。自家製みそで育った私にとって、またこうして手作りみそを食べられることはとても嬉しいことです。その上、原料は遺伝子組替えなどの心配がない地元産ということで、

安心して食べられることも嬉しいことです。「おいしい」と家族にも好評です。

★ばあちゃんのみそ作り（和納1区）真島レイ子

初めてみそ作りに参加してみました。以前、おとなりの斉藤さんが参加され、おすそわけして頂きとてもおいしかったので、私も参加してみようかという気持ちになりました。

御指導のもと他の参加者のみなさん方と、和気藹々楽しくでき、不器用の私にもわりと簡単にできました。添加物が入っていない健康な自然のみそで、愛情たっぷりの料理をかわいい孫たちに作ってあげようと思います。

★（アドバイザー）川上敏子

遺伝子組替え食品が問題になっている今、できるだけ、地元で生産された安全な食品を子どもたちにとの願いから、昨年10月より、学校給食に地元産の味噌が使われていることはご存じでしょうか。

私たちは、安全な地域農産物を、地域の消費者の方々と交流を深めながら、地元産大豆を使った、豆腐、納豆などの加工にも取り組みながら、消費拡大を進めたいと思っています。

食中毒予防の心がけ

一見きれいな食品や台所にも、食中毒菌はひそんでいます。買い物から食事のあとかたづけまで必要な食中毒予防の心がけを、改めてチェックしましょう。



あなたの食生活は

安全ですか？

食べ物を買うとき

- 肉・魚・野菜などの生鮮食品は新鮮なものを選ぶ。消費期限日のあるものは表示を確認する。
- 冷凍や冷蔵が必要なものは、買い物の最後に購入。買ったらずちに帰宅する。
- 食品を買ったら、肉や魚の汁がほかの食品に付かないよう、それぞれ別のビニール袋に分けて包む。

食べ物を保存するとき

- いたみややすい食品は、購入後すぐに冷蔵庫・冷凍庫に入れる。
- 冷蔵庫・冷凍庫への詰め込み過ぎに注意。目安は容量の7割程度。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下に。それでも細菌が死ぬわけではないので、食品は早めに使いきる。
- 肉・魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中のほか

の食品に汁がかからないようにする。

●食品を直接床に置かない。流し台の下などに食品を保管する場合は、ぬれないように注意。

調理の準備をするとき

- せっけんをよく手を洗う。タオルやふきんは清潔なものを使う。
- 包丁やまな板は肉や魚を切った後に熱湯で洗う。生で食べる野菜や果物、調理済みの食品は、洗っていない包丁・まな板で切らない。
- 肉・魚、卵を扱った後はすぐに手を洗う。動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したりした後の手洗いも大切。
- ラップ包装の野菜やカット野菜もよく洗う。
- 冷凍食品など、凍結している食品の室温解凍は、食中毒菌が増えることもあるので、解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行う。
- 解凍した食品はすぐ調理す

調理をするとき

- 調理の前にもう一度台所を点検。タオルやふきんは乾いた清潔なものに交換し、手を洗うこと。
- 加熱して調理する食品は十分に火を通す。中心部も75℃で1分以上の加熱が必要。
- 料理を途中でやめるときは、食品を必ず冷蔵庫に入れる。再び調理をするときは、十分に加熱する。
- 電子レンジには専用の容器・ふたを使う。熱の伝わりが悪いものは、時々かき混ぜることも必要。
- 盛りつけは清潔な手でする。清潔な器具を使い、清潔な食器

る。冷凍・解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖することもある。

●肉や魚などの汁が、果物やサラダなど、生で食べるものや調理済みの食品にかからないようにする。

●包丁、まな板、食器、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに洗剤と流水で洗う。漂白剤にひと晩つけ込むのも消毒効果がある。洗った後に熱湯をかけた後、煮沸したりして消毒すればなお確実。

食事をするとき

- 食卓につく前に手を洗う。
- 盛りつけは清潔な手でする。清潔な器具を使い、清潔な食器

残った食品の扱い

- 時間がたちすぎた食品、ちょっとしたあやしいと思った食品は、食べずに捨てる。
- 残った食品を扱う前にも手を洗い、清潔な器具や皿を使って保存する。
- 残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存する。
- 残った食品を温め直す時は、75℃以上に加熱する。みそ汁やスープは沸騰させる。

に盛りつける。

●温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下に保ち、早く食べる。

●調理前・調理後の食品は室温で長く放置しない。例えばオーブンは、室温では20分で2倍に増える。

もしものときは…

- 食中毒の疑いがあるときは、すぐに病院へ。応急処置として十分な水分を補給する（冷水よりも常温に近いお茶や麦茶がよい）。