



# ふるやまにしかわ

9月 10日号

No.70

昭和47年

毎月 10日・25日発行

発行所 新潟県西蒲原郡西川町役場

印刷所 北洋印刷株式会社

## みなさんご苦労をまどしました

昭和四十七年度敬老会終る!!



会場に集まった四百余名

朝のひととき「世間話し」に余念がない

力強くお祝の言葉を述べる

公民館長さん

——公民館——

※記念写真をお撮りになり  
ましたみなさん、今年は  
「カラー写真」に撮りま  
した。近日中にみなさん  
にお届けいたします。

場は満場拍手のうちに「あ  
りがとうございました」、  
「来年も又元気な姿でお逢  
いいたしましょう」とお互  
いが笑顔に別れて行きまし  
た。……

九月十五日は敬老の日で、育館で盛大に敬老会を開きました。象者をお招きしましたが、それぞれ若々しい姿でお出になり、朝早くから会場に集まつた、あの部落のおじいさん、この町内のおばあさんが敬老会ならではの

お祝いの言葉が述べられ、高令者代表長谷川与さんが「お礼の言葉」が力強く述べられた後、中休みは婦人会のみなさんたちの数々の踊りと、のどくらべ大会が……これが老人なのかと思われるような美声で会

九  
月

30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	日 曜
金	木	水	火	月	④	土	金	木	木	水	火	月	④	土	行 事 等
行政相談		広報委員会					談 乳児、産婦健康相			産業育成資金融資 委員会					公 事

## 心配ごと相談

毎週月曜日

午後1時から3時まで

- ところ 西川町老人いこいの家「西川荘」
- 相談ごとは秘密で無料です。
- お気軽においでください。

&lt;9月の相談員&gt;

11日 高井 熊雄 和田 兵作  
18日 高井 熊雄 棚橋 四重  
25日 高井 熊雄 内藤恵知郎

## 危険物取扱者受験講習会

県は、きたる10月22日(日曜)二種第四類および両種の危険物取扱者試験を行ないます。この試験に備えて、次の要領で講習会が開催されますから、希望の方は受講ください。

・講習会場 燕市総合文化センター

・とき 9月29日~30日

くわしくは消防本部(☎2349)へ問い合わせください。

## 家屋の異動調査

昭和47年に新築、増築、改築、滅失した家屋の調査に、9月下旬から係員が伺います。

## 督促状がでます

まもなく町県民税第2期分の督促状がでます。納税をお忘れになつていませんか。今一度手もとをおたしかめください。

## 交換できる書き損じのはがき

料額印面(てがみでいえば切手の部分)以外のところを書き損じてしまつたり、印刷を誤まつたりしたはがき類、ミニレター。航空書簡は1枚につき次の料金で交換します。

- 通常はがき、往復はがきの往信部または通信部のみ、小包はがき……………2円
- 往復はがき、ミニレター……………4円
- 航空書簡(エログラム)……………10円

## 9月の救急病院変更

9月24日(日曜日)  
卷町 川口 医院 02567-2-2407  
<変更前>…卷町立病院…

## 新潟米

## 品質向上総仕上月間

8月21日~9月20日

消費者に喜ばれるうまい、  
米づくりをするため、「新  
潟米」品質総仕上月間が八  
月二十一日から九月二十日  
まで展開されています。

(◎乾燥)一、乾燥の良否は米の品質  
に大きく関係する。極端  
な過乾燥は胴割を誘発し  
て新潟米の品質向上に努め  
てください。

(◎脱穀)一、脱穀度が適度でも、そ  
の過程で乾燥速度が早す  
ぎれば胴割を発生するので、毎時乾燥水分を  
0.8%以上にならない  
ようになります。加熱空氣は

二、乾燥度が適度でも、そ  
の過程で乾燥速度が早す  
ぎれば胴割を発生するので、毎時乾燥水分を  
0.8%以上にならない  
ようになります。加熱空氣は

原則として三十五度C以下  
とする。テンペリング乾  
燥機の加熱温度は仕様書  
に記載してある。運転時  
間隔などは、脱穀の厚さ  
を基準に留意する。

(◎水分検定器を利用し、  
乾燥前の穀水分を測定し  
て乾燥時間の一応の目安や  
それをたて、乾燥途中で一  
回、さらに仕上げ近くで一  
回測定し、余熱乾燥を

考慮して一五%近くで停止する。水分測定の試料  
は粗麿の上、中、下層か  
らとり、放熱してからな  
べく玄米で測定する。

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率  
の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

## 新潟米

## 品質向上総仕上月間

8月21日~9月20日

が高いのでそのまま放置  
すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

の高いのでそのまま放置

すると変質する。変質は  
脱糸米にとくに発生しや  
すく、気温や湿度により  
異なるが、水分一八%以  
上の穀を堆積した場合に  
発生やすく、含水率が  
高いほど、堆積が厚くな  
るほど変質しやすくなる。  
二、変質を防ぐには、脱穀、  
脱穀、脱穀、乾燥作業が  
確実に行なわれる。

(◎調整)一、肌ずれ米の発生を防止  
するため乾燥穀は放冷し

(◎生穀処理)一、生穀の処理は、含水率

