

菜の花・レンゲ 栽培者の募集

農地の保全や地域の美しい景観づくりのために、「菜の花」「レンゲ」を栽培したい個人や営農組織を募集します。応募要件を満たした個人・営農組織には、栽培面積に応じた種子を無償提供します。また、5割以上開花した農地には、開花率に応じた交付金を交付します。

応募要件 以下の全てを満たす場合、応募ができます。

〈応募者〉

- ・ 町内に住所を有する者または営農組織
- ・ 栽培に適した管理を実施できる者

〈農地の広さ〉

- ・ 概ね集落単位で栽培面積が30a以上となること

〈農地の場所〉

- ・ 栽培する箇所は町内の農地で、主要幹線道路・鉄道等の沿線または公共施設の周辺



申込期限 8月8日(金)まで

申込・問い合わせ先

産業課 農林室 ☎ 0859-68-3315

おしらせ

夏の食中毒予防

食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温約20℃で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。そのため、気温と湿度が高くなる夏場は、細菌による食中毒への注意が必要です。

◆食中毒予防の3原則

つけない

- 食品を扱うときには、石けんと流水で手を洗う。
- 肉や魚の汁がもれないように、ビニール袋などに包んで保存する。
- 肉、魚を切った後の包丁、まな板は洗剤でよく洗う。
- 野菜はよく洗浄して料理に使う。

ふやさない

- 賞味期限、消費期限を確認する。
- 冷蔵、冷凍保存の食品を購入したときは、寄り道せずに帰宅し、すぐに冷蔵・冷凍する。
- 調理後の食品は長く室温に置かない。

やっつける

- 肉、魚は特に中心部までしっかり加熱する。

◆カンピロバクター食中毒

近年は、全国で200件程度、1,000～2,000人が感染していますが、今年度は県内で、すでに4件発生しています。

カンピロバクターは、牛や豚、鶏、猫や犬などの腸の中にいる細菌で、この細菌が付着した肉を生で食べたり、加熱不十分で食べたりすることによって食中毒を発症します。

焼肉、バーベキューを楽しむときにも十分に加熱をして食べましょう。

参考：厚生労働省・鳥取県・鳥取市保健所の各ホームページ

問い合わせ先

健康対策課 健康増進室 ☎ 0859-68-5536

INFORMATION