

本山町行政連絡

編集・発行 本山町役場

【隔週水曜日発行】

第899号

平成26年度第6次産業化促進支援事業の募集について

本町の農産物を活かした6次産業化を図る農業者グループ等を支援するため、「第6次産業化促進支援事業」を設置し、その必要となる経費の一部を補助します。事業を実施したい方も事業実施見込みの方は、まちづくり推進課までご連絡ください。

（補助対象事業）

農産物の商開発、加工又は販売までを実施する事業に係る経費について予算の範囲内で補助。

（補助対象者）

① 3戸以上の農業者又は2戸以上の認定農業者のグループ

② 集落又は地域営農団体

③ 農業法人

④ その他、町が特に認める者

（補助限度額） 50万円

（補助率） 団体等 1/2

（申込み締切） 11月21日（金）

【申込み・問い合わせ先】

まちづくり推進課

電話

76・39916

11(55)月 30(655)日

「年金の日」です！

年金記録や将来の年金受給見込額を確認し、未来の生活設計について考えてみませんか。

「ねんきんネット」をご利用いただくと、いつでも自身の年金記録を確認できるほか、将来の年金受給見込額について、自身の年金記録を基に様々なパターン試算をすることもできます。

「ねんきんネット」については、日本年金機構のホームページでご確認いただくか、南国年金事務所にお問い合わせください。

【問い合わせ先】

南国年金事務所

電話 0888-864-1111

燃えるゴミの収集について

日頃のゴミ収集への協力ありがとうございました。燃えるゴミの指定袋での収集が始まって7年目になり、指定ゴミ袋での収集も定着していますが、最近所々で指定袋以外でのゴミ出しが見つけられます。

ゴミステーションにはマナーを守って正しくゴミを出してください。収集出来ないゴミがある、近くの住民の方の迷惑になりますので十分注意をお願いします。

燃えるゴミは、指定袋以外では収集できません。ご協力をお願いします。

【問い合わせ先】

嶺北広域行政事務組合清掃センター

電話 76・35322

住民生活課住民班

電話 76・2113

早明浦ダムの新無料配布のお知らせ

早明浦ダム・高知分水管理所では、早明浦ダムの運用にあたりダム貯水池(さめうら湖)に留まった流木やゴミなどが支障にならないよう揚陸しています。揚陸した流木は、薪やチップに加工することで皆様に利用していただけるよう取り組みを行っています。今回の配布では、薪に加工したものを無料配布いたします。ぜひご利用ください。なお雨天時には薪配布を中止する場合がありますのでご了承ください。

【配布日時】

平成26年12月3日(水)

※配布時間は、9時から12時までとなりますが、薪がなくなりましたら配布は終了させていただきます。

【配布場所】

ダム右岸仮置場(高知県土佐郡土佐町田井)

【問い合わせ先】

早明浦ダム・高知分水管理所

電話

82・0485

全国一斉「女性の権利ホットライン」 強化週間について

高知地方法務局と高知県人権擁護委員連合会では女性の権利問題解消に向け、電話相談の強化週間を実施します。

期間中は、土・日曜日も受け付けています。また、平日は時間を延長し、午後7時まで受け付けます。

実施期間

平成26年11月17日(月)～23日(日)

時間

午前8時30分～午後7時

ただし、土曜日・日曜日は午前10時～午後5時

電話番号

0570(070)810

※電話は、高知地方法務局人権擁護課につながります。

取扱内容

ドメスティック・バイオレンス、セクシャルハラメント、ストーカー、離婚問題、暮らしの悩み「こころ」な女性をめぐる人権問題

その他

相談は無料、秘密は厳守します。

【問い合わせ先】

高知地方法務局人権擁護課

電話 0888-82221-35003

「毎月19日は食育の日」

甘いものが好きな人のために！

甘いものは脳を喜ばせ、元気の源になります。しかし、とりすぎればそれは害になります。

甘いものを食べすぎ「必要なエネルギーを補う」というレベルを超えると、それは体内で脂肪として蓄えられるからです。また、甘いものおいしさにおぼれ、脳がその快感を覚えると、それ以外のものは、ほしくなくなってしまう危険も見逃せません。甘いものを適切に楽しむことはよいですが食べすぎると栄養バランスが悪くなることを忘れないように心掛けましょう。

食へるなら食事の最後に少量を味わい、それに満足することが、甘いものの魅力におぼれないための秘訣かもしれません。

☆厚揚げとじゃが芋のマヨ照り炒め☆

★材 料 ★ 2人分

厚揚げ・・・1枚

じゃが芋・・・100g

マヨネーズ・・・大さじ1

- A
- ・しょうゆ・・・大さじ1
 - ・みりん・・・小さじ2
 - ・砂糖・・・小さじ1
 - ・水・・・大さじ2

小ねぎ(小口切り)・・・2本

◎作り方

- ① 厚揚げは厚みを半分切り、3センチ角に切る。じゃが芋は皮をむいて5ミリの厚さの半月切りにし、水に5分さらして水けをふく。
- ② フライパンにマヨネーズを中火で熱し、溶け始めたら①を入れてこんがりするまで3～4分炒める。
- ③ 混ぜ合わせたAと小ねぎを加えてさっと炒め合わせ、器に盛り。

【問い合わせ先】

本山町食生活改善推進協議会

電話 70・1060

