

肱川

編集場 138
 肱川町役 120
 務 120
 TEL 7212
 461020

九月定例町議会終る

第七十七回肱川町議会定例会は九月二十日招集、二十一日、二十二日委員会を開き、議案審査を行ない、二十五日本会議を開いて、次の議案をそれぞれ議決して閉会した。

二十日の一般質問
 丸山議員
 1. 町債の現況について
 久保田議員
 1. 塵埃処理について
 2. 町道の維持管理作業について
 3. 中央地区プールの建設について
 4. 第二次農構推進について
 福山議員
 1. 学校給食を米食に切り替える考えはないか。
 2. 町道危険箇所へガードレール設置方について
 3. 塵埃焼却場の清掃について
 中野議員
 1. 出稼ぎ対策について
 山口議員
 1. 大谷線の県道編入の見直しと水ヶ峠線の着工予定について
 2. 白石線通学バス土曜昼間廃止に伴う対策について
 3. 公民館建設に伴う中央分館負担金の状況について

議案
 一、教育委員会委員の任命について
 ○推野筆清氏を再選することに

同意

- 二、肱川町大学の区域の一部変更及び小字の一部廃止について
 ○地籍調査の結果により大字宇和川、山鳥坂の一部を名荷谷に編入し、大字宇和川、山鳥坂の一部小字を廃止する。
- 三、肱川町老人医療費給付条例の制定
 ○年令七十五才以上の町民に対し、十月より医療費の給付を行なうこととなる。
- 四、交通安全対策会議条例の制定
 ○交通安全対策のために計画並に実施機関として会議を設ける。
- 五、学校給食センター条例の一部改正
 ○給食センターの場所を中学校より中野小学校に変更する。
- 六、退職手当の特例に関する条例の制定
 ○町職員の新陳代謝と人事管理の適正化をはかるため、高令者に対し退職手当の特例を設ける。
- 七、町道の認定について
 ○町道としての規格を備える新設道路五十一路線を町道として認定。
- 八、昭和四十六年度一般会計補正予算
 ○主なるもの (単位千円)
 広城市町村圏の事業費七四九

老人医療費補助金	一五〇〇
嘉城線道路新設費	八九九七
農道新設補助金	七七八
大駒場線舗装費	一六五五
正山線拡張工事費	三一〇一
鹿野川公衆便所設置	四〇五
中津線改良工事	二九三六
鹿野川新町舗装費	二二二四
小学校管理費	一三八三
中学校管理費	五五〇
公民館暖房設備費	五三八〇
給食センター建設	一〇〇二六
公債費	二九三〇
道路災害復旧	一〇三三
道農中津線災害	六四三三
補正総額	五四〇〇
予算総額	二五五〇〇

九、陳情
 1. 農林会館の建設と助成について
 2. 地域を守る美化運動について
 3. 土地崩壊防止について
 4. 傷病恩給増額に関し意見書提出について
 ○以上、何れも採択とする。

陳情
 1. 森地区道路新設工事費の助成について
 ○不採択とする。

富永浦衛氏へ 感謝状

岩谷小学校校庭用地の一部寄贈者(菟野尾部落) 富永浦衛氏に対し、この程、町長より感謝状が送られました。

おしらせ
 一、妊婦健康相談
 と き 十一月十六日
 と ころ 町公民館
 二、三才児健康診査
 と き 十一月十六日
 と ころ 町公民館
 三、乳児健康相談
 と き 十一月二十九日
 と ころ 町公民館

検察審査会について

検察審査会とはどのような制度でしょうか。
 検察審査会は、国民の中から選ばれた十一人の検察審査員が、検察官の仕事のやり方を審査する制度です。
 ことばをかえて言いますと、検察官の仕事のうえに一般国民の良識を反映させる制度と言えましょう。
 検察審査会は次の二つの仕事をします。
 一、検察官の不起訴処分を否の審査
 ○検査官が事件を不起訴処分にしたことが正しかったかどうか。
 たえば、事件の捜査が不十分であったり、事実の判断を誤ったりなどしていないか。を審査します。
 二、検察事務の改善に関する建議
 ○検察官の仕事全般について、もし改善すべき点があれば、検事正に対してその点を指摘して改めるよう申し入れをします。
 ◎こんな不満をもっている方はいませんか。
 交通事故、詐欺、おどし、など犯罪の被害にあつて警察、検察官に訴えたが、検察官がその事件を裁判にかけてくれない。どうもなっとくができない。
 そういう方は、そのまま泣き寝入りしないで、大洲検察審査会にご相談下さい。
 費用はいりません。
 大洲検察審査会

旧軍人に対する 恩給法の一部改正について

○旧軍人旧軍属に対する一時恩給および一時扶助料が支給されますので該当者は住民課にお申し出下さい。
 下士官以上の旧軍人で引続く実在職年が三年以上七年未満である者。
 但し、下士官として在職年が一年以上の者であること。
 ○地域加算以外に次に掲げる加算が恩給の基礎に算入されることになりました。詳細は住民課にお尋ね下さい。

戦地外戦務加算
 航空基地戦務加算
 航空加算
 戦車加算
 潜水艦加算
 遠洋航海及び艦隊勤務加算
 不健康業務加算

旧金鵞勲章叙賜一時金受給者に銀杯を交付されます
 支那事変による旧金 勲章叙賜一時金(昭和十五年四月二十九日付)受給者に対する銀杯の交付がありますので、該当者は住民課にお申し出下さい。
 但し、昭和三十八年四月一日生 在者。

飲酒運転をやめよう

これからは、各地で秋祭りがあり、酒をのむ機会がおおくなりま

酒を飲んで車を運転し、事故を起して、本人だけでなく、一家がとにかえしのつかない状態となることを、私たちは他人ごとと考

交通安全推進協議会、料飲組合など、五団体では、次のような注意書きを店や事業所にはって、飲酒運転の追放を努力することとなりました。

みなさんへ
車を運転して来られた方で飲酒されるときは、鍵を必らずお預けください。

香典返しを止め 社会福祉事業へ寄附

道野尾部落の岡喜重郎さんは、さきに亡くなられた御田堂ヨシヲさんにおくられた香典を社会福祉事業のために役立てて下さいと、金五千円也を社会福祉協議会へ寄附されました。

くぬぎ林所有の 皆さんへお願い

最近、椎茸の生産が急に伸び、脇川町に於ても、主幹作物の首位を占めることになりましたが、将来心配される事は、原木不足です。当地方は比較的の原木に恵まれているが、県内外を問わず、郡内近隣の町村よりくぬぎ林の買付に來ています。

椎茸原木をお持ちの方々は、出来るだけ町内の生産者へ譲渡して下さい。

尚、組合に於いては、くぬぎ林の保存生産のため、学童を通じてどんぐりの集荷をし、将来苗木の無償交付を考えていますので御協力下さい。くぬぎ林については、造林はもちろん、芽かき、下刈、施肥等について補助金が交付されることになっております。

伐採届出について

森林組合

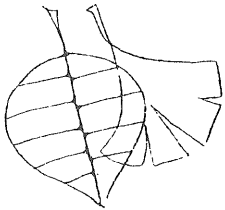
スギ、ヒノキ、マツはもろろんのこと、クヌギ、ザンを伐採される時にも、必ず伐採届出をして下さい。番地、伐採面積、樹種、年令、伐採の期間を調査し、印鑑を持って森林組合まで届出をして下さい。

過疎地域 経営資金について

- 一、貸付対象事業（林業関係）
素材、椎茸の生産又は造林に必要な機械、施設の造成又は取得。
- 二、貸付限度額
農林漁経営者（組合員）二百五十万円以内で借入者が負担する額の八割相当額。
- 三、貸付条件
1. 利率年五・〇%（但し据置期間中は年四・五%）
2. 償還期限
二十五年以内（うち据置期間八年以内）
3. 償還能力
事業効果施設の耐用年数を勘案し、必要最短期間とする。

県税自動車税第二期分の納期限は、十一月一日です。早めに最寄りの伊予銀行、愛媛相互銀行、郵便局又は県事務所大洲出張所へ納付して下さい。

松山県事務所
大洲出張所



脇川土場木材相場表

昭和46年10月8日市

長さ	未口径	すぎ	ひのき	まつ	その他
4.0 m	7 cm下	70	70		松パルプ材 1.5m~2.1m 未口6cm上 25円00銭
	8 上	55	56		
	12 "	52	100		
	16 "	53	83	40	
4.2 m	30 "	62	115	55	
	7 下	55	55		雑パルプ材 1.5m~2.1m 未口6cm上 20円00銭
8 上	40	40			
13 "	75	120			
3.2 m	16 "	70	115	40	
	7 下	26	26		松箱材 2.1m 未口14cm上 30円~ 38円
8 上	20	20			
16 "	25	25			
2.1 m	30 "	40	40		
	1.0 m	12上	15	20	
6.0 m	13上	85	145		
	6m以上	足場	1mにつき40~80		

本表は、脇川町内の自動車土場の価格です。（丈当り）故に、運賃や市場手数料など差引いたものです。

乾しいたけ相場表

県森連椎茸共販売所に於ける相場

1. 入札の月日 S46. 10. 6
2. 価格 高値 4,420円
中値 3,123円
安値 1,200円
3. 概要
品柄は前回と変わらず、中小葉系の足長バレーが多く、その後の産地発生がなく、品簿と商社の横道と思われれます。
品柄別
上セロ 3,800~4,500
並セロ 3,400~3,800
中肉足長 2,600~3,000
小バ系 1,500~2,000
黒子、ジャミ 1,000~1,500

次回市10月17日、10月27日です。5日前位に出荷して下さい。

椎茸の原木伐採について

椎茸の原木の伐採は十月十五日より十月末が最適期です。元切りして葉枯すため今すぐ実行しましょう。特に北向き、蔭づけヤクヌギを早く切り、南向きヤナラを次に切って、玉切りはすくにはしないで、大きな原木北向きの処は明春二月頃行なう方が水抜き出来てよい。

農協だより

S 46. 10. 20

普及所

栗の縮伐と間伐について

最近では栗を植付けする場合、一〇メートル当り七〇〜一〇〇本、それ以上の密植が行なわれている。このような密植栽培は未収益期間を一年でも短かくしようとして考えだされたものである。しかし、この栽培方法と同じような考え方で栽培していたのでは大きな失敗をまねくことになる。

栗の木の本葉の性質はひじょうに陽性の木で、その枝葉全面に日照が当ることが必要である。密植度が進んでくると木自身は徒長繁茂して外観はたいへんよく育った栗園のように見られるが、栗実収穫には不適状態の園となる。このことから計画性をもった密植栽培をおこなうことが大切である。植付けの時から計画を立て、間伐樹、永久樹を決めておき、永久樹に対して、不都合な間伐樹の枝は、主技とか垂主技のような大切な枝であつても伐採する。そして、樹冠と樹冠との間には常に五〇センチ程度の空間がある状とする。伐栽時期はせん定と兼ねて二月に行なつてもよいが、落葉した時点で樹間の密閉状態がハッキリせず、思いきって伐栽したようでも新梢が出てみると伐採前とほとんど変わっていないかたといふことがよくある。落葉するまでに行ない

たいものである。この場合、強度の密閉園では、いきなり思い切った間伐をして立木密度を下げると園地への日照が急激に増加することになり、日焼けや、胴枯病が発生するので、三年程度で適正樹間となるよう、まず樹冠の縮伐をし、その後、間伐をするようにしてください。

茶樹栽培について

年間1.600Kg収穫園の施肥設計例

施用時期	肥料名	施肥料
秋肥	9月上中旬	I B 磷加安 S 511号 (15-11-11) 135Kg
春肥	3月上中旬	尿素磷加安 22号 (20-12-12) 100Kg
夏期第1回	1番茶摘採後	尿 素 30Kg
夏肥第2回	2番茶摘採後	硝 安 40Kg

茶樹栽培について
愛媛県茶業振興協議会・県・経済連等によって示している茶樹施肥基準を照介いたします。

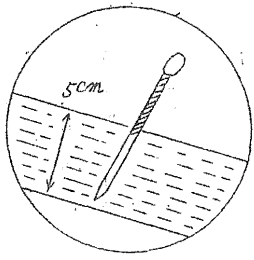
植付け当初は活着する迄施肥をしてはいけません。

年次別施肥基準

年次	1年	2年	3年	4年	5年	成園	成園
					1,200Kg	1,600Kg	2,000Kg
成園に対する割合	20%	50%	65%	80%	100%		
窒素	10Kg	25Kg	33Kg	40Kg	50Kg	67Kg	85Kg
磷素	4.5Kg	11.5Kg	15Kg	18Kg	23Kg	30Kg	40Kg
加里	5Kg	12.5Kg	16Kg	20Kg	25Kg	33Kg	43Kg

年間分施肥時期と割合

肥料成分	秋肥	春肥	夏肥第1回	夏肥第2回
	9月上中旬	3月上中旬	1番茶摘採後	2番茶摘採後
窒素	30%	30%	20%	20%
磷酸	50%	50%		
加里	50%	50%		



薬のついている部分が「かくれる」ように斜めにしっかりと差しこみます

つる切り代用 新除草剤が発売

購買課

春樹（三月下旬）の場合には五月下旬に第一回の追肥を行ない、九月迄五ヶ月間に至って毎月窒素成分で一回当り四キログラム施用するとよい。

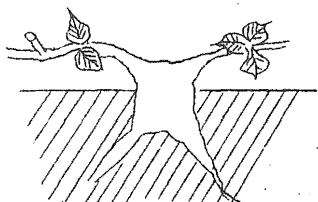
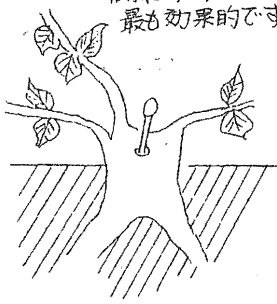
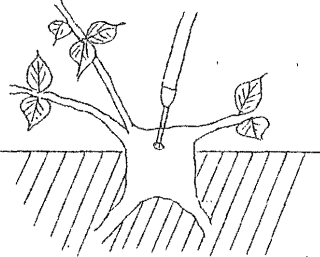
◎造林地下刈り作業労力は會当天日数を要されています。植林後二年ぐらゐから「くずかざら」が勢力を上げて来ます。その時にわずかな経費と簡単な作業でほぼ完全に防除が出来る新しい除草剤が発売になりました。商品名「ケイビン」石原産業の製品です。本剤は要子に薬がぬられてあり、くず株に挿込み処理します。くずの局所施用することによりクズ全体を防除することが出来ます。木針前であり、持運びに便利で能率的に作業を進めることが出来ます。年間を通じて処理出来ませんが冬春の雑草の繁茂しない時に使用が楽であります。一本九円で一〇メートルに当り三〇〇本位とされています。

使用法

あらかじめケイビンを差す位置にキリなどで穴をあけておきます。

根株に差すのが最も効果的です

つるに差す場合は直径が1cm以上のものを透かします



大谷地区は祭のため、十月二十日九日の予定。

醬油配達予定日

十二日（金）おやぶ 谷口
十九日（金）宇和川

十一月分集配予定日

二日（火）月野尾 おやぶ
四日（木）宇和川南部
九日（火）宇和川北部
十一日（木）大谷方面
十三日（土）谷口方面
十六日（火）月野尾 おやぶ
十八日（木）宇和川南部
二十日（土）宇和川北部
二十五日（月）大谷方面
二十七日（木）谷口方面
三十一日（火）月野尾 おやぶ

◎新製品共立餅つき機もちろん号の推進に入っております。推進特価一万五百円、最も優れた性能を持つ餅つき機、もちろん号は持運びが楽で取扱はごく簡単であり、他に色々とお使いになれます。台所には是非一台加えて下さい。

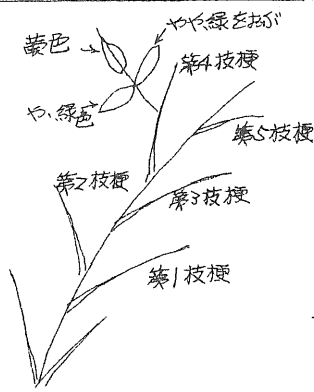
◎調味料の一番と、だしの素セット特別推進を大洲市と喜多郡の農協が共同で実施する計画をたて皆さんに協力をお願いすることとなりました。今回の特別推進は歌謡ショウなつかしの歌謡としてタレントに春日八郎、三橋美智也、市丸、市丸、藤本三三、神楽坂はん子、神楽坂浮子、司会宮尾光志が大洲市市民会館で昼夜二回上演致します。（二月十日頃予定）

◎セット内容は、いの一箱三〇〇g 入二袋、だしの素一〇〇g 入二袋、各一個推進価格が一、七九〇円で、セットに一枚の特別招待券を贈ります。婦人部役員さんを通じてお願い致しますが、一箱運動には是非御協力頂きますようお願い申し上げます。

販売

うまい愛媛米をつくろう

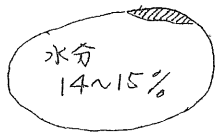
刈取り適期は出穂後五十日前後
刈取適期のもみの色



良質米で品種統一

- 早生 日本晴 (山間部 農林22号)
- 中生 クサナギ ヤマビコ
- 晩生 松山三井 アケボノ
- モチ ナンゴクモチ (山間部) タカサゴモチ

上手な乾燥で
うまい米づくり



1. 乾燥過ぎをやめよう。(モミ水分は中心部のモミではかるう)
2. 高温で急な乾燥をやめよう。

乾燥機の

使い方について

1. 乾燥機を置く場所
 - (1) 日当たり、風通しのよい乾いた所をえらんで下さい。
 - (2) 室内で乾燥するとき、籾内を通った湿った空気が再び送風機に吸いこまれないように、窓や入口をあけて通風をよくして下さい。
2. 籾の入れ方
 - (1) 乾燥箱に入れる籾の表面は平らにし、周囲は幾分高めにして下さい。
 - (2) 籾の量は、平型(静置式)の一坪型で七十位、立型(静置式)の十石、十二型では、それぞれ十石、十二石位を一度に入れて乾燥して下さい。また、循環型の大型のものでは二十石、三十石を一度に乾燥できませんからそれに合った量を入えて下さい。決められた籾量より著しく少なくすると(半分以下)胴割れなどがでて品質が劣ります。
 - (3) スクリューコンベアーを用いて籾の出し入れをする乾燥機では能率を上げるために回転数を上げると脱ブ米がでるので、決められた回転数で行なって下さい。
3. 送風の仕方
 - (1) 送風量は、籾の表面に新聞紙(三十センチ角)をおいて3/5センチ位もち上がる程度がよく、3/5センチ程度浮上らないときは、籾の量を少なくして下さい。送風回転を上げることがありますが、動力が多くなるので経済的

にはよくありません。
温度の上げ方

4. 送風温度は静置型では三十五度以下とし、晴天の日で外気温プラス五度程、雨天の日で十五度程度を加温して下さい。また、循環型では三十五/四十四度程度に加温をし、テンパーリング式では六十度まで温度を上げてよいが、乾かし過ぎにならないように仕上がり前になって水分測定を行なうことが大切です。
5. 乾燥後は籾は直ちに取り出して籾置場に積んで表面をむしろ等で覆って下さい。籾は二/三日かけてよく冷やして下さい。この間に乾燥むらがあります。
6. その他の注意
 - (1) 火炉を使用するため火災に十分注意して下さい。
 - (2) 機械を使用する前にはよく点検して故障がおこらないようにして下さい。
 - (3) 乾燥仕上り時や、乾燥開始の籾の水分は水分測定器で測定して下さい。
7. 標準水分は、十四%~十五%を厳守して下さい。それ以下に水分を下げると、胴割れや品質が悪くなりますから、特に注意して下さい。

お料理メモ

商品の知識

うずら酢(五倍酢)について
おなじみのクミアイの五倍酢が味も香りもよくなりました。農家の皆さんから五倍酢のにおいが悪いという声をたくさん寄せられて

ていきましたが、今回その香りがグットよくなりました。
エキス分最高の五倍酢は料理を一そう引立てます。安心して使ってください。

大豆の酢じょうゆ漬

(保存食)

- 材料 大豆カップ五杯
人参四本
するめ五枚
こんぶ一メートル
しょうが少々
醤油カップ五杯

成分	アルカリ度	揮発酸	不発	アミノ窒素	全糖	エキス分	総酸
旧ウズラ酢の素を10倍にうすめた液	0.3	0.15	0.002	1%	1.5%	4.5%	4.5%
5倍酢と5倍にうすめた液	0.5	0.21	0.003			3.4	4.5

酢五カップ二・五倍
(五倍酢を六倍にうすめたもの)
ゆず・みかんの皮を線切りして加えたり、とうがらしを使ってよりよい。

これこそ存じ?

生ま卵はなぜ消化が悪いのか?

- ① 醤油と酢をカメに入れ、混ぜておく。
- ② 大豆をふくらまして熱いうちに①へ入れる。
- ③ 人参は三センチ位の長さ線切りとする。
- ④ スルメは焼いて小さく切りこんぶは砂をふきせん切りとする。
- ⑤ しょうがも小さくきざむ
- ⑥ 材料全部をカメに漬け込み一日一回位かきまぜる。二/三日過ぎるとスルメも軟くなり、二週間以上も味が変らずおいしく頂ける。

生ま卵はごらんの通り半流動体の柔らかいものであるから、半熱卵よりも消化がよいように思われるが、実際にはその反対で、生卵は割りに消化が悪い。なぜかという点、胃液の中に含まれている消化酵素は、生命を持っていくものに対しては余力が働かない。生ま卵は母鶏が温めれば、ひよこになる生命をもっている。生きていくから消化酵素の変化を受けにくいのである。しかしこれを半熱にする熱のため卵そのものが死んでしまふから消化しやすくなる。ゆで卵としたものが消化が悪いのは、ゆでたために卵の蛋白質が固まるためであって、前者とは少し意味が違ふ。だから朝食につける卵はできるだけ半熱にして、スプーンですくう程度の卵が一番栄養的にみて、上手な卵の召し上がり方といえる。

酒量

人生漫步

毎晩、晩しゃくが同じ量いける人は健康体の証である。そして、酒一合とご飯一杯とカロリが匹敵するといふから、酒一合を飲む人はご飯一杯をひかえてもよいわけである。宴会のときなど大酒を飲む人は料理をあまり食べない。もつたよいのである。宴会などで無理に酒をすすめる人がいるが、これは相手の生理を害することになりかねない。そしてこれをむやみに断わると腹をたてる人がいる。酒に酔っても酔わない素振りをする人がいるかと思えば、酔わないで酔った素振りをする人もいて、酒量には個人差がある。一、二杯飲んでも弁慶の火事見舞いのような顔になる人がいるかと思えば、いくら飲んで酔わない人もいて、酔わないどころで酒の適量は血液の中のアルコールが、〇・五〜〇・一%であるといふ。そして日本酒を二合飲んで七時間たつと酔がさめるのが普通である。道路交通法で飲酒運転というのがある。改正前は血液の中のアルコールが、〇・五%、呼吸一リ中、二五〇以上で、酒一合一、五分間は飲み、三〇分たつたときの状態であるといふ。血液中のアルコールの濃度と酔態との関係はおよそ次の通りである。

- 〇・〇二% : 熱感、ふらふらとした感じ
 - 〇・〇三% : 軽度にはしゃぐ
 - 〇・〇四% : 自己批判がにぶる
 - 〇・〇五% : めいてい状態
 - 〇・〇六% : ろれつがまわらぬ
 - 〇・〇七% : 深い麻酔状態
 - 〇・〇八% : からみつく、酒乱状態
- 河野 照義