

「自分だけは何と、思う心が事故のもと」

# 昭和

発行 町 1680  
 川 120  
 TEL { 120  
 編集 課  
 総務 務  
 197.1.1.2.2.0号

## 昭和四十六年工業統計調査にご協力を!

一 月中に調査員が伺います。

この調査結果は、工業統計速報および工業統計表として公表され、各種の経済分析や国および県、町の産業振興、地域開発公害、水、交通等各種の行政施策の基礎資料として、また民間企業の経営の指針、市場調査資料等として各方面に広く利用されております。

活動の成果等について調査し、製造業の実態を構造的には握することを目的としております。

調査にあたっては、県知事によって任命された調査員が、貴事業所に伺い、昭和46年工業調査票の記入をお願いいたします。多忙のところお手数ですが、該当調査事項についてご記入の上、指定された期日までに調査員に提出されるようお願いいたします。

毎年12月31日現在で工業統計調査を実施し、そのたびごとに皆様のご協力をいただき、厚くお礼申し上げます。この調査は統計法に基づき指定統計調査で、わが国における製造業に属するすべての事業所をもれなく調査する、いわば製造業に属する国勢調査ともいえるべきものであり、製造事業所および本社、本店について生産のために使用された生産要素および生産

## 農地法の改正によって 小作料が改められます。

農地法は、昭和二十七年に、農地改革の成果を保つために定められました。それが現在まで世の中は大きく変わりました。そこで社会の実情に合うような方向で一部改正になりましたが、関連して小作料も変更することになりました。

①小作料標準額決定の経過  
 小作料の最高額制度が廃止になり、新たに小作料の標準額が定められました。

標準額のきめ方は、町小作料協議会（組織は、借り方、貸し方代表各五名、学識経験者七名で構成）で審議したものを、小作料標準額設定の資料として、農業委員会において再検討を加え、更に県と協議をして、当町における適正な小作料の標準額と定めました。

### ②小作料の標準額

種別	一〇a当り	小作料	備考
上田	四八〇kg	一七〇〇〇	
中田	四二〇kg	一三〇〇〇	
下田	三〇〇kg	九〇〇〇〇	

### (1) 田の場合

実情に応じて決めることとした。これは畑の場合は特殊な事情があるため。

### (2) その他

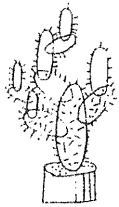
小作料の決定にあたっては、当事者間で納得できるような円満な配慮をお願いします。

### (3) 許可申請の手続き

現在小作契約をしている場合で小作料を変更するときは、当事者（借り方、貸し方）双方が、合意解約の許可申請を行ない、再契約することになります。

新たに小作契約する場合も、許可申請の手続きをして下さい。

詳しいことの間合は、農業委員の方、又は町農業委員会へご連絡下さい。



## 出稼ぎの皆さんへ

最近起こっている賃金の不払いとか労働条件の相違などの事故の多くは、公共職業安定所の紹介による就労の場合に起っています。

(1) このようなことのないように出稼ぎするときは、必ず公共職業安定所か農業委員又は役場産業建設課に相談し、その紹介を受けて就労するようにしましょう。

(2) 公共職業安定所、農業委員会で、出稼ぎに行く人がよりよい条件で安心して働けることができるよう、「出稼ぎ等相談員」農業委員一〇名を置いて就職の相談やあせんの紹介をしています。

(3) 労働条件なども、就労地の公共職業安定所と連絡をとり、責任ののりてよい条件の求人をお世話をさせていただきます。

(4) 公共職業安定所では県内で行なわれている公共事業等への就労もお世話しています。

(5) 公共職業安定所へ相談に行くのに不便な地域の方は、農業委員会に御連絡下さい。また職業安定協力員、就業改善相談員、転職相談員に申出れば心よく相談に応じてくれます。

すでに就労されている方も、これから出稼ぎしようとする方も、出稼ぎ先で、就労後問題が起ったときは、公共職業安定所等へ相談しましょう。

(6) 就労中のいざこざをなくするために、雇用契約をはっきり結んでおきましょう。

でおきましょう。

(7) もし労働条件などで問題があったときは、就労地のもよりの「公共職業安定所」か「出かせぎ支援相談所」あるいは「労働基準監督署」へ相談するようにしましょう。

留守家族とたえず連絡をとりましょう。

(8) 就労する職場や宿舎がきまったら、すぐ家族や留守を頼んだ人達に知らせましょう。また職場や宿舎が変わったときも必ず知らせましょう。

(9) 留守家族といつも気持ちを通じあうよう相互に少なくとも月一回以上便りを書くようにしましょう。

(10) 賃金をもらったなら、少しでも多く、毎月きまった日に家族に送金するよう心がけましょう。

健康と安全に気をつけましょう。

(11) 出かける前に健康診断を受けてください。

(12) せっかくならば行って、けがをしたり、病気になるのは大変です。知らない土地でけがや病気をすること程、心細いことはあります。健康と安全に十分気を付けてきましょう。

就業改善相談員は次の方です。

- サカヤ 東 繁太郎
- 鹿の川 松本 藤寿
- 嘉城 蔵田 重信
- 白石 山崎 満一
- 中津 二宮 満行
- 小藪 宇都宮 寿男
- 脇 周 藤春男
- 予子林 山中 美茂
- 道の尾 岡 喜重郎
- 共栄 奥田 睦太郎
- 転職相談員 高市 勇(大洲市中村)

## 民生児童委員 改選される

民生児童委員は十二月一日附で全国一斉に改選された。左記の方に対し、厚生大臣より民生委員の委嘱状、愛媛県知事より民生児童委員の委嘱状を伝達した。

担当地区	氏名	再新別
中居谷	戒野智恵子	新
協生・共栄	長田 睦雄	再
上森・山道	宮本 正己	再
野尾・山榎	寺尾 武由	再
小畑・汗生	森本 鶴雄	再
小藪	都谷 藤子	再
白石・影地	都谷 藤子	再
広常	都谷 藤子	再
大屋敷	堀尾 末子	再
智者の木	堀尾 末子	再
大平・久保	堀尾 末子	再
森・並栄	兵頭 定雄	新
大和・中野	楠野仁十郎	再
鹿野川	楠野仁十郎	再
野尾三和	福田 哲秋	再
敷水	福田 哲秋	再
丸野尾	佐久保邦澄	新
榎の木瀬	佐久保邦澄	新
予子林	山中 美茂	新
中津・小倉	坂本 正男	新



肱川土場木材相場表

乾しいたけ相場表

昭和46年12月8日市

長さ	末口径	すき	ひのき	まつ	その他
4.0 m	7cm下	62	62		松パルプ材 1.5m~2.1m 末口6cm上 25円00銭
	8上	54	56		
	12"	48	93		
	16"	49	78	40	
4.2 m	30"	58	113	56	
3.0 m	7下	55	55		雑パルプ材 1.5m~2.1m 末口6cm上 20円00銭
	8上上	43	43		
	13"	65	110		
3.2 m	16"	65	100		
2.0 m	7下	20	20		松箱材 2.1m 末口14cm上 30円~38円
	8上	16	16		
	16"	24	28	26	
2.1 m	30"	36	40	32	
1.0		12	20		
6.0		78	132		
6m以上	足場	1mにつき66~99			

本表は、肱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。

県森連椎茸共販売所に於ける相場

- 1.入札の月日 S 46. 12. 7
- 2.価格 高値 3,660円  
中値 2,543円  
安値 900円

3.概要

参加商社全般に在庫豊富な為買気なく低調に終始した。  
品柄は前回同様、中肉変形、大ハバレ物が中心で、セロ物はわず  
かであった。特に進物用のタケは、時季的に人気があり保合であ  
った。

- 上香信 2,300~3,600
- 並 " 2,300~2,600
- 大葉 2,200~2,800
- 秋どんこ 2,300~2,600
- 小葉・ジャミ 1,300~1,600

次回市12月16日です。5日前位に出荷して下さい。

1月分学校給食献立表(予定)

昭和47年

肱川町学校給食センター

日・曜日	献立名	黄の食品 でんぷん・しほり 働く力や体温になる	赤の食品 たんぱく質 血や肉や骨になる	みどりの食品 かいふん・ビタミン 体を調子よくする
10月	きつねうどん	うどん	油あげ かまぼこ・てんぷら	人参・白さい ねぎ
11火	厚あげのそぼろ煮	マロニー・油 さとり	とりひき肉 厚あげ・ちくわ	人参・白さい グリーンピース
12水	カレーシチュー レーズンパン	じゃがいも・油 マカロニ	牛肉・粉チーズ 脱脂粉乳	人参・たまねぎ ねぎ・レーズン
13木	おでん風煮 CLCココア	じゃがいも・さとり こんにゃく	とり肉・かまぼこ ちくわ・厚あげ	大根
14金	ゆで卵 みそ汁	さつまいも	卵・豆腐 油あげ・みそ	大根・白さい わかめ・ねぎ
17月	焼そば	中華そば 油	豚肉・ちくわ	人参・たまねぎ キャベツ・ねぎ
18火	ホワイトシチュー チーズパン	じゃがいも・油 マロニー	牛肉・粉チーズ 脱脂粉乳	人参・たまねぎ スイートコーン・ねぎ
19水	卵雑煮 くだもの1/2	米	卵・とり肉	大根・ねぎ 人参・くだもの
20木	いそ煮 CLCココア	じゃがいも・油 さとり	油あげ・かまぼこ てんぷら	ひじき・人参 グリーンピース
21金	白玉もちあべ川 みそ汁	白玉もち・さとり	きな粉・豆腐 油あげ・みそ	大根・白さい わかめ・ねぎ
24月	スパゲッティの ミートソース和え	スパゲッティ 油	ひき肉・スモークミート 粉チーズ	人参・たまねぎ キャベツ・グリーンピース
25火	せんざい・くだもの パン・のり	小麦粉・白玉粉 さとり	あずき 脱脂粉乳	くだもの
26水	ムーンパイ やさしいサラダ	ムーンパイ・マロニー じゃがいも・油	スモークミート 粉チーズ	人参・キャベツ 白さい・みかん
27木	親子煮	じゃがいも	とり肉・卵 ちくわ・油あげ	人参・白さい グリーンピース
28金	大学いも・くだもの ウィンナー	さつまいも・油 さとり	ちくち・ウィンナー	レーズン くだもの
31月	(小)揚げパン } みそ汁 (中)ジャムパン } (中のみチーズ)	じゃがいも・油 さとり	豆腐・油あげ みそ	大根・白さい わかめ・ねぎ

※ 材料の都合により、献立を一部変更することがあります。

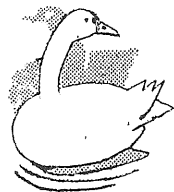
しいたけ原木の  
玉切り時期

去る十二月二日、普及会を林業  
指導員によって肱川地区内のくぬ  
ぎ原木元切り後の乾燥状況調査が  
行なわれました。  
その結果、大体次の時期が玉切  
りの適期と考えられますので、お  
知らせします。  
尚、玉切りは急ぐよりは遅めの  
方が良いと思います。

11月11日 以降	10月26日 ~ 11月10日	10月25日 まで	の元 時切 期
	悪日 当り 所の	良日 当り 所の	悪日 当り 所の
	良日 当り 所の	悪日 当り 所の	良日 当り 所の
三月	三月	二月	三月
		来 年 一 月	玉 切 り 期 の

二四一号の  
走り子を取ろう

現在、本年春植の二四一号楢木  
は殆んどいってよい程、走り子  
が出ていますので、もし御承知で  
ない方は至急二四一号楢木を調査  
して、折角の椎茸をくさらすこと  
のないよう収穫にためて下さい。



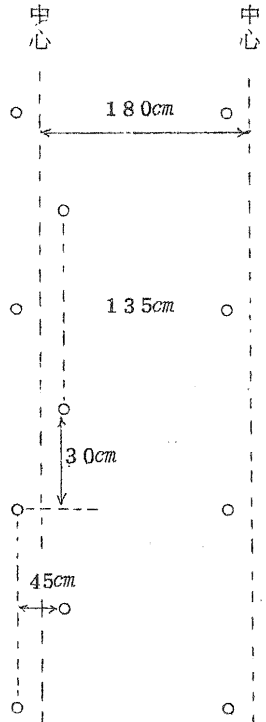
# 農協だより

1971  
546.12.20

普及所

## 茶樹栽培について

最近町内で茶樹の栽培熱が高まり、本年の秋植（一〇月植付）が二万本・面積にして約一ヘクタール新植が行なわれた。  
等も見られましたが、今後の植付（来春三月下旬植）より次の方法で新植をおすすめします。  
〇これからの栽培法（左図）  
二条密植千鳥植（早期成園法）  
植付は千鳥植。一部には単条植



傾斜度が六度以上の地形では、畦巾を一五〇cmにするとよい。  
茶の苗木は、農協であっせんしておりますのでお申し込み下さい。

畜産部

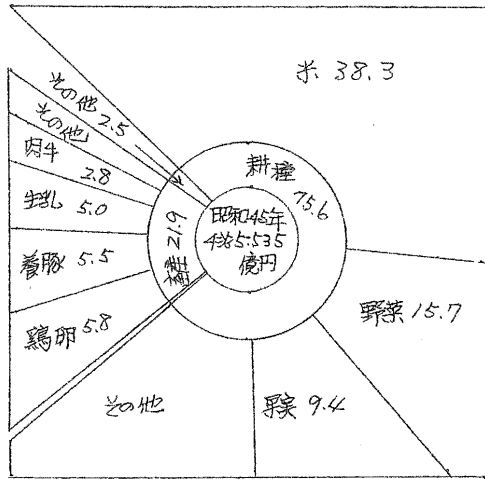
## 肝臓につく虫（かんてつ）

肝臓の予防については、今さら言う迄もない事であるが、案外おろそかにしているのではないだろうか。大洲の下殺場に来る牛も肝臓症にかかっている牛が多い。肝臓は夏から秋にうつるので、秋から冬にかけて症状が目立ってくる。綿羊や、山羊に一度に沢山とりつくと、貧血と肝炎をおこして急死することがある。たいてい秋頃か

ら便秘をおこして、消化不良がつづき下痢をはじめ栄養はだんだんおとろえ、冬にかけてめだつてやせてくる。共済に行けば駆虫薬はあるが最近、注射薬が出て一回の注射で九十七%の駆除試験結果が出ている。従来の粉薬と違って副作用がない。値段の方は少し高いが一年に二回程度は駆除を行っていただきたいものです。

## 目で見る統計

四十五年の農業総産出額は、四兆五千五百三十五億円。部門別に見ますと、耕種部門が依然として多く過半以上を占め、なかでも米が価格のすえ置き、生産調整の実施で減産、低下がありましたものの、三八%を占めて第一位です。ついで畜産となりませんが、需要の増大に伴う規



農業総産出額の部門別構成割合は、模拡大などで生産が急増、一位との格差を縮めています。  
四十五年の畜産産出額は、卵価や豚価が低落したこともあって伸び率が鈍化し、前年比四・八%増九千九百九十二億円となりました。これからの内訳は、鶏卵産出額が二千六百二十六億円（総産出額の五・八%）で第一位、ついで養豚二千五百十六億円（同五・五%）生乳二千三百四十四億円（同五・〇%）肉牛の順となっています。

これを四十年時と比較しますと、五か年間に生乳が二倍にふえのについて、食鶏、養豚、肉牛なども六八割以上の大幅な増加をみせています。



## 生産力の高い桑園をつくろう

◎ 冬の桑畑の手入れ（桑園改良推進月間）12月15日から2月15日まで

日本一の銘柄、伊予生糸の原料基地です。養蚕農家の皆さん色々不安もありましょうが迷わず、経営作目の整理、桑園基盤の整備、養蚕規模の拡大、地力の増進等、これからの時代に対応のできるよう経営条件を整備し、養蚕自立農家として皆さん揃って1日も早く成長しましょう。

1. 養蚕の経営規模を大きくしよう  
経営作目の整理（桑園の集団化→管理の省力化）+地力の増進（増収）+省力技術の導入（中小機械の導入）⇒生産費の引き下げ（労導報酬の増加）→近代養蚕（もうかる養蚕）・・・1970年代の養蚕主業自立農家へのコース。
2. 地力の増強（腐植は土のエネルギーです。）  
エネルギーは力です。地力です。地力を増強するためには、エネルギーの補給、堆肥（有機物）を施さなければなりません。  
〇 堆肥（有機物）の増設

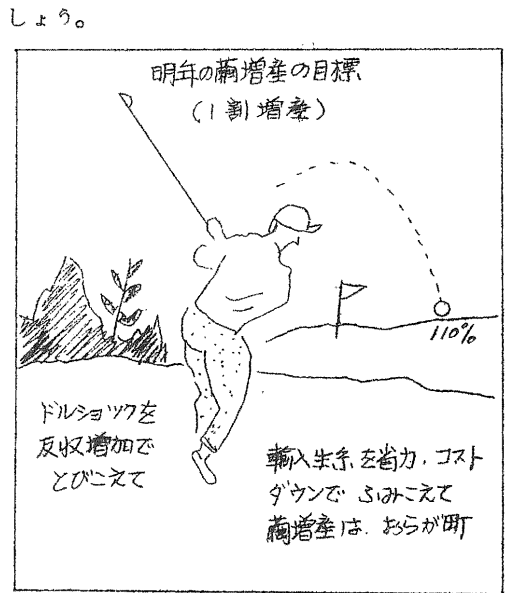
桑園に敷ワラをしたり、土中堆肥を入れると、土がやわらかくなり空気のとおりや、水もちがよくなって肥料のききめが高まり良い桑が沢山とれます。

1畦おきに溝を掘って10アール当り堆肥（既肥）3,000Kに化成堆肥20Kまたは土中堆肥（イナワラ1,500Kに石灰窒素50K（2袋）化成堆肥20Kをふりかけてうめ込みましょう。

〇 土壌の改良  
どの畑も酸性になっています。肥料のききめも悪く、蚕作も不良になります。冬の深耕まえに10アール当り苦土石灰150K（6袋）か、石灰80K（4袋）を畦間全面にふりまき土と混ぜましょう。

〇 かれ枝・かれ株の整理  
かれ枝、かれ株に害虫がたくさん巣ごもっています。早速かれ枝、かれ株は取り除きすてましょう。

3. 桑病虫害の駆除  
春から秋にかけて桑園を荒した害虫、病気がまた来年も食い荒してやろうと待っています。しかし寒いのでいぶん弱っていますから、この時期に徹底的に撲滅しまし



### 県の目標

12月末	1660億円
増加額	273億円
増加率	20%

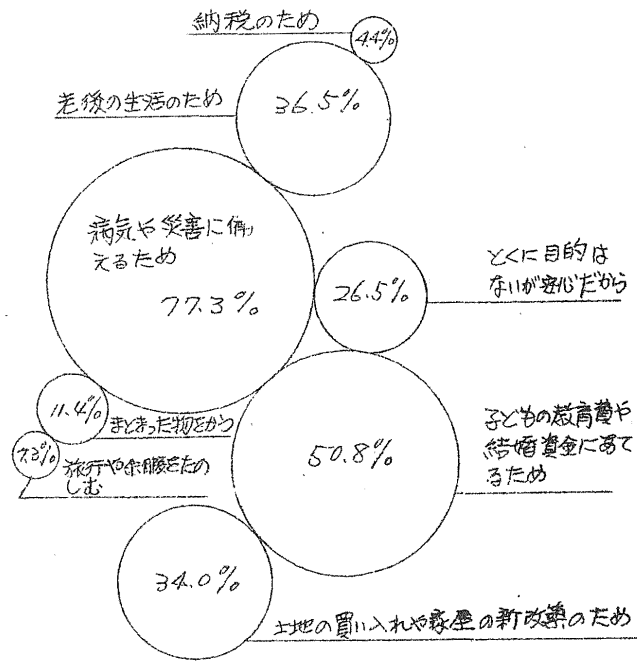
くらしに力をつける

農協貯蓄運道

年末六億七千万必達  
三月三十一日（）の現金総ざしに運動に御協力下さい。

### 肱川農協 貯金推進目標

# 貯金はなんのために？



あなたは、まいにちのくらしに不安を感じたことはありませんか。たとえば、物価高で出費が予算をオーバーしたなどの小さなこと。あるいは、失職とか災害による減収などの大きなできごと。このように、イザというときにそなえるためのお金が備蓄資金です。

くらしに力を

## 農協貯金

農協／信連／農林中金

寝具類就職・進学セット推進  
農協では、一月の推進に寝具類のセット販売を行います。

ふとん・毛布・カバー・枕と全部をふとん袋に詰めてあります。これを準備しておけばまず安心です。六点セットから十一一点セット各種お好みに合せます。価格も、

○セットで一七〇〇〇円から、Aセット二八〇〇〇円就職進学用ふとん類は是非推進期間を御利用下さい。見本現物は農協にごさいます。

### 携帯用電算機回転について

今度持ち運びが簡単で非常に便利な小型電算機が普及されています。加算・減算・掛算・割算が誰にでもたやすくお使いいただけます。八桁・小数点明確な電光字体は抜群の信頼性をもっています。

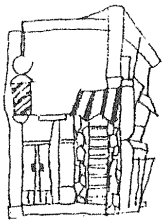
推進価格四四〇〇〇円学習事務・商業・建築とあらゆる方々に愛用頂けます。是非一度ためしてみして下さい。

農協では今夏の春肥料と水稲肥料の予約とりまとめを行っております。今すぐ施肥設計病虫害の防除計画を良く考えて是非予約に結びつけ準備をして下さい。

栗肥には夏肥に施肥した焼硝安S六〇四化成と三九〇化成も在庫のある分と致します。二月上旬には配達予定です。

水田用珪カル等は農閑期二月末三月上旬には配達を終る予定であります。申込期日に遅れずお願い致します。

春種馬鈴しょの種子が入荷しております。まだ買ってない方は品切にならない内にお求め下さい。北海道産キロ六〇円になっております。



## 受験生の夜食に

バター入れるのがコツ

### ※ 早炊き雑炊

風の冷たい夜は、よく煮込んだ雑炊がおいしいものです。受験生をもつ家庭の主婦や、忙しい仕事を抱えている人でも、温く簡単に、時間をかけた(と思われる)雑炊の作り方を教えます。

### 材料(4人分)

- ・早炊き雑炊
- ・ごはん・カップ4
- ・白さい・1/4株
- ・とり肉・100g
- ・スープの素・2個
- ・塩・小さじ2

### その他、野さい、里いもなど

○作り方  
①あるだけの野さい(できるだけ多種類)をざっと切り、スープの素で煮ます。②ごはんをすりばちでざっと軽くすり、①を加え、煮込みます。③でき上がりバターを落とし、長ネギの小口切り(あればミツバかユズ皮)を加えます。

バターを加えることで一段とおいしくなります。燃料費も時間も節約できます。(東京都世田谷区祖師ヶ谷二丁目五三六 大橋綾子)

### ※ サバのでんぶ

### 材料(4人分)

- サバ：小1尾
- しょうゆ、みりん
- ①ざばは三枚におろし、身を1cmくらいの細切りにし、五分位ゆでます。(よくゆでると、サバのくさみもぬけます)
- ②ゆであがったざばはザルに上げ、皮と骨を

とり、ほぐし ③ナベに入れ、からいりしながら、しょうゆ・みりん・化学調味料で味つけします。

### ※ レンコンだんごのみそ汁

### 材料

- レンコン：約200g
- 片栗粉：大きじ3
- みそ：70g

### ○作り方

①レンコンは皮をむき、おろし金でおろし、片栗粉を加え、よくまぜます。②なべにだし汁を煮立て、①をスプーンで一さじずつ入れ、浮き上がってきたら、みそを加えます。③ひと煮立ちしたら火をとめ、熱いうちにいただきます。

### ※ 洋風おでん

### 材料

- 油あげ：4枚
- ひき肉：100g
- タマネギ：中1/2個
- しょうゆ・さとう・油

### ○作り方

①コンブをしいたなべて野さいをゆで、他の材料も加え、スープの素・塩・みりん・化学調味料で調味し、しょうゆは香り用に少量加えます。②油あげは油通ししてから、いなりずしのように半分切り、袋にしておきます。③タマネギ、ひき肉をいため、さとう・しょうゆで調味し、等分して袋につめ、つまようじで止めます。④③をナベに入れ、弱火で煮込みます。(東久留米市本町四一十九 伊藤久子)

## 一月分集配予定日

一月 六日	大谷方面
一月 八日土	谷口方面
一月 十一日火	月野尾おやぶ
一月 十三日木	宇和川南部
一月 十八日火	宇和川北部
一月 二十日 日木	大谷方面
一月 二十二日土	谷口方面
一月 二十五日火	月野尾おやぶ
一月 二十七日木	宇和川南部

## 醤油配達

一月 七日金	大谷
一月 十四日金	おやぶ 谷口
一月 二十一日金	宇和川

## ウズラスの素

どうしてもこのスでなければと望まれる方の為に昔からおなじみの

