

町 16  
行 28  
120  
7212  
TEL 集 課号  
編 務  
1972.10.20

### 農業者大学校学生募集案内

昭和四十八年度生

- 一 募集人員 約五〇名
- 二 応募資格 次の条件をいづれも満たしていることが必要です。
  - (1) 高等学校卒業またはこれと同等以上の学力があると認められる者。
  - (2) 学校教育修了後、昭和四十八年四月一日までに一年以上農業経営の実務に従事し、または地方農政局長がこれに準ずると認められた経験を有し、卒業後引き続き自営の見込みが確実な者。
  - (3) 昭和二十三年四月二日以降生れの男子
  - (4) 都道府県知事の推せんを受けた者。
- 三 選考
  - (1) 期 日 昭和四十七年十一月二十八日、二十九日の二日間
  - (2) 場 所 東京都多摩市連光寺 農業者大学校

### 経営の発展体質の強化に国民公庫

#### 資金を

国民金融公庫は中小企業に長期、低有利の事業資金を融資する政府の金融機関です。

- (3) 選考 内容 筆記試験は国語、数学、理科、作文の四科目  
面接試験も行なわれます。
- 四 在学中の経費 授業料は年額三六、〇〇〇円ですが、集合教育期間および派遣実習中に要する諸経費の大半については、予算の範囲内で国と県が負担します。
- 五 修業年数は三ヶ年です。当町からはすでにこれを周藤一徳君が卒業し、永田喜洋君は在学中です。応募手続きなどについての詳細は町産業建設課へ問合せ下さい。

日利〇、〇二％  
四、融資期間 運転資金五年以内 設備資金七年内一年以内の据置が認められます。

五、返済方法 月賦返済  
六、保証人 一名以上  
七、担保 三〇〇万円までは原則として不要  
その他特別に低い金利を適用する食品貸付、流通貸付、安全貸付、公害貸付、環境貸付も取扱かいます。

香典返しを止め  
社会福祉事業 寄附

中居谷部落の戒野嘉孝さんはさきに亡くなられた御尊父類衛さんにおくられた香典を社会福祉事業のため役立ててくださると、金壹万円を社会福祉協議会へ寄附されました。

社会福祉協議会では、これを基に追加社会福祉のため有効に使用し類衛さんの、ご遺志に報いたいと云っている。

交通事故等

ある人が交通事故で大けがをされました。相手の無謀な運転が原因なのに、相手は、勝手な弁解を並べたてて、まったく反省の色がありません。警察や検察庁は、業務上過失傷害の容疑で相手を取り調べていたが、やがて、検察官は、裁判で相手の過失を明らかにするだけの証拠がないという理由で、起訴しないと決定しました。しかし、被害者の目から見ると、相手

の過失は明らかであり、その証拠も十分あると思われまます。このような場合、被害者としては、検察官の起訴をしないという処分は納得できず、相手が裁判にもかけるに、耐えがたい思いをするかも知れません。これは、ほんの一例ですが、悪質な犯罪が行なわれたとき、犯人に相当の刑罰を科すべきだと考えるのは、被害者だけでなく、身近にその犯罪を知る人びとの正義感情でもあります。これらの人びとの立場からすると、検察官が被疑者を起訴しなかったことには、むずかしい専門的を理由があるのかもしれないが、そぼくな庶民感情からは納得できず、犯人が不当に処罰を免れているとして義憤を感じることもあると思われまます。このような人びとから申立てを受け、いわば国民の代表として、検察官の起訴をしない処分（不起訴処分といひます。）の可否を審査するのが検察審査会の仕事です。審査の申立てをするについては、むずかしい手続もありませんし、また申立てにはいささか費用はかかります。申立ての手続など検察審査会のことについて詳しく知りたいたいは、大洲市大洲八四五番地（大洲市三の丸裁判所内）大洲検察審査会事務局にご相談下さい。

大洲検察審査会  
電話大洲四一二〇三八



みんなであれ  
飲酒運転を  
絶滅しよう  
(駐在所)

秋は行楽のシーズン、飲酒運転による交通事故が増える時期になりました。昭和四十六年中県下で飲酒運転によって検挙された運転者は、二、八〇一人交通事故（飲酒運転）は、

発生六二六件（前年比六四件増）  
死者 二二人（同 数）  
傷者 六六二人（一一人増）

増加の傾向にあります。「酒・その一ぱいが命とり。」みんな飲酒運転を絶滅しましょう。

「飲んだら乗らない」  
「乗るなら飲ませない」  
「乗るなら飲まない」  
「三ない運動」の習慣を身につけて、少しでも酒を飲んだら絶対にハンドルを握らない。車を運転する者に酒を出したり、すすめることをやめましょう。また酒の出る会合には車を運転していかないようになりましょう。

秋祭りの時期です。お客さんを招待するときは必ず車で来ないよう伝言し、車を運転していることを知ったときは必ず「カギ」を預り町内から飲酒運転を追放し交通事故のない町にご協力ください。「祭りの当日は一斉取締り実施します。」

一口医学  
ぼうこう炎

ぼうこう炎という病名、おとなの病気のように思われていますが、子ども、ことに女の赤ちゃんに多い病気です。

原因のわからない熱が出たときは、ぼうこう炎を疑ってみましよう。また、かぜとか、のどの熱とわかっていても、熱がいつまでもさがらず、上がりさがりしているときはやはり尿の検査が必要です。大腸菌が尿道からはいってぼうこう炎をおこすことがしばしば多いのですが、からだのどこかが菌にやられ、泌尿器のほうへひろがって熱が続くこともあります。

治療は、もちろん医師の指示に従いますが、家庭では安静を心がけること、赤ちゃんは陰部を不潔にしないように、女の子は便を前のほうにふかないよう気をつけまます。

再発しやすい病気ですから、完全に治るまで治療を受け、一、二ヶ月たったら、すっかり元気になっているも、もう一度検査を受けて、病気がぶり返していないかたしかめておきたいものです。



### 自動車税 (第二期分)

#### の納税について

昭和四十七年度自動車税(第二期分)の納期がまいりました。

- 納期限 一〇月三十一日
- 納付場所 伊予銀行
- 愛媛相互銀行
- 県内の郵便局
- 県事務所(大洲)

忘れぬよう早目に納めましょう。

#### ◎お願い

自動車の継続検査を受けるときは、自動車税の納税済証が必要で、自動車税を完納される際には、あらかじめお渡ししてある自動車税納税済証に領収済のスタンプを受けておき、これを使用するようにしてください。県、税務課より

#### お知らせ

- 一、妊婦健康相談  
と き 十一月二十日、午後一時～三時  
と ころ 町公民館
- 二、乳児健康相談  
と き 十一月二十四日、午後一時～三時  
と ころ 生後二ヶ月のお誕生までの赤ちゃん。
- 三、妊婦健康診査受診票について  
妊婦中に二回、専門医による無料検診票を交付いたしておりますので、妊娠と気がつかれた方は、専門医へ行かれるまえに町で毎月実施している妊婦健康相談を利用して下さい。

### 9月のできごと

4日	へき地栄養学級(共栄集会所)	15日	敬老の日
"	ごみ焼場管理人詰所竣工検査	"	喜多郡町村親善野球大会
"	ごみ処理に関する打合せ会	18日	課長会(役場)
"	体育委員会(公民館)	19日	老人健康診査(岩谷)
"	一筆地調査(小 菰)	"	共同募金会(公民館)
5日	第2次農構事業打合せ会	21日	部落長会(役場)
"	県農業開発公社事業打合せ会	"	猟銃検査(公民館)
"	地方改善事業嘉城線入札	"	県単治山工事入札(役場)
6日	肱川農協酪農部会(農林会館)	22日	町議会定例会(役場)
7日	三種混合予防接種(大谷小)	"	乳幼児検診(公民館)
8日	選挙管理委員会	24日	肱川中学校運動会
"	三種混合予防接種(岩谷公民館)	26日	三種混合予防接種
9日	成人大学(公民館)	27日	三種混合予防接種(岩谷公民館)
"	校長・教頭会(公民館)	28日	川上商工会顧問会(役場)
12日	議会常任委員会(役場)	"	三種混合予防注射(大谷)
"	家庭教育学級(岩谷)	"	税金出張受入(町内)
"	乳幼児検診(岩谷)		
13日	老人健康診査(大谷)		
14日	中居谷プール竣工式		

万は、専門医へ行かれるまえに町で毎月実施している妊婦健康相談を利用して下さい。



### 11月分学校給食予定献立表

昭和47年

肱川町立学校給食センター

日	献立名	黄の食品	赤の食品	みどりの食品	16	里芋	卵ロール	白菜 わかめ
曜		でんぷんしほう 働く力となる	たんぱく質 血肉骨になる	かいふんビタミン 体の調子をよくする	木		豆腐 油あげ	ねぎ
1	いそ煮	じゃが芋	油あげ	ひじき 人参	17	じゃが芋 油	みそ	たまねぎ
水	プリン	さとう	かまぼこ	グリーンピース	金	こんにゃく	厚あげ	白菜
2	鯨肉立田揚げ	スパゲッティ	鯨肉立田揚げ	人参 キャベツ	20	さとう マローニ	豚肉	人参 たまねぎ
木	フルーツサラダ	油	スモークミート	みかん パイン	月	油	てんぷら	もやし ねぎ
6	きつねうどん	うどん	粉チーズ	人参 白菜	21	ごま	瀬戸いなり	人参 白菜
月	はちみつ		てんぷら	ねぎ	火	さとう	卵 ちくわ	もやし
7	ぜんざい	小麦粉	小豆	くだもの	22	じゃが芋	鶏肉	白菜
火	くだもの	白玉粉	脱脂粉乳		水	こんにゃく	厚あげ	
8	パンのり	さとう			24	さとう	かまぼこ	
水	親子煮(中生)	じゃが芋	鶏肉 卵	人参 白菜	金	じゃが芋	牛肉	人参 ねぎ
9	棒チーズ)	油 さとう	油あげ	グリーンピース	27	マカロニ	粉チーズ	たまねぎ
木	カレーコロッケ	カレーコロッケ	スモークミート	人参 キャベツ	月	油 さとう	合びき肉	人参 たまねぎ
10	ヨーグルト	マカロニ 油	粉チーズ	みかん パイン	28	スパゲッティ	スモークミート	キャベツ
13	サラダ	マローニ	豚ひき肉	人参 白菜	火	油	粉チーズ	グリーンピース
14	厚あげの	さとう	厚あげ ちくわ	人参 白菜	29	バナナ 1/2	きな粉 卵	人参 白菜
金	そばろ煮	油 さとう	厚あげ ちくわ	グリーンピース	30	白玉もち	きな粉 卵	人参 白菜
15	CLココア	油 さとう	厚あげ ちくわ	グリーンピース	火	あべ川	豆腐 かまぼこ	ねぎ
13	焼きそば	中華そば	豚肉	人参 たまねぎ	29	かき卵汁	鶏肉	人参 白菜
月	はちみつ	油	ちくわ	キャベツ ねぎ	水	卵雑炊	卵	ねぎ
14	野菜ソテー	油	ハム	人参 たまねぎ	30	野菜の	鶏ひき肉	人参 白菜
火	ゆで卵		スモークミート	もやし	木	かきあげ	油あげ	
15	ホワイトシチュー	じゃが芋	卵	キャベツ		じゃが芋の	ちくわ	
水	かまぼこ	マローニ 油	牛肉 粉チーズ	人参 たまねぎ		そばろ煮		
	ウインナー		かまぼこ	ねぎ		あんパン		

※ 材料の都合で献立を一部変更する場合があります。

# 農林 だより

S 4 7 . 1 0 . 2 0

## 椎茸栽培の基礎知識

朝夕の冷込みと共に本格的な秋の季節と成り農家の皆様大変にお忙がしい毎日と存じます。昨年来『椎茸栽培は原点に帰れ』と言言葉が流行していますが、原点の基礎とも言えるのは原木であり原木である事は皆様も御承知のとおりです。一本の原木も大切に立派な原木として一枚でも多くの椎茸を作るためには伐採時期が大きな問題と成るのです。

以前「ナタ目」栽培で椎茸を作った居った頃は伐採時期により発生が大きく左右されたものでした。当時原木伐採の目標として使われた言葉に『葉落ち、実落ちに鳥の口』と言ひのがあります。葉落ちとは、くぬぎ、の原木の目安で原木の葉が紅葉し始め秋風で葉が落ち始める頃十一月上旬中旬頃でせう。実落ちとは、ならで畑のあと等にある原木にオノを切り込むと原木の実がバラバラと落ちる頃と思ひます。

なら十年十五年生位であると考ると現在皆さんが使つて居る原木は大きい原木が多い為か近年の状態では原木内の水分が抜け無いため失敗して居るのが多い様に見受けられます。したがって原木の山の向(方位)、山の高低(位置)樹令等により幾分の差はあると思ひますが伐採時期を早める必要があると考へて間違ひ無いでせう。

こゝで一つ問題に成るのは三分七分(十一月上旬)に原木の調査をする原木内のタンニンが糖化され椎茸原木として最適の状態にあり伐採時期を早める事により椎茸栽培の栄養原である糖分不足が考へられますが、樹液がシブイ(タンニン)のは伐採後の原木乾燥につれて糖化されて行く様に考へられます。したがって本年の原木伐採は十月中旬下旬、十月の内に終る様にして見ませう。

伐採方法は出来れば横倒しを上倒しにする事が原木乾燥上からは望ましい。年毎に不足勝ちな原木を、ほだ付率、の向上で二、三割の増産は出来ませう。その為の第一条件が原木伐採時期である事を再認識して下さい。

## 落葉果樹の植付け

農業改良普及所

落葉果樹の植付けは、落葉期間中ならいつでも良いとされているが、落葉が終りし早い方が良く、それは、葉が落ちたあとにまだ根は活動しており、活着が良く、冬期極端な低温にあつても苗木の

根に障害をうけることが少ないからである。

植付けに先だつて、品種の選定は、消費者の好みに合った甘くて味の良いものを選ぶことが望ましい。

苗木の選定にあつては、良く充量した根がたくさん発生し、細根量が多く、しかも病害虫の寄生してない苗を選ぶことが大切である。植穴は、広く深耕して有機物を埋めておくと、初期の生育は良いが、未熟な有機物を多く入れると、モンパ病が発生することがある。そこで植穴は直径一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、百。

交互に、元の地表面まで埋めこみ、その上に、植穴の周囲の土と良く腐った堆肥などを良く混ぜ合わせ、植穴の上部へ四〇〜五〇cm盛土して植床を作るようにする。

植付けについての注意点をあげれば、

① 植付けは風の強い日をさける。

② 根を乾燥させないよう、ぬれムシロでおおって持ち運びする。

③ 根の損傷部は、良く切れるハサミで切り返す。

④ 根は自然に広げ、土とよく密着させる。

⑤ 深植えにならないようにする。

⑥ かん水を充分にする。

⑦ 敷草を充分にする。

⑧ 支柱を立てる。

以上が一般的な植付けの要点である。

## 指 導 部

### 肥育牛の仕上げ方

五〇〇キロを過ぎるころから餌の食い込み方が不規則(食い細り現象という)になる。腹の中や皮下、筋肉の間に脂肪が付きすぎたために起こる。反面、食い込みが悪くなったという事は肉の中に脂肪が入り、肉質がよくなってき

たことである。

食いつまみが悪くなって二、三か月たつたころの肉質はかなり良い。年末から正月にかけて出荷する予定のウシは今頃からこのような状態になる。食い細り現象は与えた餌を食べ残すようになった、食べ残さないまでも食べ終るまでに時間がかかるようになったという形で現われる。

しかし、病気ではなく、糞の状態は正常だし、熱もない。

では、体重をふやしながら肉質を良くしていくにはどうしたらよいか。

① 飼料の粒をあらくする。あらくすれば食い込みがよくなる。粉餌を与えるのはよくない。

② 飼料の配分割合や形をわずかに変えてやるだけでも、かなり食い込み方が違ってくる。

③ 屋外につないでやるのも一策。わら束からだをこすつてやつたり、汗をかかない程度に軽い運動をさせてやることも良い。

ウシの仕上りぐあいをみるには、まずウシの採食ぐあいをみる。

普通は、食い細りとなつても、前に述べたような方法をとれば回復する。しかし、食い細りが回復せず、それが一月も続くようにな

つたら、そろそろ出荷時期がきたものと考えてよい。

## 集配予定日

十一月	二日木	宇和川南
十一月	七日火	宇和川北
十一月	九日木	大谷
十一月	十一日土	谷口
十一月	十四日火	月野尾おやぶ
十一月	十六日木	宇和川南
十一月	二十一日火	宇和川北
十一月	二十四日金	大谷
十一月	二十五日土	谷口
十一月	二十八日火	月野尾おやぶ
十一月	三十日木	宇和川南

## 醬油配達

九月分経済連食肉センター出荷牛	重性別	枝	肉量	枝肉単価
五七〇kgメス	二八七kg	八六〇円		
五七〇kgメス	三四四kg	八四〇円		
五七〇kgメス	三二二kg	八四〇円		
二五九、三二〇円	五八・五%			
三〇一、四六〇円	六〇・三%			
二八二、一四〇円	五六・三%			
(内臓代二、五〇〇円を含む)				
十一月	一日水	大谷		
十一月	十日金	おやぶ谷口		
十一月	十七日金	宇和川		

日本の農業は、新しい時代を迎えています。いまこそ蓄積された力が必要なときです。全国の農協貯金は7兆円。これは700万人の組合員の協力の力、蓄積された大きな力です。この豊かな資金を農業の体質強化に役立て、実り多い明日をきずきましょう。



農協貯金者保護制度

くらしに力を貯金は農協へ資金は農協から



しあわせの輪をひろげる農協共済

肱川農業協同組合



脇川土場木材相場表

単位才当り 円

昭和47年9月28日県森連市より

長さ	サ	末口径	す	ひのき	ま	つ	その他
4	m	7cm下	92	92			松ハル材
		8"上	65	66			末口6cm上
		11" "	62	109			25円
		16" "	64	122	59		
3	m	7cm下	64	64			雑ハル材
		8"上	52	51			末口6cm上
		13" "	86	158			20円
		16" "	84	133			
2	m	7cm下	38	39			松箱材
		8"上	24	25			末口14cm上
		16" "	28	32	28		30円~38円
		30" "	32	46	32		
1	m	13cm上	14	17			
6	m	13cm上	86	175			
6	m	上	86	175			

本表は脇川町内の自動車土場の価格です。全般的に買気旺盛特にマツ材とスギ、ヒノキ、小丸太柱材の値上がりを見る。次回市もこの市況持続か！

乾しいたけ相場表

単位1Kg当り 円

昭和47年9月27日県森連市より

高	値	3.420円	前回より
中	値	2.351円	"
安	値	1.000円	"

品別概況は次の通りです。

香信	上	3.000円~3.500円
"	並	2.600円~3.000円
大葉	上	2.800円~3.200円
大葉	並	1.800円~2.300円
厚肉		3.000円~3.400円
どんこ	上	3.000円~3.400円
"	並	2.600円~3.000円
"	小	1.800円~2.300円
ジャミ物		1.000円~1.400円

次回市予定は10月27日 月 日です

農薬保管について

秋の秋を迎え農作物の収穫が行われていす病虫害の適切な防除と台風被害をまぬがれて農作の喜びを得ました。農薬の使い残りの保管は出来ていますか。今一度確かめて下さい。粉剤は湿気のこないよ

注意し乳剤は薬がこぼれ出ない様栓を強くしめていずれも他の物と区別して錠の掛る処に確実に保管して不注意による事故防止に務めて下さい。散布器具等は良く洗い手入を充分にして来年度使用支障の起きないよう心掛けて頂きたい。集配による申込は予定日の前日まで必ず連絡を下さい。尚醬油の方は瓶結作業が間に合わない場合が有りますから三日間前位には申込書を送って頂きます様お願いします。

椎茸の直火乾燥機

について

椎茸乾燥機のうち、直火のものが四、五年前町内でも導入されているが最近食品公害が叫ばれるようになりました。特に風味を尊ばれる椎茸に油気のあるもの、香りはなくとも亜硫酸ガスをおきつけた椎茸では、食品として失格である。今の内より直火のものは間接乾燥に改良して、地婦連等のやり玉に上らない内に自置したいものだと思います。又今より導入する乾燥機には間熱のものを購入しましょう。

どんぐり、かし、しい採取について

椎茸栽培は町内換金作物の一躍首位にたちました。すてにその原木の不足が憂慮される事態となりました。又最近公害に強い緑化樹として、しい、かしの生産が要請されるので森林組合では町内や学校児童にくぬぎ、かし、しいの実の採取を依頼することになりました。こうした実の山の所有者に於かれましては前記趣旨に御賛同願ひ御協力願ひますようお願い申し上げます。



わたしの手づくり

ありあわせの野菜で結構

ロシア料理

漬けもの・煮もの  
ありあわせの野菜で、どれくらいても作って冷蔵庫に入れておけば主婦が留守の時でも家族が出して食べられるので便利です(男はぬかみそに手はつっこみはしないから)

丸型密閉容器の大きめのものに漬けましょう。  
▽作り方  
①ダンコンプは二、三センチに切って洗い、レモンはたて四つ切り(しほりやすくなる)にし、野菜はうすく切って、ピーマンは輪切りにしておく。  
②全部の種類野菜をさっと一す塩、レモン汁、サラダ油をふる。肉は良い肉でも、こま切れでもかまいません。ジャガイモやナスはアクが強い

くれぐれも塩はうすくすること。途中で食べてみて味をみて下さい。月桂樹の葉を入れるとかかりがよくなります。  
▽ベチヨンカ(ロシア風スキヤキ)  
パンにもごはんにも、さけのさかなにもよい野菜料理です。夏の野菜を使ってトマトと肉の味を出すのです。材料はありあわせの野菜(あくの少ないもの)を輪切りにして使います。  
▽作り方  
①キャベツなど、野菜を乱切りにし、ニンニクはみじん切り、トマトは輪切りにしておく。  
②支那ナベかフライパンにサラダ油をぬって、肉を一枚一枚にベチにしてニンニクのみじん切りを散らし、うす塩をふる。  
③煮えにくい野菜から肉と交互に重ねてゆき、最後にトマトをのせ、粉チーズをふって、ふたをし、ごく弱い火で十五分くらい煮る。注意 汁が出てくるので水はいりません。肉は良い肉でも、こま切れでもかまいません。ジャガイモやナスはアクが強い

材料

野菜のロシア漬け	わ本個	個々	cm	個
カブ	1.4	3	2	少
キュウリ	3	4	2	少
ピーマン	2	2	2	少
タマネギ	2	2	2	少
ニンジン	2	2	2	少
だいこん	約	30		個
レモン	1			個
サラダ油、塩				
ベチヨンカ	200	g		個
牛肉	2	1	1	個
キャベツ	2	1	1	個
ピーマン	2	1	1	個
タマネギ	2	1	1	個
トマト(赤くわいたもの)	2	1	1	個
生インゲン	3	4	4	本
ニンニク	3	4	4	本
粉チーズ				塩
イカのふくめ揚げ	1	4	0	g
イカ	1	4	0	g
マッシュポテト	1	4	0	g
タマネギ	1	4	0	g
ひき肉	5	3	0	g
ニンジン	5	3	0	g
ピーマン	5	3	0	g
塩、こしょう、油				

くみあい飼料

イカの中につめる材料の中にカレー粉を入れてピリリとさせるとおいしいものです。(東京都板橋区大谷口一四六―八カナメ方榎原美津子)

しっかりとカギを家にも心にも  
暴力は見ても聞いても  
110番



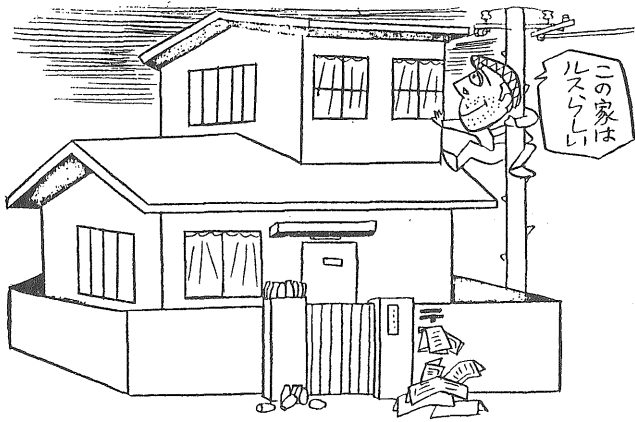
# 秋の防犯運動実施中

十月一日～十一月三十日

## 秋の防犯

十月、十一月は楽しい秋祭りなど行楽のシーズンですが、暴力や迷惑行為、空巢ねらいが多くなる時期でもあります。

警察では行楽地や盛り場などのパトロールを強化するなどきびしい取締りを行なっておりますが大切な



こんなお宅は ねられます!  
(牛乳と新聞を見れば留守であることがわかる)

ことは、みなさんひとりひとりが防犯意識を高め、それを地域ぐるみのものでしておしすすめることです。

お互に手をとり合つて私たちの町や村から暴力や迷惑行為、空巢ねらいなどの犯罪をなくし、深まりゆく秋を楽しく過したいと思えます。

## 「あき巣ねらい」を防ぐために

「どろぼうによる被害「三億六〇〇〇万円」これは昨年中の愛媛県下における盗難の被害総額です。

この金額は県民ひとりあたり二五六円となり、夫婦と子ども二人の家庭では一〇二四円の被害を受けた計算になります。

これから多く出る「あき巣ねらい」を防ぐためにつぎのことに気をつけましょう。

### ◎留守とわからない

#### ような工夫をする

- 明るいうちに帰るときは、なるべく雨戸などしめないようにする。
- 牛乳や新聞など、毎日配達されるものは忘れずに取りいれておく、(長い間留守にするときの配達中止のはり紙は絶対禁物)
- チョットの外出でも必ず戸締りしておく
- 錠前は二重にし、外から見えないようにカギを郵便受け、牛乳箱、カマチの上などへ置くとすぐ見つけられる。
- 隣近所が気をつけよう
- チョットの外出でも声をかけておく
- お金のしまい方を工夫する
- 犯人はタンス、机、みずや、仏壇などの引出しを一番先に探します。
- 大金はなるべく家におかないようにする。
- 被害にかかったときは
- あわてず、現場はそのままにして一一〇番へ

## 暴力、迷惑行為を追放しよう

◎ 暴力は小さいことでもすぐ「警察」へ悪の芽は小さいうちにつみとらましよう。

被害にかかったり、聞いたりしたときは後難をおそれたり他人ごとだと思わずに勇気を出して警察へ届け出て下さい。

◎ グレン隊やチンピラにはとりあわないように。盛り場や、人の多く集まる場所には、とかくグレン隊やチンピラがうろついています。

もしいがかりをつけられても相手にならず早くその場からはなれることです。

◎ 服袋や態度はいつもきちんとふしだらな服装、態度はチンピラなどにつけこまれる原因になります。身だしなみをきちんとしてスキをみせないようにしましょう。

### ◎酒は飲んでも

#### 飲まれないように

昨年中、大洲警察署で保護した「酔っぱらい」は二十一人もいました。「酒は百薬の長」ともいわれませんが、節度ある飲み方をしたいものです。

また地方によつては酒のうえでのけんか、いたざらなどはとかく寛大になりがちなどころもあります。これは酔っぱらいの暴力を認めているようなものです。

「酔っぱらい天国」の汚名返上のため、お互に気をつけましょう。