

まちづくり事業 提案認定第6号決定

3月19日、合志市まちづくり事業提案制度の第6号となる事業認定証の交付を行いました。

●事業名

「ゴミ量データ」の環境政策への活用事業

●提案者

株式会社セイブクリーン
代表取締役
坂井さゆりさん

●事業内容

株式会社セイブクリーンが、業務改善とコスト削減などを目的として導入するシステムから得られる各種データを、市環境政策へと活用していく事業です。このシステムは、これまでアナログだったごみ収集業務の各種情報を、ITを活用しデジタル化するもので、事務負担の軽減や収集ルートの見直しをすることができます。

具体的には、基幹システムと連動したモバイルの現場導



(株)セイブクリーン 坂井代表取締役(中央)

入や収集車へのGPS設置などにより、現場の状況をリアルタイムに一括管理し事務の効率化と市民サービスの向上を目指していくものです。

市では、このデータ提供により、どのエリアにどれだけのごみの量が出ているかなどを現状把握することで改善点を見出し、ゴミ減量化に向けた取り組みを進めています。

また、違反ゴミへの迅速な対応や、さらにはゴミ減量活動やエコ活動に対する市民への還元システムの構築、例えば、エコポイント制度などの可能性も検討していきます。

ふるさと創生基金事業

「人材育成を目的に補助金を交付します」
人材育成を目的に次の事業に参加する人の経費の一部を補助します。対象は、市内に住所を有する人と団体です。なお、市税などの滞納のある世帯の人、市から補助を受けている団体は対象になりません。



スポーツや文化活動などで 各種大会に参加した場合

県外で開催されるスポーツ、文化、教育その他の大会に出場した場合で、県や地域の予選会に出場し、上位大会出場の権利を得た人、または高等学校・大学連盟、県レベル以上の協会の推薦を受けた人が対象となります。
※小中学校の児童生徒が部活動の範囲で小・中体連主催の各種大会などに参加した場合に限っては、学校教育課☎(242)1230で対応します。

補助金交付回数

昨年度から、大会出場に対する同一年度内における同一補助対象者への交付回数を2回までに制限しています。
ただし、今年度末の年齢が満20歳以下の対象者と海外で開催される大会はこの制限の対象外です。

●補助金額

- ①九州(沖縄県を除く) 個人 5,000円
- ②①を除く国内 個人 10,000円
- ③海外 個人 20,000円

●申請書類
補助金交付申請書の様式は提出先窓口で用意しています。また、市ホームページからもダウンロードできます。詳しくはお尋ねください。

●申請期限
大会終了後、その年度内に申請してください。ただし、大会終了が3月の場合は、大会終了後1カ月以内の申請ができます。

●提出先
企画課企画広報班、西合志庁舎総合窓口、泉ヶ丘支所、須屋支所

自主調査研究の実施や 研修事業に参加した場合

地域の活性化、教育、福祉または産業の振興のため、市民が行なう自主調査研究や研修事業に参加した人や団体が対象となります。補助の可否と補助金額は、市総合政策審議会に諮問し決定します。詳しくはお尋ねください。

●問い合わせ先

企画課 企画広報班
(合志庁舎)
☎(248)1813

環境通信

ENVIRONMENT

問い合わせ先 環境衛生課(合志庁舎) ☎248-1202

微小粒子状物質(PM2.5) にご注意ください

PM2.5は、大気中に漂う直径2.5マイクロメートル以下の物質で、粒子が小さいことから肺の奥深くまで入りやすく、健康への影響が懸念されています。

●注意喚起

県では午前5時、6時、7時の3時間平均値が1立方メートル当たり85マイクログラムまたは、1日当たりの平均値が1立方メートル当たり70マイクログラムを超えると予想される場合に注意喚起を実施しています。

●注意喚起がされた場合の対応

- ・ 不要不急の外出は控える。
- ・ 屋外での激しい運動はできるだけ減らす。
- ・ 外出時はマスクを適切に着用することが望ましい。
- ・ 室内の換気は必要最小限にする。

●洗濯物は室内に干す。

県と熊本市が公表する速報値を注視する。

●大気環境情報メール配信

PM2.5などの注意喚起を実施・解除したときにメールを配信します。メール配信を

食中毒にご注意しましょう



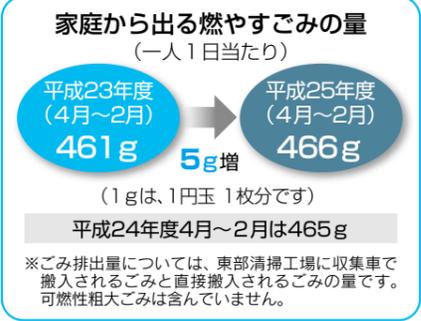
希望する人は、県ホームページから登録してください。
県ホームページ
<http://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/43/kankyoutaikosen.html>

運動会やハイキングなど、イベントが多い季節になりました。気温が高くなると食中毒が起こりやすくなります。食品の衛生的な取り扱いを心掛けます。特に生肉には食中毒菌が付いている恐れがありますので注意しましょう。

●家庭でできる食中毒予防のポイント

- ・ 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を選んで、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- ・ 肉や魚などは、ビニール袋

燃やすごみの量を お知らせします



●ごみ減量のポイント

「料理を作りすぎて、残して捨ててしまった」「食品が安かったので大量に購入したが、消費期限が過ぎたので捨ててしまった」ということがあります。でも、ちょっとした工夫でごみを減らすことができます。

料理は食べきれない量を作り、残ってしまったら冷凍保存すれば長持ちします。食品の買いすぎやまとめ買いはごみを増やす原因になります。ごみになるものを購入しないことで、ごみの減量に簡単に取り組み、家計の助けにもなります。