

環境 ENVIRONMENT 通信

問い合わせ先 環境衛生課(合志庁舎) ☎248-1202

男女共同参画のまちづくりに取り組んでみませんか 男女共同参画推進懇話会 委員募集

▼応募・問い合わせ先 総務課 総務・男女共同参画班(合志庁舎)
☎(248)11112

男女共同参画推進に関する事項について、市民の皆さんの幅広い意見を聴き施策に反映させるため、「第6期男女共同参画推進懇話会委員」を募集します。

●応募資格

- 男女共同参画社会づくりに理解と意欲のある人
- 平成28年4月1日時点で市内に在住または勤務する20歳以上の人
- 年7回程度、平日に開催する懇話会に出席でき、不定期の各種イベントに参加できる人

●募集人数 3人程度(作文により選考)

●任期 7月1日～

平成30年6月30日(2年間)

●応募方法

住所・氏名・年齢・職業・電話番号を明記し、応募理由と「男女共同参画推進懇話会委員になってやってみたいことや学習してみたいこと」についての作文(400字詰め原稿

用紙1〜2枚程度)を持参、郵送、ファクス、Eメールで提出してください。

●応募期限

6月24日(金) 当日消印有効

●応募・問い合わせ先

〒861-1195

竹迫2140

総務課 総務・男女共同参画班

(合志庁舎)

☎(248)11112

FAX(248)1196

Eメール

soumu@city.koshi.lg.jp



ワークショップの様子

油流出事故発生 徹底した管理を

熊本地震の際、貯油タンクなどの転倒による油流出事故が県内各地で発生しています。油が河川などに流出すると、生活環境に大きな影響を与え、恐れがあります。地震の影響でタンクなどの固定が甘くなっていないか、配管に破損が無いかなど、徹底した再点検と管理を行ないましょう。

事故の処理経費は原因者(事故を起こした人)の負担となりますので、ひとたび事故が発生すれば莫大な債務を抱えることとなります。油流出事故を起こした、見たという人は速やかに環境衛生課までご連絡ください。



きちんと固定されていなかったため、地震で倒れてしまった貯油タンク

河川などの 環境測定結果を公表します

市では、公害発生の未然防止と生活環境の保全監視を目的に、毎年各種の環境測定検査を行なっています。平成27年度は次の3種類について検査し、いずれも異常はありませんでした。

①工場関係

- 検査項目 六価クロム
- 検査箇所 合志技研工業(株)メッキ工場

②河川関係

- 検査項目 PH、BOD、窒素、リン、溶存酸素量など
- 検査箇所 塩浸川、上庄川、堀川、上生川

③地下水関係

- 検査項目 トリクロロエチレン、トリクロロエタン、チウラム、ホウ素、硝酸態窒素、各種農薬など
- 検査箇所 元気の森公園、蛇ノ尾公園



素敵な人生 素敵なパートナー



市男女共同参画推進懇話会委員 原 恭平

私が男女共同参画について深く関わるきっかけになったのは、熊本県男女共同参画社会地域リーダー研修に参加したことです。それから合志市男女共同参画推進懇話会委員になり、微力ながら活動しています。

ことし1月、市誕生10周年記念気づきうなずきフェスティバルにスタッフとして参加しました。その中で、NPO法人ファザーリング・ジャパンの代表、安藤哲也さんの講演に感動しました。こんな前へのめりて聞いた講演は初めてでした。

「パパが育児・家事に『参加』する」と聞くと、「参加」という言葉は他人のような感じがしませんか。パパもママも子どもも同じ船の乗組員、クルーでないとは進みません。つまり、パパも

ママも主体的に仕事をして、主体的に育児・家事をすることで、明るい暮らしにたどり着くのではないのでしょうか。夫婦で子育てすることは同じ船に乗り込むということなのです。

「イクメン」という言葉はありますが、週末だけのいいとこどりイクメンになってはいけません。また、ごみ捨て一つでも違いがあります。すでに玄関に置いてあるごみを持っていくのは、ただの「ごみ移動」でごみ捨てではありません。ごみを集めて持つていくのがごみ捨てです。

90分の講演でしたが、私自身も共働きなので、とても感動して勉強になりました。同時にまだパパとしてできていない部分が多いと痛感しました。

最後に、私のパパ人生についての座右の銘になった言葉を紹介したいと思います。

「父親が変われば、家庭が変わる、地域が変わる、企業が変わる、そして、社会が変わる」

食中毒に注意しましょう

運動会やハイキングなど、弁当を作る機会が増える季節です。気温が高くなると食中毒が起りやすくなります。食品の衛生的な取り扱いを心掛けましょう。特に生肉には食中毒菌が付いている恐れがあるため注意が必要です。

家庭でできる

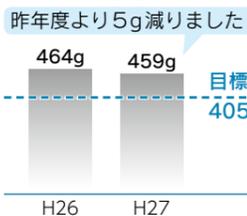
食中毒予防のポイント

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を選び、消費期限などを確認して購入する。
- 肉や魚はビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにする。
- 肉や魚を取り扱う前後は必ず手指を洗う。
- ※せっけんで洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。

燃やすごみの量を 減らしましょう

平成27年度4月〜3月までの1人1日当たりの燃やすごみの量は、昨年度同時期の464gから5g減りました。今後も皆さんのご協力をお願いいたします。

1人1日当たりの
燃やすごみの量
(4〜3月)



- 生の肉や魚を切った後、包丁やまな板を洗わないまま、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切らない。
- 加熱して調理する食品は十分に加熱する。
- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しない。 ※例えば、0157は室温でも15〜20分で2倍に増えます。