

祭 那珂川町夏まつり



アユとマスのつかみどり

日 時：8月15日(火) 午前11時開始

- 受付開始：9時30分
- 参加費：中学生以上 1,000円・小学生 500円
- 前売券：中学生以上 900円・小学生 450円
- 前売券販売先：馬頭観光協会（観光センター内）
：小川観光協会（小川商工会内）
- *中学生以上は、幼児1人同伴可能です。
- *幼児のみの参加はできません。
- 問い合わせ：小川観光協会 ☎0287-96-3172

花火大会 8月15日(火)午後8時

那珂川町となって初めての那珂川町夏まつりを開催します。町の名称ともなった那珂川を会場に、「花火大会」と「アユとマスのつかみどり」を実施します。

帰省された親戚や家族と一緒に夏の一日を楽しみましょう!!

那珂川町夏まつり実行委員会

(事務局：馬頭商工会 ☎0287-92-2249)



交通規制が行われますので、ご注意ください。
時間：午後6時～午後9時
絶対に入らないでください。
立入禁止区域（危険区域）には、

8月は食品衛生月間です！

次のポイントをチェックして、食中毒を予防しましょう！

台所での食中毒予防のポイント

★食品の購入

- ・消味期限などを確認し、新鮮な物を購入しましょう。
- ・要冷蔵品を買ったらすぐに持ち帰りましょう。

★食品の保存

- ・持ち帰った食品はすぐに冷蔵庫に入れましょう。
 - ・冷蔵庫は詰め過ぎると冷えません。7割が目安です。
- ※冷蔵庫では菌は死にません。増えにくくなるだけです。

★手は清潔に

手を洗うのは調理前だけではありません。魚、肉、卵を扱う前後、盛り付けの前にも洗いましょう。また動物に触れた後、おむつを交換した後、吐いた物を処理した後にも必ず手を洗いましょう。

★調理と食事

加熱は十分に行いましょう。残り物は長く放置してはいけません。時間がたち過ぎたら捨てましょう。残り物の加熱も十分に行いましょう。

※揚げ物や焼き物は中まで色が変わっていることを確認しましょう。

★調理器具も清潔に

- ・包丁、まな板、ふきんなどは塩素剤等で消毒し、乾燥させましょう。
- ・スポンジ、タワシも乾燥させましょう。湿っていると、菌が増えてしまいます。

問い合わせ 県北健康福祉センター ☎0287-22-2364 烏山健康福祉センター ☎0287-82-2231

毒キノコによる食中毒に注意！

栃木県では、毎年毒キノコによる中毒が多数発生しています。毒キノコで死亡することもあり、注意が必要です。

●毒キノコ中毒のポイント

●食べられることがはっきりわかっていないキノコだけを採りましょう。

●キノコの判別は科学的知識をもった専門家にお願ひしましょう。「自称名人」「素人鑑別」は危険です。

●人にあげたり、人からもらったりしないようにしましょう。体質に合わなくて中毒になることもあります。

●「雑キノコ」に注意しましょう。毒キノコが混ざっていることがあります。

●キノコの毒は調理しても消すことはできません。迷信を信じてはダメです。

●俗称や方言などによる名称の違いに注意しましょう。

●もし、野生のキノコを食べる場合が悪くなったときは、がまんせずにすぐに病院へ行きましょう。その際にキノコを食べたことを医師に伝えて

8月は北方領土返還運動 全国強調月間です。

北方領土とは、北海道の東北洋上に連なる択捉島、国後島、色丹島及び歯舞群島の四島を指します。

戦後、日本は一貫してこれら四島の返還をロシア（旧ソ連）に対し要求し続けてきましたが、両国の国交が回復してから50年が経過しているにもかかわらず、その返還は、いまだに実現していません。

北方領土問題は、日口間の最大の懸案です。両国の真の関係改善のためには、この問題を早急に解決して平和条約を締結し、相互理解に基づく安定的な関係を確立する必要があります。

そのためには、国民一人ひとりがこの問題への正しい認識と理解を深め、返還運動を更に盛り上げていくことが重要です。

北方領土の一日も早い返還実現のため、県民の皆さまのご協力をお願いいたします。



ください。キノコの種類によっては、速やかに治療しないと死亡する事もあります。

問い合わせ

県北健康福祉センター

生活衛生課食品衛生担当

☎0287-22-2364