

## 御所野の国指定史跡「地蔵田遺跡」 柵木跡の復元に参加しませんか

御所野にある国指定史跡「地蔵田遺跡」の集落跡を、市民のみなさんの手作りで、史跡公園として復元整備しています。前回の雑木伐採に続き、今回は集落を囲んでいた柵木跡の復元のため、柵木の加工と埋め込みを行います。親子での参加も大歓迎です。



前回の雑木伐採の様子



こんな感じに木を立てていきます

- 日時** 7月27日(土)午前9時～正午
- 集合場所** 御所野の秋田テルサ前
- 定員** 選考で30人
- 申し込み** 7月15日(月)午前8時30分から文化振興室☎(866)2246

## 未就職のかたは早めに求職登録を!

高校や大学などを卒業して1年以内の未就職のかたで、まだ求職登録をしていないかたは、早めに登録しましょう。登録をすると、ハローワーク相談員による就職相談が受けられ、正式な雇用に就くための短期間の試行雇用ができる「若年者トライアル雇用制度」の対象となります。

**求職登録・問い合わせ** ハローワーク秋田☎(864)4111

## 企業活性化セミナーへどうぞ

7月24日(水)午後3時 三井アーバンホテル  
市内企業の情報交換を促すための講演会やチャレンジオフィスあきたの説明などを行います。参加無料。

**申し込み** 工業労政課☎(866)2114

## 家族を夏場の食中毒から守る!

### 腸炎ピブリオをやっつけよう

夏は特に注意! 腸炎ピブリオ食中毒にご用心

夏は、食中毒が多発する季節です。なかでも魚やイカ、貝などの魚介類を原因として発生する腸炎ピブリオによる食中毒は、7月から9月に猛威をふるいます。

みなさんのご家庭で腸炎ピブリオ食中毒を防ぐにはどうしたらいいのでしょうか?

#### どうして腸炎ピブリオ食中毒がおこるの?

腸炎ピブリオは海水や海底の泥に存在する細菌で水温が上がると海中で大量に増殖し、魚介類に付着して運ばれます。腸炎ピブリオは真水の中では生きていきません。調理する前に水道水で十分に洗いましょう。

また腸炎ピブリオは熱に弱く、魚介類を加熱調理することで食中毒は防げます。



#### あなたの台所は大丈夫ですか

腸炎ピブリオは増殖スピードがとても速い食中毒菌ですが、4℃以下では増殖しません。

冷蔵庫に魚介類を保存するときは、ラップをするか密閉性のある容器に入れ、庫内の温度の低いチルド室(0～4℃)などを活用しましょう。

また、魚介類を調理した後のまな板や包丁は洗剤で洗浄し、熱湯で消毒しましょう。



#### 家庭でできる予防対策を

買い物で、魚介類を買うのは一番最後にし、表示も確認しましょう。また魚介類を買ったらまっすぐに家に帰り冷蔵庫に保存しましょう。

魚介類を調理する場合は、ウロコや内臓を取った後も十分に水で洗いましょう。魚の汁や水分は、果物や野菜、調理後の食品にかからないように注意します。冷凍魚介類は、流水や冷蔵庫内または電子レンジで解凍しましょう。生のまま食べる魚介類の調理品はできるだけ速やか(2時間以内)に食べましょう。

**問い合わせ** 秋田市保健所衛生検査課☎(883)1181

## 6 電話加入権の公売

公売に参加されるかたは、印鑑と買受け代金をお持ちください。代理人の場合は委任状が必要です。最低公売価格は、4万800円(消費税別)です。  
とき/7月25日(木)午後1時～  
ところ/市役所2階の正庁

事業計画が認可されました。関係図書  
を平日の午前8時30分～午後5時15分、市役所4階の都市整備課で見せています。ご覧になりたいかたは、直接当課へおいでください。  
**問い合わせ** 都市整備課  
☎(866)2155

## 7 水道工事にご協力を

水道局では、災害に強い管路をつくるとともに、より安全で衛生的な水道水を供給するため、今年度も市内全域で水道管の取り替えや新しく埋設する工事を行っています。  
主な工事箇所は下図のとおりですが、特に歴史の古い土崎地区では、工事が集中するほか、交通量の多い幹線道路での工事も予定しています。工事中は交通規制や断水など、ご迷惑をおかけしますが、安全に気をつけて工事

**問い合わせ** 納税課納税担当  
☎(866)2058

### 水道管の工事箇所

地図中の一線の部分



をしますので、ご理解とご協力をお願いします。  
**問い合わせ** 水道局建設課  
☎(823)8435