



野焼きは原則禁止です ～ご近所の迷惑にならないように～

家庭で出たごみを燃やすことは、法律で禁止されています。
ごみは分別し、ごみステーションへ出すか、伊地山クリーンセンターへ直接搬入し、処分してください。
また、田んぼにおける稲わらの焼却などの例外とされる野焼き行為も、周辺住民に影響を及ぼす恐れがありますので、十分ご注意ください。

お問合せ●生活環境課環境係 ☎ 76-5406
産業経済課農業振興係 ☎ 76-5404



火入れをするには申請が必要です

森林または森林の周囲 1 キロメートルの範囲内にある土地で火入れを行おうとするときは、森林法第 21 条の規定による許可の手続きが必要です。

※火入れを行おうとする日の **10 日前までに手続きをしてください。**

※町が、火入れに関する条例によって許可をした場合は、**消防署への「火災とまきらわしい煙又は火災の発するおそれのある行為の届出書」の提出は不要です。**



詳しくはこちら

火入れとは？

森林または森林に接近している周囲 1 キロメートルの範囲内にある原野、田畑、荒廃地やその他の土地にある立木竹、雑草、堆積物などを面的に焼却する行為のこと

お問合せ●産業経済課農業振興係 ☎ 76-5404

農業用廃プラスチック類の回収

使用済みの農業用プラスチックは**産業廃棄物**です。

各々で適正に処理することが法律で定められていますが、農業者自らが適正処理することは困難なため、多古町農業連絡協議会ではビニールとポリエチレンに分けて回収し、処分業者により適正に処分しています。

不法投棄や野焼きは環境汚染や周辺住民の健康にも影響を及ぼし、一部の例外を除き処罰の対象となります。農業環境保全のためにも適正処理にご協力ください。

日時●11月26日(木) 午前8時30分～午後3時 11月27日(金) 午前8時30分～正午

会場●JA かつり多古育苗ライスセンター(多古町島 3687)

処理料●1kg につき 62 円(個人負担分)

【注意事項】

- ・搬入するときは**事前に登録**が必要です。
- ・必ず水洗いをして、土・植物のつるなどの付着物を取り除いてから分別し、1 枚ずつ重ねて束ねた状態で出してください。



詳しくはこちら

登録・お問合せ●産業経済課農業振興係 ☎ 76-5404

広域都市計画マスタープランの変更が決定しました

香取・東総広域都市圏都市計画区域の整備、開発及び保全の方針(広域都市計画マスタープラン)の見直しを行い、都市計画決定されました。

詳しくは、千葉県のホームページをご確認ください。

お問合せ●多古町空港まちづくり課 ☎ 76-5408
千葉県都市計画課 ☎ 043-223-3376



詳しくはこちら

探訪

「旧佐原市」



うめすけの風ノ目

夏と秋の大祭が有名な佐原に、もう一つ毎年恒例の祭があるのをご存じでしょうか？その祭は、十一月三十日に香取神宮で催される大饗祭。

神無月(旧暦十月)には全国の神様が出雲へ出張しますが、香取様(経津主)は東国の留守居を務めており、皆が帰ってくる晦日(月遅れ)の夜に互いを労って「砂はたき」をする神事です。

元々香取様は、伊波比主(祝主)と(斎主)と呼ばれていました。大饗祭は祭祀を司る職掌を引き継いだ行事とされ、現在の御祭神とは違う神様なのか名前が変わっただけかと論争中です。

私は違う神様だけどモデルが同じ人で、その人こそ北条塚古墳の被葬者であり、物部小事ではないかと考えています。神様のモデル？と訝っている方、斎主ということは元人間です。菅原道真が天神様となったように、人が神様になるのも珍しくなく、モデルの人がいたって全然おかしくないですね。

『日本書紀』の神話は創作でも、参考にした出来事はあったらうと言われ

ています。香取様が成功させた国譲りの舞台が出雲ではなく下総、香取様のモデルが物部小事、そう仮定しても無理は生じません。浜辺に着く設定も、大和から出雲では不自然ですが、下総なら玄関は九十九里浜です。

かの『水戸黄門漫遊記』は、本人に加え、松尾芭蕉や北条時頼や伊能忠敬をモデルにしました。神話だってモデルが必要でしょう。

話題を戻し、地元育ち以外の皆さんへ。砂はたきとは、旅行から帰ってきた解散前にやる小宴会を指します。風習自体はもちろん、雰囲気は伝わってくる名称も、それを神様に当てはめてしまふ発想も、日本人の柔軟さを表している素晴らしい。

病院コラム

「いつもの食事から始める減塩」

文／国保多古中央病院／栄養科 管理栄養士

減塩というと「味付けを薄くする」とを思い浮かべる方も多いと思いますが、でも、減塩の方法はそれだけではありません。塩分の多い食品や料理を減らすなど、普段の食事を少し見直すことで、塩分を減らすことができます。

厚生労働省の「日本人の食事摂取基準(2025年版)」では、食塩相当量の目標量を成人男性は1日7・5g未満、女性で6・5g未満としています。

寒くなると、みそ汁やスープなどの温かい汁物がいしく感じられますよね。しかし、汁物は塩分を多くとりやすく、味噌汁の場合は2杯で3g程度の食塩を含むことがあります。具だくさんにして汁の量を減らし、1日1杯を目安にすると食塩量を抑えられます。

量も少なめにしましょう。主食にも塩分の違いがあります。ご飯1杯はほぼ0gですが、食パン1枚(6枚切り)では約0・8gです。麺類は、つゆやスープ、味付けによつて塩分が増え、1食で約5・7gになることもあります。これは1日の目標量の大部分にあたります。主食の種類を変えるだけでも減塩につながります。中でも麺類の場合は、食べる日は汁物を控えたり、麺類を食べる頻度を減らしたりすることもおすすめです。

さらに、つゆやスープを残すだけでも減塩につながります。

できることからまずは一つ、毎日の食事を見直してみましよう。

また、漬物も塩分を多く含む食品です。例えば、たくあん2切れ(30g)で約1・3gの食塩を含むことがあります。漬物は1日1食までを目安に、

※持病などにより食事療法を受けている方は、塩分などの摂取量が異なる場合があります。主治医や管理栄養士に相談しながら取り組みましよう。

お問合せ●国保多古中央病院 ☎ 76-22211