

# 事業系ごみの処理

会社、商店、スーパー、飲食店、病院、福祉施設、ホテル、旅館などの事業所からでたごみ（事業系ごみ）は法律により、事業者自らの責任で適正に処理するよう定められています。

絶対に家庭ごみの集積場へ出さないでください。

▶事業系一般廃棄物の処理方法は次の2つがあります。

①処理施設への直接搬入（産業廃棄物や処理困難物は搬入不可）

・燃やせるごみ 東部リレーセンター（前浜町 ☎62-0500）

・燃やせないごみ 島原リサイクルプラント（西町 ☎64-4885）

②一般廃棄物収集運搬許可業者へ依頼（許可業者については問い合わせてください）

▶問い合わせ先 環境課クリーン資源班（☎内線 193）

## お盆期間中のごみ収集・し尿汲み取り

お盆期間中の可燃・資源・不燃ごみの収集、し尿汲み取りは次のとおりです。

※お盆前はし尿汲み取りが混み合うので早めに申し込んでください

区分		11日 (火)	12日 (水)	13日 (木)	14日 (金)	15日 (土)	16日 (日)
可燃ごみ	収集	全地区	×	対象地区のみ	対象地区のみ	×	×
	自己搬入 (東部リレーセンター)	○	○	○	○	午前中のみ	×
不燃ごみ 資源ごみ	収集	×	対象地区のみ	×	×	×	×
	自己搬入 (島原リサイクルプラント)	○	○	○	×	×	×
し尿汲み取り	市内全地区	○	○	○	×	×	×

▶問い合わせ先 環境課クリーン資源班（☎内線 193）

## 8月1日は水の日

8月1日は「水の日」、この日から1週間は「水の週間」です。

### しまばらと水

本市は、古くから「水の都」と呼ばれ、いたるところから水が湧き出ています。昭和60年に環境庁から「名水百選」に選定され、平成7年には国土庁から「水の郷」に認定されています。

### 井戸水を飲用している人へ

井戸水は常に同じ状態ではなく、気象や環境によって影響を受け、水質が変化する場合があります。

飲み水として利用する場合は次のことに気をつけましょう。

- ・年に一回水質検査を受ける
- ・井戸の周りを点検する
- ・味や色が変わったなどおかしいと思ったら、すぐに保健所などに連絡する

※飲み水は安全な水道水を利用しましょう



### 地下水保全にご協力を

「島原市地下水保全要綱」を制定し、地下水の保全に取り組んでいます。限りある自然の恵みとして後世に引き継いでいくために、ボーリングなどで地下水を採取する人は、次のことに協力してください

#### ◆現在、地下水を採取している人

- ・利用しない地下水の放流停止
- ・必要最小限度の水の採取

#### ◆新たに井戸を設置する人

- ・地下水採取の現況把握のため「地下水採取計画書」などの届け出をしてください



▶問い合わせ先 環境課環境班（☎内線 194）

# 市有地分譲地売却促進・定住促進 事業奨励金

市有地分譲地（仁田住宅団地 21 区画、安中地区 4 区画）を対象に「①購入した人」、「②家を建てた人」、「③家を建て移住した人」に対し、次のとおり奨励金を交付します。

種 類	①市有地分譲地売却促進事業奨励金	定住促進事業奨励金	
		②新 築	③若年世帯移住
対象者	分譲地を購入した人（法人を含む）	本人または親族が購入した分譲地の売買契約日から、3年以内に住居を新築して住民登録をした人	①および②に該当する個人で、県外から初めて本市に移住した、配偶者および小学生以下の同居家族がいる 40 歳以下の人
奨励金	土地購入代金の 10%（1000 円未満切捨） 	次のうち少ない額 ・住宅建築契約のうち、本人が負担した額の 10%（1000 円未満切捨） ・50 万円（市内事業者施工の場合）または 30 万円（市外事業者施工の場合）	①の金額を定住の翌年度から最長 9 年間 ※土地購入代金のうち本人が負担した額を上限 ※最長 9 年間受けると、①の奨励金と合わせて、土地購入代相当になります ※該当者が複数の場合は抽選

▶**申込方法** 契約管財課に備え付けの申請書類に必要事項を記入し、必要書類を添付の上、契約管財課財産管理班に提出してください。申請書は市ホームページからもダウンロードできます

▶**問い合わせ先** 契約管財課財産管理班（☎内線 261）

## 食中毒の発生しやすい季節です

気温や湿度の高い夏は食中毒が発生しやすい季節です。  
次の「食中毒予防の 3 原則」をしっかり守って食中毒を防ぎましょう。

### 食中毒予防の 3 原則

食中毒菌を

つけない

食材や手はもちろん、肉や魚を扱ったまな板や包丁をこまめに洗いましょう

増やさない

調理したらすぐに食べ、保存する場合はすばやく冷ましてから冷蔵庫へ入れましょう

やっつける

食材（特に肉）は中心部まで十分に加熱しましょう

### カンピロバクター食中毒の対策

カンピロバクターは食肉に多く、感染すると下痢、腹痛、発熱などの症状がみられ、対策は以下のとおりです。

- 食肉を十分に加熱調理（中心部を 75℃以上で 1 分間以上加熱）する
- 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う（二次汚染防止）
- 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う
- 食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行う



▶**問い合わせ先** 環境課環境班（☎内線 194）