



おいしい水を守るために

7月6日、仙南・仙塩地域 17市町 183万人の水瓶である七ヶ宿ダムの水質保全を図るため、ダム湖畔クリーン作戦が行われました。七ヶ宿ダムの水を利用している 17市町の水道事業所や、サッポロビール仙台工場、NPO法人水守の郷七ヶ宿、七ヶ宿ダム管理所、仙南・仙塩広域水道事務所等の関係者約 150名が参加し、約 220kgものゴミを回収しました。一般ゴミのほか、タイヤやテレビなどの粗大ゴミも多く捨てられていました。晴天で気温の高い中での作業となりましたが、安全・安心なおいしい水を守るため、水源地の環境保全にご協力いただきました。

いのししバスターズ参上!

7月9日、くらし研究所裏の圃場に県内各地からボランティア約 40名が集合。いのししバスターズを結成し電気柵の設置を行いました。当日は、日差しが強く作業するには非常に厳しい暑さとなりました。多くの参加者が初めての作業ということでしたが、4班に分かれ役割分担を決め、地元の方々と一緒に力を合わせ懸命に作業にあたっていました。最後はみなさん「やりきった!」という満足気な表情を見せ、有害鳥獣による被害防止のために全力で取り組んでいただきました。

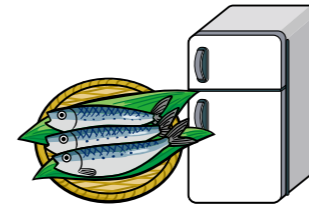


山里ごはん～料理教室～

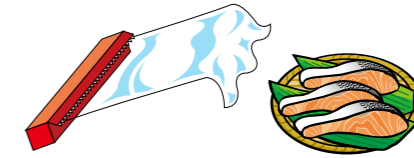
7月18日、七ヶ宿くらし研究所で横川のお母さん方を先生に山里ごはん料理教室が開催されました。お母さんの技を若い世代にも受け継いでもらうことを目的として、今回は「ごはん」をテーマに「おふかし」と「笹巻き」を作りました。お米が詰まった笹をいぐさで巻くのが難しく、何度も教えてもらい一つ一つ丁寧に作り上げました。伝統食作りを教わりながら、新たな交流の輪も広がり、和気あいあいとした料理教室となりました。

魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報発令!

宮城県石巻市渡波の定点海水温の測定により、宮城県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想されるため、「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報・警報発令要領」に基づき、平成29年6月29日付けで注意報が発令されました。家庭では次のことに注意しましょう。



1 魚介類は、冷蔵または冷凍保存する。また、冷蔵庫の扉は出来るだけ開閉を少なくし、冷気を逃がさないようにし、食品を入れるのは冷蔵庫の7割以下にして冷気の循環をさまたげないようにする。



2 生の魚や切り身などを冷蔵庫で保存するときは、ラップなどをかけるか、ふた付き容器を使用する。



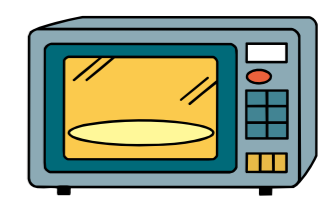
3 魚介類を調理する場合、水道水の流水で表面をよく洗浄し、内臓を取ったあとも十分に洗浄する。



4 魚介類を調理したら、まな板などの調理器具は洗剤を使って十分に洗浄し、熱湯等で消毒する。また、手は石けんを使って十分に洗浄する。



5 加熱調理する食品は、十分に熱をとす。



6 調理後は早く食べる。

7 冷凍された魚介類を調理する場合は、流水または冷蔵庫内で解凍するか、電子レンジを使って解凍する。解凍後は、生の魚介類を調理する場合と同じよう注意する。

●お問い合わせ 宮城県仙南保健所 ☎0224-53-3117

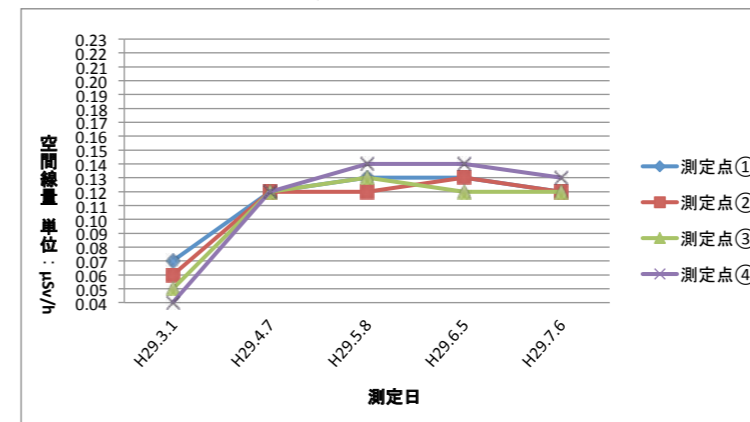
七ヶ宿町放射性物質除去土壌仮置き場の放射能測定結果

平成29年7月6日に柏木山放牧場の空間放射線量及び地下水放射性物質量を測定した結果、以下のとおりとなりました。

平成25年5月から空間線量を測定していますが、追加被ばく量が年間1mSvを超えないように管理され仮置き場が安全に保たれていることを表しています。

※仮置き場内の4点を定点とし測定しています。

仮置き場の空間線量の推移



※雪が消えたことにより、放射線量が高くなっています。

○地下水の測定結果

調査項目	測定値
放射性ヨウ素 (I-131)	不検出
放射性セシウム (Cs-134)	不検出
放射性セシウム (Cs-137)	不検出

測定開始時から不検出となっています。

●お問い合わせ 総務課 ☎37-2111 (担当:東根)