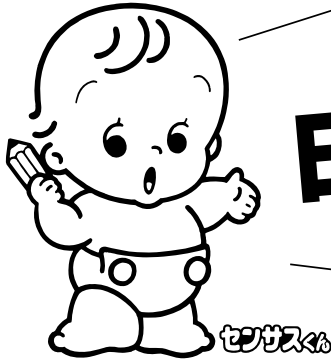




国勢調査

平成17年10月1日(土)
9月下旬から国勢調査員がおうかがいいたします。

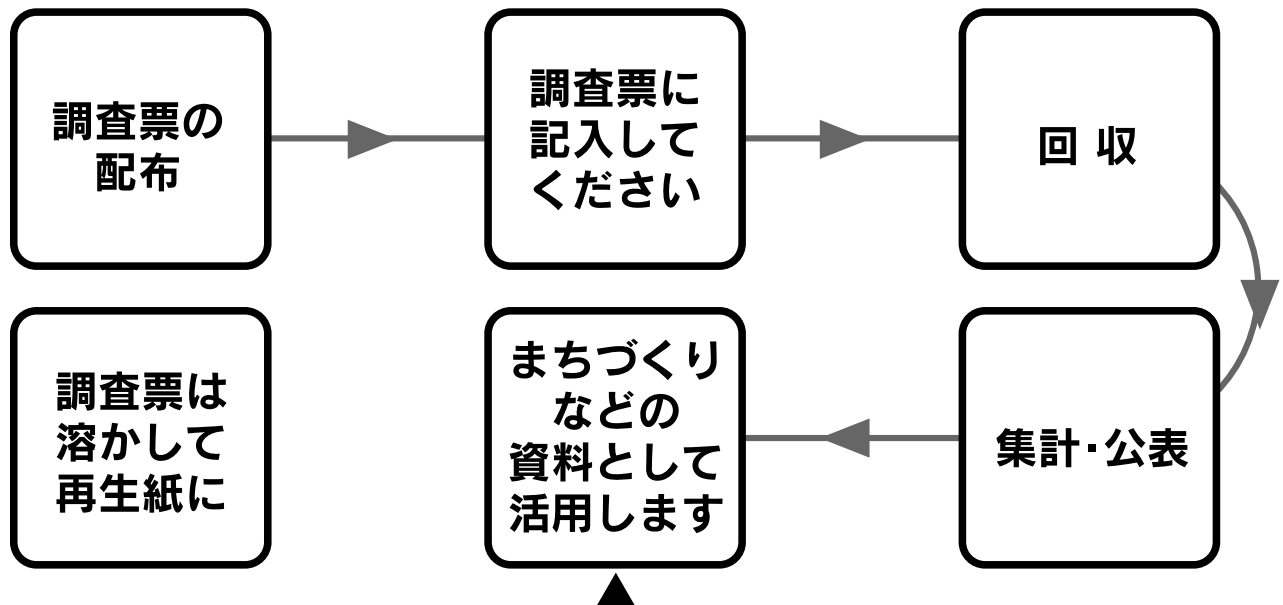


あなたの調査票には 日本の大切な未来が つまっています。

あなたとこのまちの21世紀のために10月1日、国勢調査を実施します。
5年に1度、日本に住んでいるすべての人を対象に行う大規模な統計調査です。

9月下旬から、国勢調査員がみなさんのお宅に調査票を配りにお伺いします。調査票がお手元に届いたら10月1日現在の皆さんの状況を記入してください。記入していただく項目は、男女の別、出生の年月、就業形態、通勤・通学地、住居の種類など17項目です。

記入していただいた内容は、統計を作成するためだけに使い、調査票は集計後に溶かします。調査票にかかれたことが他にもれることは絶対にありませんので、ご安心ください。10月上旬までに、再び国勢調査員が調査票を受け取りに伺いますのでよろしくお願いします。



調査の結果は、今年の12月から公表します。まず、人口や世帯数の速報値を、その後「高齢者世帯の状況」や「労働力状態、産業別構成」など順次集計・公表していきます。

これらの調査結果は、まちづくりを進める貴重な資料として役立てていきます。現在日本は、少子・高齢化が急速に進んでいます。みんなが暮らしやすいまちをつかっていくためには、住宅や福

祉、医療の面でどういった対策が必要かを調査結果から探っていきます。そのためには、正しい統計が必要です。もし、皆さんから回答が得られなかったり、回答内容が不正確、不完全だと、精度の低い統計になってしまいます。

あなたのまちの未来のために、あなたの現在を調査票に記入してください。

問い合わせ 町企画課広報広聴係(☎65-4111☎143)



詳しくは関係機関に
お問い合わせください

長寿をお祝いする 敬老会を開催します

町では、町民の皆様のご長
寿をお祝いする敬老会を次の
とおり開催します。

☑日時 九月十五日(木)
午前九時～

☑場所 町公民館

☑対象者 昭和六年四月一日
以前に生まれた七十五歳以
上の人

☑内容 式典、余興(第一幕
唄と踊りの華の舞踊ショー、
第二幕 沓掛時次郎(にんぎょ
ぐれ)

☑その他 百歳以上の長寿者
と今年度白寿(九十九歳)
と米寿(八十八歳)を迎え
られる人には記念品を贈呈
します。

☑問い合わせ 町健康福祉課
高齢福祉係 (☎) 65-4111
(内) 153)

ズッコケ三人組の 那須正幹さんの講演会

阿知須の文化を高める会で
は、結成二十五周年を記念し
て児童書としては戦後最大の
ヒットと言われた「ズッコケ
三人組」の著者である児童文
学作家の那須正幹さんの講演
会を次のとおり開催します。

☑日時 十月十五日(土) 午後
三時～(一時間半程度)

☑場所 町公民館

☑演題 ズッコケ三人組から
のメッセージ

☑講師 那須正幹さん(防府
市在住)

☑内容 自作を通して現在の
子どもたちについて説く。

☑入場料 無料

☑問い合わせ 阿知須の文化
を高める会事務局(町公民
館内・☎) 65-2022 (内) 30
1)

虚偽請求防止のための 本人確認にご協力を

税務課では、なりすまし
(虚偽)による証明書請求など
を防止するために、十月一日
から各種証明書請求や閲覧時
に本人確認を行います。皆様
のご協力をお願いします。

☑必要なもの 運転免許証、
パスポート、住基カード、
健康保険証、年金手帳、身
体障害者手帳などその他官
公署が発行した顔写真入り
証明書のいずれか一種類、
または、納税証明書、キャ
ッシュカード、社員証、学
生証、クレジットカードなど
で発行者の記載があり、
発行者によって管理がなさ
れているものを二種類

☑問い合わせ 町税務課 (☎)
65-4111 (内) 121・122)

町制施行65周年記念式並びに

閉町式

9月22日 木

午前10時～/町公民館

今年、阿知須町が誕生して65周年、また県央部
1市4町により新「山口市」としてスタートする記念
すべき年です。町では、町民の皆さんとともに町制
施行65周年を祝うとともに、
阿知須町の最後を締めくくる
式典「町制施行65周年記念
式並びに閉町式」を開催します。

みなさまのご来場をお待ち
しています。

席に限りがあるため満席となり次第入
場を締め切らせていただきます。

問い合わせ 町総務課 (☎) 65-4111 (内) 103)



区域内 紹介

阿知須～小郡～秋芳～防府を巡る

バスツアー参加者募集

山口・防府地区広域事務組合では次の
とおりバスツアーの参加者を募集します。

期 日
内 容

10月23日(日)午前9時～午後5時(予定)
道の駅「きらら あじす」 ウインズ小郡
秋吉台リフレッシュパーク(泥んこパレー観
戦、景清洞、トロン温泉入浴(参加者負担)
周防国分寺

参加費用
申込締切
募集方法

2,000円(当日徴収します)
9月20日(火)まで
往復ハガキで4人まで申し込みできます。
全員の氏名と年齢、そして代表者の住所、
氏名、年齢、電話番号を明記のうえ、〒753-
8650 山口市龜山町2-1 山口・防府地
区広域事務組合へお申し込みください。
山口・防府地区広域事務組合(☎) 083-
932-3043)

問い合わせ

住基ネットなどの
サービスを一時停止

合併に伴う調整作業のため、住民基本台帳ネットワークシステムと公的個人認証サービスを次の期間中受け付けることができませんのでご注意ください。

❏停止期間 十月一日(土)～六日(木)

❏停止されるサービス 住民基本台帳カードの交付、住民票の写しの広域交付、住民基本台帳カードを利用した転入手続き、電子証明書の発行

なお、既に住民基本台帳カードをお持ちの方は、新市移行後もそのままお使いいただけます。合併に係る住所変更については、カード裏面にその旨記載させていただきますので、新市発足後、各総合支所市民課窓口にお申し付けください。また、阿知須町の住所が記載された住民基本台帳カードを希望される場合は九月九日(金)までに申請をお願いします。

❏問い合わせ 町住民課戸籍住民係 (☎) 41111 (内) 62)

保育サポーター養成講座

(財)21世紀職業財団では、子育て中の家族を支援するために、お子さんを預かったり、幼稚園・保育所の送り迎えする「保育サポーター」養成講座を開きます。

❏日時 九月二十七日(火)・二十八日(水)までの午前九時から午後四時まで

❏場所 県健康づくりセンター1(山口市吉敷)

❏内容 子どもの心と身体の発達、病気の子ども世話ほ乳と食事、病児の食事など

❏対象者 子育て経験がある人、保育士資格を有する人

❏定員 三十人(先着順)

❏受講料 二千元(登録料含む)

❏申し込み 九月十六日(金)まで

❏その他 全課程を修了された人へ修了証書を交付し、

財団の保育サポーターとして登録されます。

❏問い合わせ (財)二十一世紀職業財団山口事務所 (☎) 083-923-2041)

町公民館から送迎有り
山口市公民館で松竹大歌舞伎

やまぐち市民文化の会では、新「山口市」誕生などを記念して中村翫雀と中村扇雀の主演による「松竹花形歌舞伎」全国公演を山口市公民館大ホールで開催します。

❏日時 十一月十五日(火)

❏昼の部 午後一時～

❏夜の部 午後五時半～

❏場所 山口市公民館大ホール

❏入場料(全指定席) S席 五千元 A席 四千元

町公民館でも入場券(数量限定)を販売します。町公民館でチケットを購入された人は町公民館発の送迎バスが利用できます。

❏問い合わせ あじすの文化を高める会事務局(町公民館内・☎) 2022 (内) 301)

もうすぐ
新市誕生

観光モニターツアー参加者募集



東大寺再建のふるさとを楽しくおいしく巡る旅
里山の宝庫・徳地を訪ねて

開催日時 11月6日(日)
ツアー行程

小郡町役場(8:30)～三谷の石垣棚田と徳地の新米を使った地産地消料理～串地区「ゆめ工房」～徳地フェスティバル見学～伊賀地の郷「味工房」～小郡町役場(17:00)

旅行費用 昼食代・体験工房代 1,500円

山口の秋を満喫!お昼は車エビのフルコース
紅葉の名所と大河ドラマ「花神」のふるさとを巡る

開催日時 11月18日(金)
ツアー行程

小郡町役場(8:30)～凌雲寺跡～龍蔵寺のイチヨウ～秋穂荘で車エビのフルコース(入浴)～両足寺のみみじ～「花神」のふるさと・大村益次郎誕生跡・墓・大村神社・長沢の池・鑄銭司郷土館～小郡町役場(17:30)

旅行費用 昼食代(車エビのフルコース 6,510円)と入浴代(大人650円/小・幼350円)

募集人員 各40人(応募多数の場合は抽選) 申込締切 9月30日(金)まで バス代、保険代、施設入場料は負担します。

募集方法 はがき、FAX、Eメールで、住所(複数人の場合は代表者の住所を記入)、全員の氏名と年齢、電話番号(代表者)、参加人数を記入のうえ、「月日(日付を記入)モニターツアー希望」と明記の上、下記までお申し込みください。(応募は1組2人まで)

問い合わせ 観光モデルコース開発委員会(事務局 山口市観光課) 753-8650 山口市龜山町2番1号(☎) 083-934-2810 (☎) 083-934-2649 E-mail kanko@city.yamaguchi.lg.jp

環境 アマガルト

kankyo kankyo kankyo
kankyo kankyo kankyo

問い合わせ
町生活環境課環境衛生係 (☎65-4111)

私も、環境サポーター!



大谷菜々ちゃん・萌ちゃん/前山区

ペットボトルやトレーを分別してリサイクル。お手伝い、きちんとやっています。

Let's エコドライブ 地球と懐にやさしいドライブ

自動車は二酸化炭素の排出量を増やしています

私たちの生活に不可欠な自動車。しかし、一方で、自動車の利用は、燃料であるガソリンの燃焼を伴い、地球温暖化の原因となる二酸化炭素(CO₂)の排出量を増やしています。今回は、ガソリンをムダに使わないエコドライブのテクニックを紹介します。

一人一人の努力が大切なエコドライブ

CO₂の排出は、地球温暖化の要因の一つです。近くの

買い物には徒歩や自転車、電車などの公共交通機関を利用するなど、自家用車の利用をできるだけ減らしていくことが大事です。また、車を運転する際には、燃料をムダに使わない運転の仕方を工夫しましょう。

走行前 四つのポイント
必要のない荷物を降ろす
確実な点検・整備を実施する
無用な空ぶかしをしない
計画的なドライブをする
走行中 六つのポイント
無用なアイドリングをしない(アイドリングストップ)

急発進・急加速をしない
交通の状況に応じた安全な定速走行に努める
減速時には、エンジンブレーキを活用する
早めにシフトアップ(車のギアの入替え)する
エアコンの使用を控える
にする

アイドリングストップ
自動車の購入補助金制度

「アイドリングストップ自動車」とは、エンジン作動の停止や始動を簡便に行う装置を搭載した自動車(ハイブリッド自動車を除く)です。アイドリングストップ自動車を購入する際には、ベース車両との価格差の二分の一以内を補助する制度があります(ただし、車種ごとに補助金上限額が決まっています)。アイドリングストップ車に買い換える場合はぜひご利用ください。

問い合わせ 財団法人
省エネルギーセンター
(☎03 5543 3013)

消費者 とびら

ひとりで悩まず、まず相談!

消費生活に関するご相談は

- 町企画課政策調整係 (☎65-4111 内144)、または
- 県消費生活センター (☎083-924-0999)

【インターネット通販】

【相談】インターネット通信販売でカメラを購入したが、梱包を開けた跡があり、新品ではなさそう。返品したいが、購入サイトには「返品・交換はお受けできません」と記載されており、どうしたらよいか。

【処理】解約、返金は事業者との交渉になります。事業者の連絡先を確かめ、メール、電話などで交渉するよう助言しました。

【ワンポイント講座】インターネットなどを利用した通信販売は、クーリングオフ(無条件解約)制度が適用されないので注意が必要です。通信販売事業者には、住所、電話番号、返品の可否、返品を受けない時はその旨など、一定事項の広告表示が義務付けられています。トラブルを防ぐためには、注文前に、事業者の信頼性を確認(店舗名称、住所、電話番号など)商品を確認(納期、商品の状態、型番など) 支払金額・決済方法を確認(前払いは出来るだけ避ける) 返品・交換条件を確認(標記が曖昧な場合は問い合わせる) 注文時には、注文内容を記録(注文時の条件がわかる注文票などを印刷しておく)商品が届いたら、商品の内容、状態をすぐ確認 支払記録となる振込票、領収書などは保管することなどが大切です。

むらまち交流ステーションイベント
くりまさるの収穫体験

5月29日に植えたあじす特産のくりまさるなどを8月7日に収穫しました。



岩倉の畑でこんなに立派なくりまさるが育ちました



ジューシーな完熟こがね黄メロンを畑でガブリ



お昼ご飯はくりまさる入りのカレーにかぼちゃスープで栄養たっぷり！

夏も終わり、過ごしやすいい気候になりました。「きららあじす」では季節を感じるメニューが続々登場しています。まず、物販コーナー。野菜

秋野菜で元気回復

はさつまいもや秋なすなどの秋の味覚が登場。なすに多く含まれるカリウムは、むくみを取る効果があります。また、さつまいもは食物繊維も豊富。ビタミンC、B1、Eが多く含まれ、スタミナをつける効果があります。秋野菜で夏バ

テ気味の体を癒してみたいかがでしょうか。また、全国から注目を集めている阿知須牛のご注文も承っています。テレビでも絶賛の霜降り肉をぜひご賞味ください。おやつにどうぞくりまさる入りのパン



季節を感じる
新商品が続々登場

季節を感じる

よってかんがね
道の駅

きららあじす
information



問い合わせ 道の駅「きらら あじす」(☎66-1001)

♪ただ今 **ホ**ットタイム♪



週3回、野菜と魚を買っています。新鮮でおいしい！子どもにも送っています。

新鮮あじすの **ススメ**

地・産・地・消

ちゅう なが

【中長なす】



紫色が濃く、パンと張っている艶のいいもの、へたについた刺がとがっているものが新鮮です。和・洋・中万能の中長なす。油との相性も良い食材です。煮物や炒め物、グラタンなどにしてお召し上がりください。

旬のあじすをご紹介。とれたて新鮮のぶちうま食材をご賞味ください！

【クロダイ】



クロダイはタイ科の中でもマダイと並ぶ代表的な種類で、このあたりでは「チヌ」と呼ばれています。淡泊な白身魚で、刺身・塩焼き・煮付けなどがお勧め。頭を捨てずにカブト料理で眼肉・頬肉なども味わってください。

私もつくっちゃります

【古川洋右さん/赤迫区】



自宅裏の畑にはうこんやゴーヤ、ゴマなどバラエティに富んだ野菜がズラリ！野菜作りのポイントは油かすに米ぬかなどを発酵させた有機肥料と水やりを気にすることだそう。「はよう太れよ」と野菜に声をかけながら畑仕事に精を出されています。