

行政相談週間

10月20日(月)～26日(日)



総務省では、行政相談制度について、広く国民の理解を深めるとともに、その利用を促進するため、今年度も10月20日(月)から10月26日(日)までの一週間を「行政相談週間」と定め、一日合同行政相談所の開設等の行事を行います。

行政相談所 10月21日(火) 午後1時30分から

横芝町健康福祉センター「プラム」

■担当相談員 行方正一(谷白) ☎82-1660

※相談は無料で秘密は守られます。

※問い合わせ先 総務課庶務係 ☎82-8802

※毎月第1、第3火曜日午後1時30分から4時まで、健康福祉センター「プラム」において

定例相談を行っています。

町では、総務大臣から委嘱された行政相談員が、行政相談所を開設し、国の仕事、N T ンなど特殊法人の仕事(例えば年金、道路、登記事務)について、皆さんの要望や苦情、悩みなどを聞き、その解決の促進を図ります。

就学時の健康診断を実施

この就学時健康診断は、就学予定者に対し、健康診断を行い就学予定者の状況を把握して、健康上必要助言等を行うためです。

◆大総小学校

10月22日(水) 午後1時30分

◆横芝小学校

10月29日(水) 午後0時30分

◆上堺小学校

10月31日(金) 午後1時

※該当する方(平成9年4月2日～平成10年4月1日までに生まれたお子さん)には、個人に通知します。

※問い合わせ先

教育委員会学校教育課

☎82-8830



普及センターだより

有色米 あれこれ

食生活の多様化で赤米・紫黒米等の「有色米」や「香り米」などが注目されてきています。

「有色米」とは糖層に赤色素系色素また葉緑素が含まれているものをいいます。有色米のほとんどの色素成分は表層10%(糖層)に分布するので精米すると白米となります。その特徴を生かすには玄米のままか、粉にして活用します。赤米の色素(タンニン)、紫黒米の色素(アントシアニン)は、いままです注目されています。せんでしたが、近年の生産・精製技術により用途が広がり、また健康ブームにあるように色素の生理活性作用への期待が出ています。「香り米」の成分は多くの成分が複合的に構成され、主な成分はアセチルコリンといわれています。ご飯の香りや

品種による香りの違いは解明されていません。

有色米の主な品種

◎ベニロマン

穂が出るのとげが赤褐色で観賞用にも良い。

◎つくし赤もち

赤米のモチ種で出穂後ののげと籾の色は赤く赤褐色。

◎朝紫

モチ性の紫黒米品種。機能性成分に富み加工に用いられている。

香り米の主な品種

◎はぎのかおり

炊飯米に混米する割合は3〜5%。

◎ヒエリ

冷選り“と書き冷水に強いを意味する。

◎さわかおり

香りと粘りは良好。

◎サリークイーン

ピラフ・カレー向き。

◎ピラフ・カレー向き

香り米、有色米は、農業経営や地域おこし、学校教育の中にいかされています。

〔赤米・紫黒米・香り米〕

猪谷富雄著。農文教より

山武農業改良普及センター
0475-541022