

# 広報お知らせ号

2016年(平成28年)

12月15日発行

〒038-3803

藤崎町大字西豊田一丁目1番地

藤崎町企画財政課企画係

☎75-3111(内線2223)

## 鳥インフルエンザ発生に伴うお願い

先月、県内の野鳥から高病原性鳥インフルエンザウイルスが検出されました。野鳥など、野生動物に餌やりはせず、絶対に素手で触らないでください。もし、野鳥などの死がいを見つけた場合は、お問合せまでご連絡ください。

鳥インフルエンザウイルスは、野鳥観察など、通常の接し方ではヒトに感染しないと考えられています。正しい情報に基づいた冷静な対応をお願いします。野鳥における高病原性鳥インフルエンザウイルス情報については、県ホームページ(<http://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/chikusan/infuru.html>)をご覧ください。

☆お問合せ 農政課農政係(内線2243、2244、2245)

## ふじさきグルメを味わおう！ 「ふじさきグルメめぐり」モニター募集のお知らせ

町では、今年度実施した「ふじさきグルメめぐりスタンプラリー」の参加店舗のグルメを食べて、WEBやSNSを使ってグルメの情報を発信するモニターを募集します。

おいしく見える写真の撮り方や、SNS・ブログなどの活用方法を学びながら、グルメ記事を書いてみませんか。

### ☆日程

- ・1回目 1月14日(土) SNSの活用の仕方、写真の撮り方のコツ
- ・2回目 1月21日(土) WEB記事の書き方のコツ
- ・3回目 2月18日(土) 記事作成を振り返って

※時間はいずれも、午前10時～正午

※2回目のセミナー受講以降に、「ふじさきグルメめぐりスタンプラリー」参加店舗のグルメを食べて、記事を作ります。作った記事は町観光情報サイト「ふじさんぽ」(<http://www.fujisaki-kanko.jp/>)に掲載します。

☆場所 ふれあいずむ館 2階「視聴覚室」

☆定員 10名

☆講師 写真館ハセガワ 長谷川 正之 氏  
株式会社コンシス 成田 瑞穂 氏

☆受講料等 無料(グルメの飲食・購入時費用は実費負担となりますが、3回目のセミナーで精算します。※上限金額あり)

☆持ち物 スマートフォン又はデジタルカメラ(あれば説明書)、筆記用具

☆申込方法 平成29年1月10日(火)までに電話にてお申し込みください。

※詳しくは町観光情報サイト「ふじさんぽ」(<http://www.fujisaki-kanko.jp/>)をご覧ください。

☆申込・お問合せ 企画財政課企画係(内線2222、2223)

## 常盤地区の皆さんへ 年末年始のごみ収集の休みについて

年末年始のごみ収集及び施設への持込みについて、次の期間は休みとなりますのでご注意ください。

☆可燃ごみ・不燃ごみ・資源ごみ 12月31日(土)～平成29年1月3日(火)

☆お問合せ 住民課環境係(内線2137)

## 「藤崎町プレミアム付商品券」有効期限のお知らせ

「藤崎町プレミアム付商品券」には有効期限があります。有効期限を過ぎた「藤崎町プレミアム付商品券」は無効となり、参加店で使用できないばかりか、払戻し等に応じることができません。まだ使用していない「藤崎町プレミアム付商品券」がお手元にございましたら、有効期限内にご利用ください。

☆有効期限 平成29年1月10日(火)まで

☆お問合せ 藤崎町商工会 ☎75-2370

## 冬期間の上下水道料金について

### ①上下水道料金の冬期認定(1月～4月請求分)について

冬期間は、地下式の水道メーターを検針することができませんので、認定水量での請求となります。過不足分は、4月に検針した分と合わせて、5月の請求時に精算することになります。

冬期認定する水道料金等については、「冬期間認定水量のお知らせ」でご確認ください。認定する水量の変更を希望される方は、平成29年1月5日(木)までにご連絡くださるようお願いいたします。

### ②漏水にご注意を

冬期間は、地下式のメーターの検針を行わないため、漏水に気付かず5月の精算時に多額の請求になることが例年多くありますので、各家庭で水道メーターの確認をお願いします。

※漏水等の修理については、町指定給水設備工事業者へご連絡ください。

### ③メーター付近の除雪にご協力ください

地上式の水道メーターをご利用の方については、冬期間も検針しますので、検針員が検針できるようメーター付近の除雪を行うなど、ご協力をお願いします。

### ④長期間不在の方は届出をしてください

長期間留守にし、水道をご利用にならない場合は、届出くださるようお願いいたします。届出をすることで水道料金が発生せず、冬期間の漏水防止にもなります。届出書は町上下水道課又は常盤出張所に備え付けています。また、町ホームページ(<http://www.town.fujisaki.lg.jp/>)にも掲載していますのでご利用ください。

### ☆凍結にご注意ください

凍結防止には、不凍栓で水抜きをしてください。この時バルブの開閉は中途半端にせず、最後まで回してください。

☆お問合せ 上下水道課 ☎75-6025

## どんなお話聞けるかな？おはなし会のお知らせ

町地域子育て支援センターでは「冬の日のおはなし会」を開催します。参加は無料です。多くの方のご参加をお待ちしています。

☆日時 平成29年1月19日(木) 午前10時30分～正午

☆場所 町地域子育て支援センター(藤崎保育所内)

☆対象者 在宅の未就学児と保護者

☆おはなし わっこの会

☆お問合せ 町地域子育て支援センター ☎75-6131

藤崎保育所 ☎75-3305

## 自衛官募集のお知らせ

### ○自衛官候補生(男子)

☆資格 18歳以上27歳未満の者

☆受付期限 平成29年1月16日(月)

☆試験日 平成29年1月22日(日)(試験場所:青森駐屯地)

### ○予備自衛官補(一般)

☆資格 18歳以上34歳未満の者

☆受付期間 平成29年1月6日(金)～4月7日(金)

☆試験日 平成29年4月15日(土)

### ○予備自衛官補(技能)

☆資格 18歳以上55歳未満で国家免許を有する者

☆受付期間 平成29年1月6日(金)～4月7日(金)

☆試験日 平成29年4月15日(土)

### ☆その他(共通)

試験場所など、試験の詳細についてはお問合せまでご連絡ください。

☆お問合せ 自衛隊青森地方協力本部弘前地域事務所 ☎27-3871

平成28年度 下水道推進標語

# 「下水道 水がいのからの 守り神」

下水道に関するご相談・お問合せは上下水道課まで ☎75-6025

下水道への加入、よろしく  
お願いしま～  
スイスイ!



下水道マスコット  
キャラクター  
「スイスイ」

## 青森労働局からのお知らせ

### ○青森県特定(産業別)最低賃金改正のお知らせ

青森県特定(産業別)最低賃金が12月21日(水)から改正されます。  
金額は次のとおりです。

青森県特定(産業別)最低賃金件名	改正内容	改正前
	時間額(円)	時間額(円)
鉄鋼業	835	816
電子部品、デバイス、電子回路、電気機械器具、 情報通信機械器具製造業	765	750
各種商品小売業	758	743
自動車小売業	798	782

なお、青森県で働く全ての労働者及び使用者に適用される「青森県最低賃金」は、10月20日(木)から時間額716円に改正されています。  
詳しくは青森労働局ホームページ(<http://aomori-roudoukyoku.jstite.mhlw.go.jp/>)をご覧ください。

☆お問合せ 青森労働局労働基準部賃金室 ☎017-734-4114

### ○雇用保険法が改正されました

平成29年1月1日から65歳以上の労働者も雇用保険の適用対象となります。対象となる労働者がいる場合、事業所管轄のハローワークに届出が必要な場合があります。

詳しくは厚生労働省ホームページ(<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000136389.html>)をご覧ください。

☆お問合せ 青森労働局職業安定部職業安定課 ☎017-721-2000

### ○男女雇用機会均等法、育児・介護休業法が変わります

平成29年1月1日から次のとおり改正されますので、事業主の方は、新たなハラスメント防止措置や就業規則等の規定整備をお願いします。

#### ＜改正のポイント＞

#### ◎男女雇用機会均等法、育児・介護休業法(共通)

新たに妊娠・出産、育児・介護休業等を理由とする嫌がらせ等(いわゆるマタハラ等)の防止措置が義務化されます。

#### ◎育児・介護休業法のみ

- ①介護休業の分割取得の義務化
- ②子の看護休暇及び介護休業の取得単位の柔軟化
- ③介護のための所定労働時間短縮措置等につき、利用開始から3年  
の間で原則2回以上の利用が可能
- ④介護のための所定外労働制限制度の義務化
- ⑤有期契約労働者の育児・介護休業の取得要件の緩和
- ⑥育児休業等の対象となる子の範囲の拡大

詳しくは厚生労働省ホームページ(<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130583.html>)をご覧ください。

☆お問合せ 青森労働局雇用環境・均等室 ☎017-734-4211

## 正しい操作で安全除雪を心掛けましょう

毎年、雪のシーズンになると除雪機による事故が多発します。  
除雪機を使うときは、次の点に注意して操作しましょう。

- 作業を行う前に、必ず取扱説明書をよく読んで、正しい使い方を理解しましょう。
- 雪詰まりを取り除くときは、必ずエンジンを停止し、回転部(オーガ、プロワ)が完全に停止してから雪かき棒を使って行いましょう。
- 回転部に近づくときは、必ずエンジンを停止し、回転部が完全に停止してから作業を行いましょう。
- 後進時は、転倒したり、挟まれたりしないよう、足もとや後方の障害物に十分注意しましょう。
- 除雪作業中は、雪を飛ばす方向に、人や車・建物がいないことを確認しましょう。また、除雪機の周りには絶対に人を近づけないようにしましょう。
- 安全装置が正しく作動しない状態では使用しないでください。  
また、安全装置を意図的に解除したり、故障を放置したままで使用しないでください。

☆お問合せ 一般社団法人日本農業機械工業会/除雪機安全協議会  
☎03-3433-0415 ホームページ <http://www.jfmma.or.jp/>

## 再就職支援セミナーのお知らせ

あおもり中高年就職支援センターでは、書類選考を通過するための応募書類を作成するセミナーを開催します。  
セミナーでは、パソコンで職務経歴書や添え状を作成します。  
希望者はセミナー後に個別相談を受けることもできます。

☆日 時 平成29年1月6日(金) 午後1時30分～午後3時30分  
☆場 所 キャリアスクールI・M・S(弘前市土手町134番地8)  
☆対 象 者 45歳以上で求職活動している方  
☆定 員 20名  
※詳しくはあおもり中高年就職支援センターホームページ(<http://a-ckn.ims-hirosaki.com/>)をご覧ください。

☆申込・お問合せ あおもり中高年就職支援センター ☎017-723-6350

## 公共職業訓練新規開発コース受講生募集のお知らせ

青森職業能力開発促進センターでは、青森をより元気にするための新たな2つの職業訓練コースについて、受講生を募集します。  
職業スキルを習得し、自分の新たな可能性や未来を広げたい方はぜひお申込みください。

○「～青森の魅力を発信する～観光プランナー科」 定員20名  
☆訓練期間 平成29年1月25日(水)～7月24日(月) 6か月  
☆訓練場所 J M T C 弘前教室(弘前市外崎4丁目2番地3)  
☆申込締切 平成29年1月11日(水)

○「～青森の魅力を発信する～地域ブランド創造科」 定員20名  
☆訓練期間 平成29年2月27日(月)～8月25日(金) 6か月  
☆訓練場所 キャリアスクールI・M・S(弘前市土手町134番地8)  
☆申込期間 平成29年1月5日(木)～2月10日(金)

☆申込・お問合せ 弘前公共職業安定所 ☎38-8609

## 春休み海外研修交流事業 参加者募集のお知らせ

公益財団法人国際青少年研修協会では、海外研修の参加者を募集しています。体験を通して、お互いの理解や交流を深め、国際性を養うことを目的に実施します。一人で参加する方が8割以上、初めて海外へ行く方が6割以上となっており、事前研修会では、仲間作りから丁寧な指導しますので、安心してご参加ください。

☆日 程 平成29年3月25日(土)～4月5日(水) 9～11日間  
※コースにより異なります。  
☆研 修 国 イギリス、オーストラリア、カナダ、フィジー、  
ニュージーランド、カンボジア、ネパール  
☆内 容 ホームステイ、ボランティア、文化交流、学校体験、  
英語研修、地域見学、野外活動など  
☆対 象 小3～高3の方 ※コースにより異なります。  
☆参 加 費 31.8万円～47.8万円 ※コースにより異なります。  
※平成29年1月25日(水)までに申し込んだ方は1万円割引  
☆申込締切 平成29年2月3日(金)

☆資料請求・お問合せ  
公益財団法人国際青少年研修協会 ☎03-6417-9721  
〒141-0031 東京都品川区西五反田7-15-4 第3花田ビル4階  
FAX 03-6417-9724 E-mail:info@kskk.or.jp  
ホームページ <http://www.kskk.or.jp/>

## 加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について

冷凍メンチカツを原因食品とする、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の事例が全国的に確認されています。  
未加熱の食肉調理品(特に挽肉を使用した製品)については、次のことに注意してください。

- 未加熱の食肉調理品は、内部に食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、調理する際は中心部の色が変化するまで十分に加熱する。
- 未加熱の食肉調理品を調理する際、加熱前後で器具(菜箸、トンガ等)や食器を使い分けるか、その都度洗浄・殺菌して使用する。
- 未加熱の食肉調理品を触った後は、よく手を洗う。

☆お問合せ 消費者庁消費者安全課 ☎03-3507-9280

# 食彩ときわ館リニューアルオープンに向けて 出荷希望者仮登録受付中!

☆申込・お問合せ 農政課(内線2241)