

# ハチの巣の駆除について

夏から秋にかけてはハチの活動が活発化する季節です!

## ハチについて



ハチはケムシなどの害虫を捕食したり、花粉を受粉したりと、自然界のバランスを保つために大変有益な昆虫です。春頃から女王バチが単独で巣を作りはじめ、夏から秋にかけて巣が大きくなります。ハチの数も増えますが、冬になるとミツバチ以外のハチの巣は、皆死んでしまいカラになり、その巣を来年使うことはありません。また、人が不用意に巣に近づいたり、刺激しなければ、積極的に刺すことはありません。生活上支障がなければ、そっと見守りましょう。

### ▶ハチの巣を発見したら



「近づかない・危害を加えない・振動させない」ことに注意して、巣を刺激しないようにしてください。ハチが人を刺すのは、巣が危険にさらされたときだけ。ハチが近寄ってきた時、慌てて手で払ったり、駆け出すと、かえってハチを刺激して刺される原因になります。ハチがいなくなるのを待つか、静かに遠ざかりましょう。

### ▶ハチの巣を駆除したい



町では、防護服の貸し出しのみを行っています。手に負えない場合は、駆除専門業者に依頼しましょう。

ハチの巣の駆除は、原則として巣ができた場所の所有者や管理者に行っていただく必要がありますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。

【お問い合わせ先】 環境水道課 ☎22-3119



## 密漁は犯罪です

磯の水産動植物の採捕については、繁殖保護を図るため禁止期間が定められています。

これに違反して採捕した場合、また違反して採捕した漁獲物や製品を所持・販売した場合も、高知県漁業調整規則違反となり、罰則が適用されますのでご注意ください。

※採捕期間内であっても、漁業協同組合員以外の方は、無断で採捕できません。

【お問い合わせ先】 農林水産課 ☎22-3113

名称	禁止期間
いせえび	5月1日～9月15日
あわび	9月1日～翌年3月31日
とこぶし	
あなごう	
さざえ	
てんぐさ類	9月1日～翌年2月末日
ふのり	10月1日～翌年2月末日
あらめ	10月1日～翌年6月30日



工事の無事を願って鉄入れを行った森副町長

### 「松葉川地区基幹集落センター」起工式

松葉川地域住民のコミュニティ活動の拠点となる「松葉川地区基幹集落センター」の起工式が、7月9日、建設予定地（四万十町作屋）で行われました。起工式には、森副町長、味元町議会議長や地元区長、また建築工事を担う(株)田邊建設をはじめ、関係者27名が参加し、工事の安全を祈願しました。新しく建築される当センターは、集会施設機能のほか、防災倉庫なども備えており、完成後は集会所としての活用のほか、地域イベントや災害時の避難所など、さまざまな活用が検討されています。なお、完成時期は、来年の2月を予定しています。



長きにわたり町の交通安全啓発活動に取り組まれた村田さん(中央)

### 「高知県交通安全母の会 功労者表彰」を受賞

高知会館にて、6月10日「高知県交通安全母の会連合会功労者表彰」の授与式が行われました。

町内では、窪川地区の村田好子さんが受賞されました。村田さんは、約20年以上にわたり、四万十町交通安全母の会のメンバーとして、交通安全運動期間中の啓発活動や高齢者宅への訪問、また主要な交差点における街頭指導など、幅広い活動に取り組んできました。今回の表彰は、このような村田さんの活動が、本町の交通安全思想の普及に大きく寄与したとして、評価されたものになります。



迅速かつ適切な対応で来庁者を救った3名

### 来庁者の命を救った町職員に感謝状贈呈

町職員が、迅速かつ適切な救護処置で来庁者を救ったとして、7月16日、四万十清流消防署にて感謝状の贈呈式が行われました。

表彰されたのは、真城和也さん、山本奈々江さん、中村晶子さんの3名の町職員。4月23日の早朝、出勤してきた真城さんが町役場東庁舎の玄関付近で、心肺停止状態で倒れていた来庁者を発見し、すぐに救急車を呼ぶよう指示。指示を受けた山本さんが、消防署へ通報する間に、中村さんが心臓マッサージとAEDの手配などの指示を行いました。その結果、心肺停止状態であった方も意識を取り戻し、現在はリハビリを終えて日常生活に戻られています。



今月から全国発売される「清流四万十生姜鍋つゆ」

### 「清流四万十生姜鍋つゆ」全国発売へ

日本食研ホールディングス(株)と町内生姜生産者組織およびJA高知県が共同で、四万十町産生姜を使用した「清流四万十生姜鍋つゆ」を開発し、6月17日に関係者が高知県知事を表敬訪問しました。この商品は、町内の生産者の間で食べられていた生姜鍋を参考に開発され、具材として生姜のおいしさや魅力を感じられる商品となっています。今回の商品化を機に、日本一の生産量を誇る四万十町産生姜の魅力を全国に発信し、生産者にとっては規格外品を活用することで、また消費者にとっては鍋の具材として生姜を利用することで、それぞれの立場の課題解決へと繋がることが期待されています。