

農地を農地以外に利用するときは、許可(届出)が必要です!

農地は、大切な食料の供給基盤です。一度、農地以外に転用されると元に戻すことは極めて難しいことから、無秩序な転用を防止するため、農地法に基づいて転用の手続きを行う必要があります。

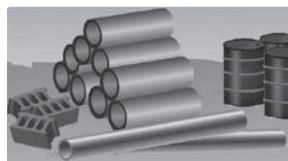
許可なく農地を転用した場合や、許可申請時の転用計画どおりに転用していない場合等は、農地法違反となり、工事の中止・原状回復等の命令や罰則の処分を行う場合があります。罰則の内容は、個人の場合は3年以下の懲役または300万円以下の罰金、法人の場合は1億円以下の罰金となります。

また、農地法違反の工事には、業者が介在することが多いことから、特に悪質な違反業者については村公式ホームページ等に掲載します。

【問い合わせ】

農業委員会事務局(☎282-1711 内線1227)

⚠ 例えばこのような利用をするときは許可が必要です!



資材置き場にした



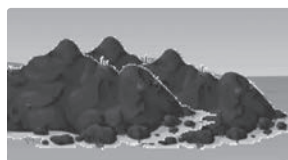
産業廃棄物の捨て場にした



青空駐車場にした



看板を立てた



建設残土の捨て場にした



農業用施設を建てた

※自己所有農地に農業用施設を建てる場合は許可を要しない場合もありますので、ご相談ください。



さらば食中毒! お弁当作りの知恵

暑い時期は、朝作ったお弁当の衛生状態が気になりませんか? お弁当箱は密閉されているため、食中毒の原因となる菌が繁殖しやすい状態になっています。そこで、食中毒を予防するお弁当の作り方についてご紹介します。

【問い合わせ】保健センター(☎282-2797)

1

食中毒予防の基本! 洗浄調理前

- 手・調理器具・お弁当箱をきれいに洗う。
- お弁当箱のふたのパッキン部分は分解して洗う。
- 洗った後は、ふせて自然乾燥するか、清潔な布巾でしっかり水を拭き取る。

2

中心まで加熱する! 調理

- ハンバーグや唐揚げ、卵焼き、冷凍食品などは中心までよく加熱する。
- 電子レンジを使う場合は、途中でかき混ぜるなどして、加熱ムラを防ぐ。

3

水気をしっかり切る! 詰め合わせ

- おかずの汁気はよく切る。
- 詰めた後は、よく冷ましてからふたをする。
- 作りおきのおかずを使う場合は、冷蔵庫で保存したのを使い、詰める前には必ず火を通す。

【これも大切! 食べるまでのこと】

お弁当はなるべく涼しい場所に保管し、暑い時期や長時間持ち歩くときは、保冷剤を使いましょう。車の中や日の当たるところに長時間置くのは厳禁です。

食べる前には、手をよく洗おう!
もし、お弁当の味やにおいが気になる場合は、食べるのをやめましょう。

