

報道機関への情報提供 (2017/10/2)

県北広域振興局

アワビ・ウニの餌料対策勉強会の開催について

(水産部)

近年、春先の海水温が高く、アワビやウニの餌となる海藻の生育量が減少しており、アワビやウニの成長の低下や品質の低下が懸念されていることから、管内漁協及び漁業者を対象とした餌対策に関する勉強会を開催します。

記

- 1 日時 平成 29 年 10 月 5 日 (木) 13 : 30 ~ 15 : 30
- 2 開催場所 久慈地区合同庁舎 6 F 大会議室
- 3 内容
 - (1) 管内漁協の餌対策実施状況 (県北水産部)
 - (2) アワビ、ウニの餌対策について (水産技術センター)
 - (3) 改良容器によるアワビの種苗放流試験について (県北水産部)
 - (4) その他
- 4 参集者
管内漁業者、漁協職員、沿岸市町村職員 等 (参加予定人数 約 80 名)
- 5 主催
主催 県北広域振興局水産部
協力 水産技術センター

担当：水産部水産振興課 工藤飛雄馬
電話：0194-53-4985 内線 365

報道機関への情報提供 (2017/10/5)

県北広域振興局

アクションプラン いわて徘徊 SOS セミナー in 久慈の開催について

(保健福祉環境部)

認知症による徘徊で行方不明となる方は年々増えており、平成 28 年度、全国の警察に寄せられた徘徊による行方不明高齢者の相談件数は、1 万 5,000 件を超えました。

今、**徘徊のある方やその家族を、地域で支え見守る体制が必要**となっています。

そこで、久慈地域の“認知症にやさしい町づくり”＝だれもが住みやすい町づくりの実現に向けて、**住民一人ひとりができる身近な取り組みについて考え、第一歩（アクション）を進めていく事を目的として、「今、私にできること」をキーワードに、徘徊をテーマとする映画上映とシンポジウムによるセミナーを開催**することとしましたので御案内します。

【アクションプラン いわて徘徊 SOS セミナー in 久慈】

○日時：平成 29 年 10 月 28 日（土）12 時 45 分～16 時（開場 12 時）

※参加無料（どなたでも可。先着 300 名）

○場所：久慈市文化会館 アンバーホール小ホール（住所：久慈市川崎町 17 番 1 号）

○内容：

- ・第 1 部 映画上映 「徘徊ママリン 87 歳の夏」

※認知症と診断され、昼夜の別なく徘徊する母と、それを見守る娘、そして周囲の人々の姿を描いたドキュメンタリー映画です。

- ・第 2 部 シンポジウム「徘徊について、できる事を考えよう！」

※シンポジストには、久慈地域で活躍されている介護予防の団体、医療や介護の専門職、警察等を予定しており、それぞれの立場から体験や思い、取り組みについて紹介していただきます。

○申込・問合せ先：久慈市地域包括支援センター（元気の泉内）TEL:0194-61-1557

○主催：いわて徘徊 SOS セミナー in 久慈実行委員会

共催：久慈市／NPO 法人もりおか認知症サポーターズもりもり会／県北広域振興局

協力：久慈警察署／久慈市社会福祉協議会／久慈市民生児童委員協議会／

久慈地区介護支援専門員協議会／オレンジの会

担当：保健福祉環境部企画管理課 藤原

電話：0194-53-4987 内線 244

平成 29 年度不法投棄監視合同パトロールの実施について

（保健福祉環境部）

保健福祉環境部では、廃棄物の不法投棄等不適正処理の防止を徹底するため、警察署、市町村、市町村公衆衛生組合、岩手県産業廃棄物協会等と合同で不法投棄現場等のパトロールを下記のとおり実施し、投棄現場の確認・調査を行います。

また、パトロール終了後は、合同会議により投棄防止のための効果的な監視の方策等について検討します。

記

1 日時

平成 29 年 10 月 30 日（月）13：00～16：30

※ 取材を希望される報道機関の方は、13：00 までに久慈地区合同庁舎 2 階栄養相談室（久慈市八日町 1－1）に御参集ください。

2 参集者

久慈警察署、久慈市、洋野町、野田村、普代村、各市町村公衆衛生班連合会、岩手県産業廃棄物協会、県北広域振興局

3 調査場所

久慈市内 3カ所（長内町、宇部町、山根町）の不法投棄現場

担当：環境衛生課 主任主査 菊池彰
電話：0194-53-4987 内線 249

報道機関への情報提供（2017/10/16）

県北広域振興局

全国一斉路上軽油抜取調査の実施について

（経営企画部県税室）

報道解禁日指定	
テレビ・ラジオ・インターネット	平成29年10月18日（水）15時30分以降
新聞	平成29年10月19日（木）朝刊

岩手県では、軽油引取税の脱税のみならず、環境汚染など多くの問題を引き起こしている「不正軽油」を一掃するために、随時に自動車燃料油の抜取調査を実施しているところですが、この度、各都道府県税務担当課長を会員として構成された全国組織である軽油引取税全国協議会の取組として、全国47都道府県が連携し、主要幹線道路等で一斉に路上抜取調査を実施します。

県北広域振興局管内の調査は、下記のとおり実施しますが、地方税の調査であることに鑑み、各位におかれましては、解禁日まで報道を控えていただきますよう、よろしくお願いたします。

記

1 実施日時

平成29年10月18日（水）【予備日10月19日（木）※報道解禁日は下記3（4）】

2 実施規模

全国46都道府県、計139箇所で開催予定

（岩手県内は3箇所で開催予定。実施場所等については、平成29年10月11日付で県政記者クラブ宛情報提供済です。）

3 当広域振興局管内における実施内容

(1) 実施日時

平成29年10月18日（水） 午前9時30分～11時30分
（予備日 10月19日（木） 午後1時30分～3時30分）

(2) 実施場所及び調査体制

久慈市長内町地内（(株)ヒカリ総合交通長内営業所向かい）
国道45号線上り線 もしもしピット（次項略図参照）

(3) 調査内容

地方税法に基づく軽油引取税の調査により、燃料油の検査を実施する。具体的には、久慈警察署の協力を得て路上走行中のトラック等ディーゼル車を停車させ、燃料タンクからの採油及び運転手からの聞き取り調査を行う。

※ 次項あり

(4) 予備日に実施する場合の報道解禁日について

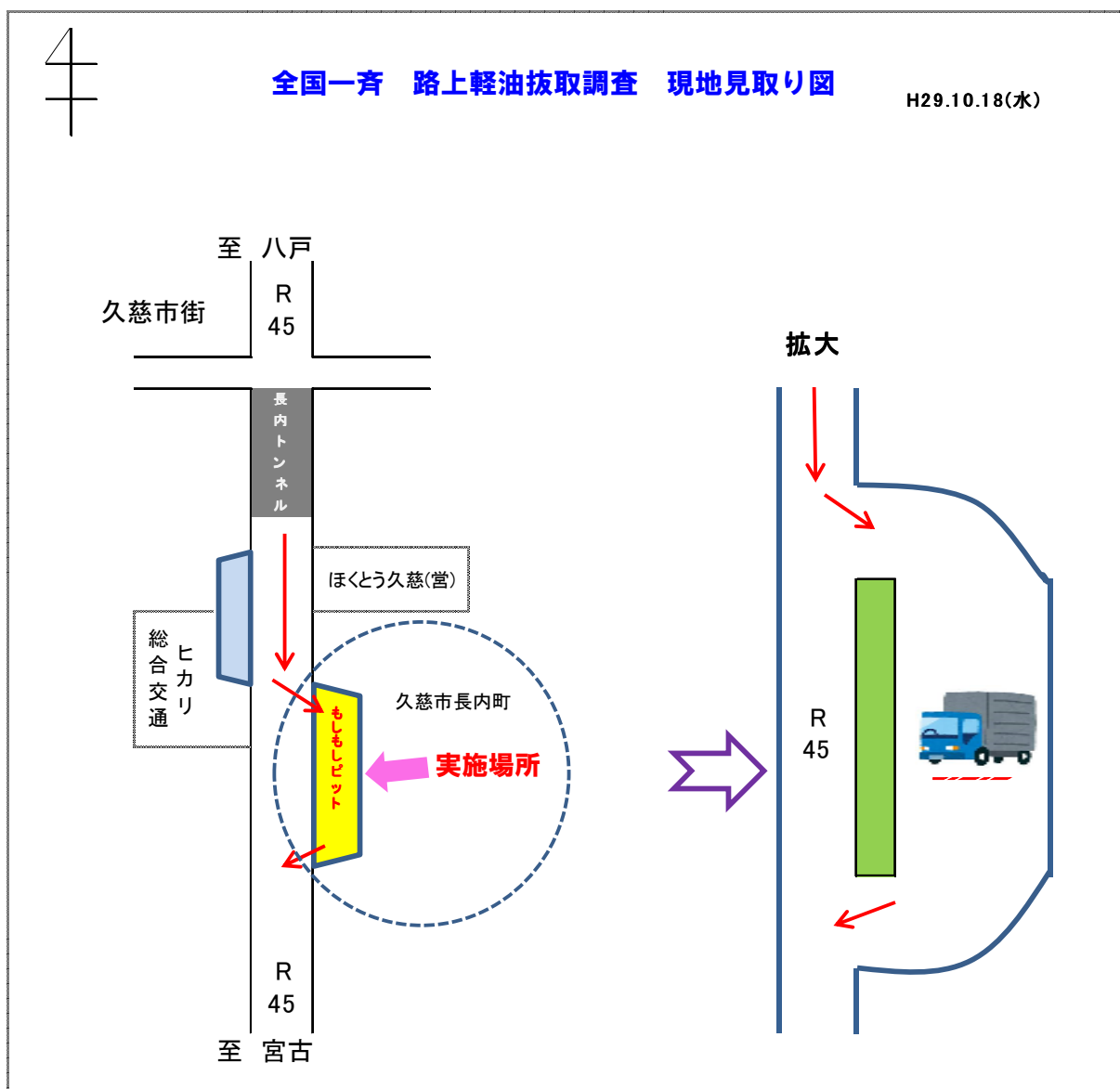
悪天候等により 10 月 18 日に調査を実施できない場合は、予備日（10 月 19 日）に実施します。

10 月 19 日に調査を実施する場合の報道解禁日指定は以下のとおりとします。

- ・ テレビ・ラジオ・インターネット 平成 29 年 10 月 19 日 15 時 30 分以降
- ・ 新聞 平成 29 年 10 月 20 日 朝刊

調査実施の決定は、当日午前 9 時に行います。

担当：経営企画部県税室 金澤
電話：0194-53-4986



報道機関への情報提供 (2017/10/23)

※ 10月26日(木) 情報解禁

(新聞記事等への掲載は、10月27日(金)以降にお願いします)

県北広域振興局

イオングループにおける、久慈市産山ぶどう果汁を使用したゼリーの発売について

(農政部)

- 平成29年11月1日(水)から、全国のイオングループ店舗(「イオン」「マックスバリュ」「サンデー」「イオンスーパーセンター」等)及び北東北の「ミニストップ」において、久慈市産山ぶどう果汁を使用したゼリーを発売します。
- 発売に先立ち、イオンリテール株式会社東北カンパニーの青森・岩手事業部長が、県北広域振興局長を訪問します。
 - ・ 日時:平成29年10月26日(木)11時～
 - ・ 場所:久慈地区合同庁舎3階 局長室

1 「フルティシエ食の匠 岩手県久慈市産山ぶどう」概要

- 価格*:税抜 178円 税込 192円
- 内容量:205g
- 販売エリア:全国のイオングループ店舗及び北東北の「ミニストップ」で販売予定
- 販売者:マルハニチロ株式会社(本社所在地:東京都江東区)
- 商品の特長
 - ・ 酸味と甘みのバランスが絶妙な山ぶどう果汁とやわらかいアロエの食感が楽しめる

※ 価格は、店舗により異なることがあります。



2 イオンリテール株式会社との連携について

- イオンリテール株式会社は、「フードアルチザン(食の匠)」活動の一環として、イオングループ店舗等で山ぶどう商品を取り扱うほか、山ぶどうを使用した独自の商品開発を行っている。

～「フードアルチザン(食の匠)」活動とは～

イオンリテール(株)が ①食文化の担い手の育成、地域経済の活性化 ②日本の食文化を支える食材、伝統技術等の保護、保存 ③地域の食文化の全国発信を目的とした、地域活動支援。平成 29 年 9 月現在、全国で 38 品目登録。岩手県では、花巻雑穀(平成 21 年)、二子さといも(平成 24 年 8 月)、久慈地方山ぶどう(平成 24 年 11 月)の 3 品目が登録。

- 平成 27 年 1 月及び平成 29 年 2 月に発売した山ぶどうチューハイに続き、今回、山ぶどうのゼリーをイオングループ店舗で発売。山ぶどうの「フードアルチザン(食の匠)」活動としては 3 回目の取組。
- なお、過去には、イオンリテール株式会社の協力により、「岩手県産山ぶどうとカスタードのデニッシュ」(フジパン株式会社)及び「山ぶどう&ホイップ」(白石食品工業株式会社)を期間限定で販売。



山ぶどう香る
贅沢なゼリー

岩手県
久慈市産

酸味と甘みのバランスが絶妙な後味です。

期間限定

酸味と甘みのバランスが絶妙な
山ぶどうの果汁とやわらかいアロエの
食感が楽しめるゼリー

イオン株式会社は「フードアルチザン(食の匠)活動」を通じて、地域・行政の皆様と連携して日本の食文化を支える食材や伝統技術の保護・保存のお手伝いを進めています。

担当：農政部農政調整課 米谷
電話：0194-53-4983 内線 219