

【今月の目次】

1. ごあいさつ
2. 南区役所からのお知らせ
3. ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

【1】ごあいさつ

卒業式など、別れの季節となりました。

卒業式は英語で「commencement ceremony」と訳す場合があり、「commencement」には「始まり」という意味があるそうです。

春は別れ・終わりの季節であるとともに、出会い・始まりの季節です。

新たな門出に向けて、胸を躍らせていきましょう！

【2】南区役所からのお知らせ

■ 桜原桜賞記念イベント 第4回さくらマルシェ開催します

「さくらマルシェ」は、市民と行政の気持ちが一つになることで守られた「桜原桜」をテーマとした地域交流のイベントです。今年度は、会場をWEBに移して開催します。

いつもとは違うさくらマルシェを召し上がれ！

【日時】

令和4年3月27日（日）～4月30日（土）まで

【イベント内容】

- ・ 南区の店舗による期間限定のさくらスイーツやお得なサービスを掲載
- ・ 南区の小・中・高・大学生等による短歌や桜にちなんだ動画を配信
- ・ クイズに挑戦！正解者には抽選でプレゼント

詳細は、さくらマルシェ専用HPをご確認ください。

<https://hibaruzakura.jp/>

※HP公開は、3月27日（日）10時頃を予定しております。

【お問い合わせ先】

桧原桜賞実行委員会（事務局：南区役所企画振興課）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

E-mail：hibaru@city.fukuoka.lg.jp

■第9回「桧原桜賞」入賞・秀作・入選作品が決定しました！

前回2月のメルマガで入賞作品決定のお知らせをしましたが、秀作・入選も決定しましたのでお知らせいたします。受賞者のみなさま、おめでとうございます！

下記URL、または「桧原桜賞」で検索してぜひご覧ください。

↓↓受賞作品はこちら

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/charm-event/sennkoukekka.html>

【お問い合わせ先】

桧原桜賞実行委員会（事務局：南区役所企画振興課）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

E-mail：hibaru@city.fukuoka.lg.jp

【3】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

■生食用と加熱用のかき（牡蠣）の違い

今年の1月末以降、南区において、かきの喫食が原因として疑われる体調不良の通報が3件発生しています。

かきには「生食用」と「加熱用」があり、その違いをご存知でしょうか。鮮度の違いではありません。

かきを「生食用」として販売する場合、食品衛生法に基づき、細菌数や保存温度、加工方法などの定められた基準を満たす必要があります。

かきに、ノロウイルスの基準はありませんが、国内の産地では自主検査を行い、ノロウイルスが検出された場合は、安全性が確認されるまで出荷をしない等の対策が講じられています。

かきを生で食べる際には「生食用」と表示されているものを選び、「加熱用」のかきは必ず加熱してから食べましょう。

ノロウイルスについては、バックナンバー22、24 もご覧ください。

食品別の規格基準について、生食用かき（厚生労働省ホームページ）

https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/shokuhin_kikaku/dl/16.pdf

ため蔵ニュース「南区お役立ち情報」バックナンバー（福岡市南区ホームページ）

https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/k-shinko/life/tamezo_mailmag.html

【問い合わせ先】

南区衛生課

電話：092-559-5162 FAX：092-559-5149

E-mail：eisei.MWO@city.fukuoka.lg.jp