

**トマト黄化葉巻病にご注意を**

トマトやミニトマトの芽先が黄色く、葉が小さくなり、生長が止まってしまい、果実のつきが悪くなる「トマト黄化葉巻病」が増えています。この病気は、「シルバーリーフコナジラミ」という虫を媒介として病気のトマトから健康なトマトへ広がるもので、一度感染したら回復することはありません。市内の農家では、すでに深刻な被害が発生しています。なお、病気にかかったトマトを食べても健康に影響はありません。

この病気を広げないように、トマトやミニトマトを栽培する方は次のことに注意しましょう。

畑の周りの雑草をとり、コナジラミが住み着かないようにしましょう。

コナジラミが発生したら、農薬で防除しましょう（農薬を使用する場合は、ラベルの記載に従い、周囲に飛散しないよう十分注意してください）

病気にかかった株は早めに取り除き、土に埋めたり、ビニール袋に密封したりし

て片付け、病気が周りの株にうつるのを防ぎましょう。収穫の終わった株は早めに片付けましょう。

**問合せ先** 市役所農政課（☎51・2475）、JA豊橋営農指導課（☎25・3814）、愛知県東三河農林水産事務所農業改良普及課（☎63・3529）



シルバーリーフコナジラミ  
(体長0.8mm淡黄色)



新芽に現れた葉巻症状  
若い葉が黄色く変色し、葉が縮むように巻き込む典型的な症状が出たトマト

**農薬の飛散に気をつけましょう**

農薬は飛散することにより、人や動物の健康を害するおそれがあります。農薬の定期散布はやめ、日頃から病害虫の早期発見に努め、発見した場

合にも被害部分の剪定や病害虫の捕殺など、極力農薬散布以外の方法で対応しましょう。

**農薬を使用する場合の注意事項**

農薬取締法に基づいて登録された農薬を、ラベルの記載内容に従って適切に使用しな

よう。散布前には周辺の住民に対して、事前に、散布目的、散布日時、農薬名などを連絡しましょう。

農薬散布は無風や風の弱いときなど周りに影響の少ない天候や時間帯を選び、散布するときは風やノズルの向きに注意し、周辺に飛散しないようにしましょう。また、散布量は必要最小限に留めましょう。

農薬を散布したら散布日時や場所、使用した農薬名、希釈倍率、使用量などの記録を残しましょう。

**周辺で農作物が栽培されている場合の注意事項**

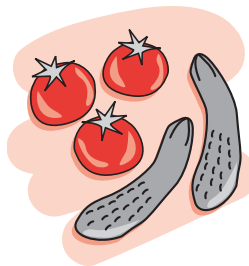
平成18年5月29日に残留農薬のポジティブリスト制度が施行されました。この制度では、一定量を超えて農薬が残留する食品の流通を原則禁止しており、周辺から飛散した農薬

が検出された場合も出荷停止などの処分の対象になります。

散布前には周辺の農作物栽培者に対して、事前に、散布目的、散布日時、農薬名などを連絡しましょう。

使用する農薬はできるだけ周辺の農作物に使えるものを選びましょう。

**問合せ先** 市役所農政課（☎51・2475）、JA豊橋営農指導課（☎25・3552）、県東三河農林水産事務所農政課（☎54・5111）、県東三河農林水産事務所農業改良普及課（☎63・3529）



**6月は環境月間、6月5日は環境の日です**

昭和47年6月5日にスウェーデンのストックホルムで開催された「国連人間環境会議」を記念し、6月5日は環境の日となっています。また、日本では環境庁（当時）の提唱

**大山塚跨線人道橋改築工事に伴う通行止めのお知らせ**

大山塚跨線人道橋は老朽化と耐震対策のため、新しい人道橋に架け替える工事をを行います。工事は長期間の通行止めが必要となり、大変ご迷惑をお掛けしますが、みなさまのご理解とご協力をお願いします。

▶とき 平成19年7月2日(月)～平成20年秋頃まで(通行開始日は後日、お知らせします)▶ところ 花田町地内大山塚跨線人道橋(右図参照)▶問合せ 道路建設課(☎51・02525)



により6月の1か月間を環境月間と定めています。世界各国でも、この日に環境保全の重要性を認識するためさまざまな行事が行われます。この機会に自分の生活を振り返り、かけがえない地球について考えてみてください。

**問合せ** 環境保全課 (☎51・2385 ㊟51・2660 kankyohozen@city.toyohashi.jp)

**豊橋市風力発電施設等の建設に関するガイドラインを策定しました**

風力発電施設の立地による新エネルギー利用の促進や環境、景観等の保全を図ることを目的に、事業者を対象とした「豊橋市風力発電施設等の建設に関するガイドライン」を策定しました。ガイドラインの詳細については、じょうほうひろば(東館地下1階)、環境保全課(西館5階)、ホームページ( [http://www.city.toyohashi.aichi.jp/kankyo\\_hozen/furyoku.htm](http://www.city.toyohashi.aichi.jp/kankyo_hozen/furyoku.htm) )でご覧いただけます。

**問合せ** 環境保全課 (☎51・2385)

## 家庭での食中毒を予防しよう

気温が上がると食中毒が発生しやすくなります。次に紹介する6つのポイントを守り、家庭での食中毒を予防しましょう。

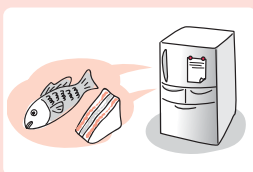
### ポイント1 食品の購入

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は消費期限などを確認し、新鮮な物を選びましょう。
- ・温度管理の必要な食品は、購入したら早く持ち帰るようにしましょう。



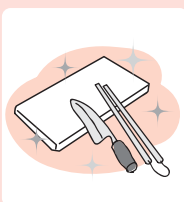
### ポイント2 家庭での保存

- ・温度管理の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ・冷蔵庫や冷凍庫は詰めすぎに注意しましょう。目安は7割程度です。
- ・肉や魚などはビニール袋や容器に入れ、肉汁などで他の食品を汚染しないようにしましょう。



### ポイント3 調理下準備

- ・下準備を始める前や生の肉、魚、卵に触った後は手を洗いましょう。
- ・生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、野菜や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。包丁やまな板は洗ってから、熱湯をかけた後に使うことが大切です。
- ・解凍は室温で放置せず、冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。



**問合せ** 生活衛生課 (☎51・3631 ㊟ [http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu\\_fukushihoken/hokenjo/seikatsueisei/index.html](http://www.city.toyohashi.aichi.jp/bu_fukushihoken/hokenjo/seikatsueisei/index.html))

### ポイント4 調理

- ・加熱して調理する食品は十分に加熱(中心温度75度以上)しましょう。
- ・調理を途中で止めるときは冷蔵庫に入れましょう。



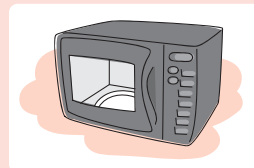
### ポイント5 食事

- ・食事前には手を洗いましょう。食器は清潔なものを使いましょう。
- ・調理後の食品は室温に長く放置せず、すぐに食べましょう。



### ポイント6 残った食品

- ・早く冷えるように浅い容器に小分けして冷蔵庫に保存しましょう。
- ・時間が経ち過ぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら食べずに捨てましょう。
- ・食品を温めなおすときは75度以上になるように加熱しましょう。



もしお腹が痛くなったり、下痢や嘔吐をするようなら、我慢せずにお医者さんに相談してください。