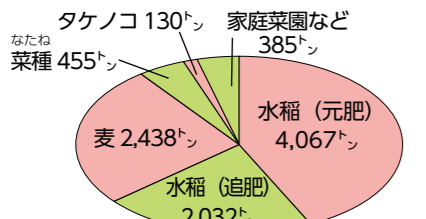


生ごみを肥料に変える資源循環の取り組み

みやま市バイオマスセンター「ルフラン」で精製されるバイオ液体肥料（以下、液肥「みのるん」）。液肥「みのるん」は、一般家庭だけでなくスーパー、食堂、福祉施設などから出る生ごみや高菜漬工場などの食品廃棄物、し尿・浄化槽汚泥を20日間メタン発酵させ、70度で殺菌して完成します。

液肥生産量の9割は、水稻・麦の栽培に利用

★液肥の生産量は年間約9,500ト。水稻の元肥・追肥で64%、麦元肥で26%、市民の家庭菜園で4%が利用されています。（図1）
★液肥利用料金は、元肥10ト当たり1,100円、追肥1台当たり550円です。市民の校区液肥タンク利用は無料です。



液肥「みのるん」成分表
 ●全窒素 0.23% (うちアンモニア態窒素 0.13%)
 ●リン酸 0.15%
 ●カリウム 0.054%
 (令和2年3月三計テクノス測定)
 「みのるん」は、農水省の肥料登録を受けています。安心してご利用ください。



液肥栽培で順調に生育した水稻 (高田町開)

水稻への栽培効果

- 肥料コストの削減、作業の労力軽減の効果
- 収量は化学肥料栽培とほぼ同等。

令和2年度水稻 (元肥) の散布面積 (図2)

利用組織	面積 (ヘクタール)
つやおとめ部会	10.3
もち米部会	32.0
大塚	11.5
開 (高田)	42.4
山川 (法人など)	9.1
計	105.3

液肥タンク設置場所 (旧校区別) (図3)

校区	設置場所
上庄	上庄公民館
下庄	市役所別館北側
本郷	本郷消防分団格納庫
南	東津留公民館
大江	舞ハウス
水上	くすのき館
清水	清水公民館
山川南部	旧山川南部小学校
山川東部	旧山川東部小学校
江浦	江浦公民館
二川	みやま市役所高田支所
岩田	JA 高田東部支店
開	開小学校東・西鉄開駅前
飯江	旧 JA 飯江支所跡地
竹海	旧竹海小学校

液肥の利用調整

液肥の年間生産量は、主な利用作物である水稻で約100%分しかなく市全体の栽培に利用できる量は生産できません。（図2）

そこで、これまで液肥散布モデル事業に協力された農家のみなさんとJAみなみ筑後、福岡県南筑後普及指導センターなどで、「液肥利用者協議会」を組織し、米の品種や地域の利用調整を行っています。

今後の液肥利用方法

令和元・2年の2年間は、これまでモデル事業を行った組織や地域を中心に配分しています。来年度以降の利用方法は「液肥利用者協議会」で検討を進めています。

また、生ごみ分別に協力いただいた市民の皆さんも液肥を使えるように、旧校区ごとに液肥タンクを設置していますので、ぜひご利用ください。（図3）

※令和元年度は、家庭菜園などで385ト使われました

※施肥方法の冊子を配布しています。ホームページでも見ることができます。



※液肥タンクは市内16カ所に設置しています。



インフルエンザを予防しましょう

毎年発生するインフルエンザ（季節性インフルエンザ）は、初冬から春先にかけて流行します。特に、高齢者や、年齢を問わず呼吸器、循環器、腎臓に慢性疾患がある人、糖尿病や免疫が低下している人は、持病の悪化や、呼吸器に二次的な細菌感染症を起こしやすくなります。入院治療が必要な場合や、重症化して亡くなることもあります。

予防のポイント

- ① 流行する季節に入る前に、予防接種を受けましょう。
- ② 三密、不要不急の外出を避けましょう。
- ③ 手洗いとうがいをまめにしましょう。



手を洗うときは、石けんを使い、流水で手のすみずみ・手首までしっかり洗いましょう。

季節性インフルエンザワクチン接種時期ご協力のお願い

今年は過去5年で最大量のワクチンを供給予定ですが、より必要とされている方に確実に届くように、ご協力をお願いします。

■10月1日(木)から

- ① 65歳以上の方
- ② 60歳から65歳未満で、慢性高度心・腎・呼吸器機能不全などの疾患をお持ちの方
- ※①、②以外の方は10月26日(月)まで季節型インフルエンザワクチンの接種はお待ちください。
- ※65歳以上の方の接種ができるようご協力をお願いいたします。

■10月26日(月)から

- 接種を希望される方はお早目をお願いします。
- ①医療従事者②基礎疾患を有する方③妊婦④生後6か月から小学校2年生
- ※①から④以外の方も接種できます。

皆さまへのお願い

- ・感染防止の3つの基本である①身体的距離の確保②マスクの着用③手洗いの徹底をお願いします。
- ・接種時は、あらかじめ医療機関に電話予約をお願いします。
- ・インフルエンザワクチンは重症化予防などの効果がある一方で、発病を必ず防ぐわけではなく、接種時の体調などによって副反応が生じる場合があります。医師と相談の上、接種していただくとともに、接種後に体調に異変が生じた場合は医療機関にご相談いただくようお願いいたします。
- ・上記でお示した日程はあくまで目安であり、前後があっても接種を妨げるものではありません。

今月の逸品! ナスみそトマトパスタ



619kcal、塩分4.0g、食物繊維9.1g (1人当たり)

材料(4人分)

- スパゲッティ 400g
- ナス 4本
- トマト 2個
- 玉ネギ 1/2個
- 貝割れ菜 2/3パック
- 塩 適量
- ごま油 大さじ4
- 一味唐辛子 少々
- 酒 大さじ6
- みそ 大さじ4
- 砂糖 大さじ3
- しょうゆ 大さじ2

作り方

- ① ナスは縦半分にして斜め薄切り、トマトは8等分にくし切り、玉ネギは薄切りにする。貝割れ菜は粗く刻む。④を混ぜ合わせておく。
- ② 鍋に湯を沸かして塩を適量入れ、スパゲッティをゆでる。
- ③ フライパンにごま油を熱し、ナス、玉ネギを中火で炒める。しんなりしたらトマトを加え、トマトの角が少しとれたら④を加えてさらに炒める。
- ④ ②がゆで上がった後、ゆで汁を切り、③に加え混ぜ合わせ、器に盛る。貝割れ菜をのせて一味唐辛子をふる。

～みやま市食生活改善推進協議会～ 毎月19日は食育の日