



無料相談

①遺言などの無料相談

- 相談対象=遺言、相続、高齢者などの財産管理、離婚時の契約など
- 日時=
  - ・3月14日(日)午前8時~正午
  - ・4月4日(日)午前8時~正午
- 場所=日南公証役場(日南市戸高1丁目3-2)
- その他=予約制のため、平日に事前の電話予約が必要です(午前8時半~午後5時)。

☎ 日南公証役場 ☎23-5430

②行政相談

- 相談対象=行政に対する意見や要望、相談など
  - 日時・場所=
    - ・3月22日(月)午前9時~正午
    - 市役所1階B会議室
- ☎ 市民生活課生活環境係 ☎72-1356

③法律相談

- 相談対象=ご近所トラブル、離婚、相続、債務整理、労働問題、交通事故、会社経営など
  - 日時=3月15日(月)午後1時半~終了次第(要予約)
  - 場所=市総合保健福祉センター
- ☎ 串間市社会福祉協議会 ☎72-6943



④人権相談

- 相談対象=セクハラ、パワハラ、家庭内暴力、体罰、いじめ、誹謗中傷、差別など
  - 日時=3月8日(月)午前10時~午後3時
  - 場所=都井支所
- ☎ 総務課総務係 ☎72-4557



⑤年金相談

- 相談対象=老齢、障害、遺族などの年金請求および相談
  - 日時・場所=
    - ①3月4日(木)午前10時~午後3時 市役所1階A会議室
    - ②4月1日(木)午前10時~午後3時 市役所1階A会議室
  - その他=事前に都城年金事務所へ予約(1カ月前から可)が必要です。予約の際、持参する物の確認をお願いします。
- ※予約受付時間=平日午前8時半~午後5時15分
- ☎ 市民生活課市民係 ☎72-1117  
 都城年金事務所 ☎0986-23-2571



⑥消費者生活巡回相談

- 相談対象=消費者トラブル(商品、訪問販売、契約など)に関する相談
  - 日時=3月16日(火)午前10時~午後3時
  - 場所=市役所1階市民生活課相談室
- ☎ 市民生活課生活環境係 ☎72-1356

自然 美しい川を守り継ごう



●串間市の河川の状況

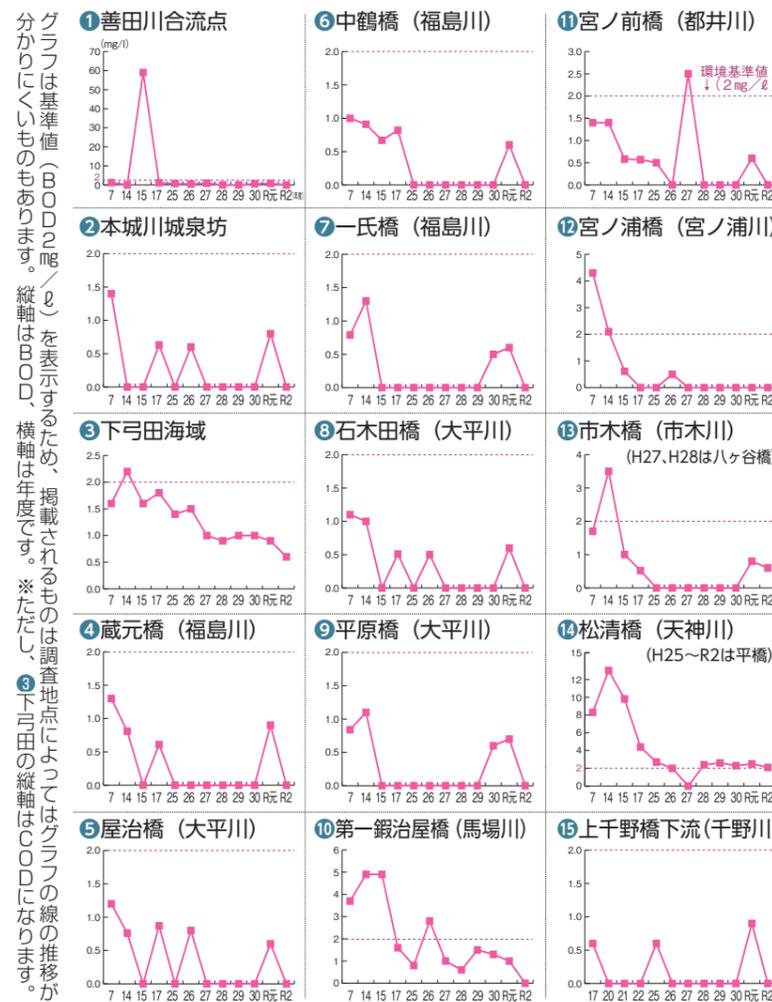
串間市では、市内15カ所で河川および海域の水質を測定しています。平成7年度から令和2年度までの主な年度のBOD(生物化学的酸素要求量:微生物が水中の有機物を分解するときに消費する酸素量とされ、この値が大きいほど水が汚れている)をグラフで紹介します。

令和2年度の数値では天神川がBOD 2.1mg/lと、環境基準値(BOD 2mg/l)を上回っていますが、多くの箇所では良好な水質の状態を保っています。市民の皆さまがさらに意識を高めることでさらなる改善が期待されます。しかし、生活排水はまだ十分に処理されているとは言えないため、各家庭から出る生活排水の処理が水質保全の要となります。

●私たちにできること

美しい川を守るために私たちにできることは、汚れた生活排水を川に流さないことです。くみ取り式便槽や単独処理浄化槽から合併処理浄化槽への切り替え、または公共下水道や農業集落排水設備への接続によって排水の汚れを8割以上カットすることができます。ほかにも、油を流さないために皿やフライパンについた油は、紙でふき取って流さない、米のとぎ汁を庭の花にかけるといった工夫をすることで河川の浄化につながります。皆さまのご協力をお願いします。

☎ 市民生活課生活環境係 ☎72-1356



分りやすいものもありません。縦軸はBOD、横軸は年度です。※ただし、③下弓田の縦軸はCODの推移が

※環境基準(県が目標と定める水質基準と水域)  
 ●福島川上流-赤池湾より上流。BOD1mg/l以下。  
 ●福島川下流-赤池湾より下流。福島川に流入する初田川、善田川および西方川を含む。BOD2mg/l以下。①④⑥  
 ●大平川上流-末広橋より上流。BOD1mg/l以下。  
 ●大平川下流-末広橋より福島川合流点まで。大平川下流に流入する奈留川および秋山川を含む。BOD2mg/l以下。⑤⑧⑨  
 ●串間地先海域-下弓田海域付近。COD2mg/l以下。③  
 ●③下弓田海域のみCOD(化学的酸素消費量)で表示。  
 ●⑭H24年度以前は松清橋で採水。H25年度以降は工事の関係上平橋で採水。  
 ●⑮H27,28年度は工事の関係上八ヶ谷橋で採水。  
 ●⑯千野川のみH17年度からの調査結果。

食品ロスを減らすためにできること



地球の message

☎ 市民生活課生活環境係 ☎72-1356

買い物のとき、事前に冷蔵庫の中身を確認し、食材を買いすぎないようにしましょう。すぐに食べる場合は、賞味期限や消費期限の長い商品を選び、なるべく陳列された手前の商品から購入しましょう。調理の際には、食べられる分だけ調理しましょう。食材が余ったときには、使い切りレシピを検索してみましょう。

消費者庁では、「食品を無駄にしないレシピ」を料理レシピサイト「クックパッド」の「消費者庁のキッチン」において紹介しています。外食するときは、まず食べきれる量の注文を心がけましょう。残った場合には、ドギーバッグなどで持ち帰るか確認してみましょう。