

■需要対応型産地育成事業 2,038万円

園内作業道、防風施設、灌水施設、防鳥ネット、モノレール等の整備に対し助成を行います。

◆問い合わせ 農林課 ☎0820(79)1002

■鳥獣被害防止施設等整備事業 700万円

イノシシ被害を防止するために設置する防護柵等に対し助成を行います。

◆問い合わせ 農林課 ☎0820(79)1002



▲防護柵（ワイヤーメッシュ柵）

■有害鳥獣捕獲事業 1,143万2千円

イノシシ、タヌキ、カラスなどの有害鳥獣の捕獲を行います。

◆問い合わせ 農林課 ☎0820(79)1002

食塩を控え、胃がんを予防しよう！

「和食」がユネスコ（国連教育科学文化機関）無形文化遺産に登録され、改めて日本の伝統的な食文化が評価されています。和食の「二汁三菜」は、栄養バランスがよく、野菜や魚介類、豆類など旬の素材の持ち味を上手に活かしています。しかしその一方で、みそ汁や漬物、佃煮、魚の干物といった、塩味を好み食塩を多く摂り過ぎる傾向にあります。いつまでもおいしく食べて元気に過ごすためにも、ちよび塩を心がけ、和食のよさをいかしましょう。

●食塩の摂り過ぎで高まる、胃がんの危険

日本人に最も多いがんは「胃がん」です。世界的にも日本人の胃がんは多く、アメリカ人の8倍かかりやすい病気です。胃がんには「食塩」が深く関係しています。食塩を多く摂ると胃壁を守っている粘液が溶け炎症を引き起こします。（ナメクジに塩をかけた時と同様の現象が起こります。）胃炎が続くと、発がん物質がしみこみやすくなったり、近年注目されている「ヘリコバ

しつちよる？ やつちよる？ 健康づくり！
「ちよび塩」でおいしく元気に！ 15

クター・ピロリ（通称ピロリ菌）の感染を広げ、がんが発生しやすくなります。

●受けよう！がん検診

国立がん研究センターによると、生涯でがんにかかる確率は男性60%、女性45%と試算されています。がんは早期に発見すると9割方治るようになります。がんを予防するために、食生活や喫煙など生活習慣に気をつけるとともに、積極的にがん検診を受けましょう。

町では各種がん検診を行っています。「平成26年度がん検診（集団健診）」のご案内をご確認いただき、ぜひ受診してください。

◆問い合わせ 健康増進課
☎0820(77)5504

●ちよび塩クイズ

次の調味料の中で、食塩の量が一番多いのはどれでしょう？

- ①マヨネーズ
- ②和風ノンオイルドレッシング
- ③ごまドレッシング

（答えは15ページに掲載）

