

# 令和5・6年度「小規模工事等受注希望者登録申請」を受け付けます

町では、屋根や壁の修理、フェンスや側溝の修繕など、130万円以下の小規模な工事等を行う場合 には、事前に登録されている町内業者へ優先して発注を行っています。

こうした小規模工事等の受注を希望される方は、次のとおり申請書をご提出ください。

対象者 町が発注する130万円以下の小規模工事等の受注を希望される方

受 付 日 随時募集(土・日曜日、祝日を除く)

受付時間 午前8時30分~午後5時(正午から午後1時は除く)

受付場所 企画財政課窓口

提出書類 ①小規模工事等受注希望者申請書(企画財政課で配布します。)

②許可された建設業があれば許可書等の写し

提出方法 窓口受付(郵送は受付できません)

有効期限 申請日から令和7年3月31日まで

申込用件 ①町内に事業所を有すること ②町税の滞納が無いこと

その他 『入札参加資格審査申請』をされている方は、この申請書の提出は必要ありません。

・固企画財政課 管財担当 ■内線225・226

## 町内で発生しているアライグマによる農作物被害を防ぐため、 下記講習会を開催します

○アライグマ捕獲従事者養成講習会

日 時 2月3日(十)午前10時~正午

場所越生町中央公民館視聴覚ホール

講 師 東松山環境管理事務所 地域環境担当 宮﨑 幹治氏

ネイチャーステーション 代表 古谷 益朗氏

内 容 アライグマ防除に関する法律等について (宮﨑氏) アライグマ防除対策の推進並びに捕獲に関する効果的な方法について(古谷氏)

対 象 町内在住・在勤で18歳以上の方 アライグマ捕獲の従事者となる方

定 員 先着 150 名

費 用 無料

申込方法: 固に電話または産業観光課窓口にて申し込み

申込期限:1月26日(金)

※この研修を受講すると狩猟免許がなくてもアライグマの捕獲に限り従事することができます。

固産業観光課 農林担当 3内線 144



## 【越生町社会福祉事業基金】

「越生町社会福祉事業基金」に基づく寄附を いただきました。

社会福祉事業推進のため有効に活用します。 ありがとうございました。

寄附者 越生町商工会様 金額 46、645円

# 越生町の梅干し

内の梅干しは、古くから塩のみで漬けている梅干しです。

町内の直売所等で販売されている梅干しは、越生の梅農家さんが自ら梅を収穫し、漬けて、干し ているものが大半を占め、各梅農家さんで塩の割合や干し方、また、越生べに梅や十郎、南高梅、 織姫、白加賀など様々な品種の梅干しが販売され、品種別で味わいの工夫がされています。

他の地域では梅干しを漬ける際、塩の割合を20%ほどで漬け、干した梅干しを水に戻して塩抜 きをし減塩にしていますが、町内の梅農家さんは塩の割合を10%~13%で漬けているため、梅 本来のフルーティーな香りが残っており、しょっぱい梅干しではなく、良い塩梅(あんばい)の梅 干しとなっています。

他の地域で塩の割合が高い理由は、塩の割合が低くなるとカビ等が生えやすくなるため、梅干し を漬ける技術が高度となるからです。

昔から、町内の梅農家さんは他の地域にはまねできないような高等技術を持っています。

JAいるま野越生支店梅部会では、毎年各農家さんの梅干しを品評する「梅干し品評会」を開催 しています。

この梅干し品評会には、埼玉県知事賞や越生町長賞などの賞があり、各梅農家さんは受賞できる よう切磋琢磨して美味しい梅干しを作って技を競っています。

ぜひ、各梅農家さんや品種によって味わいが異なるので、みなさんの好みの梅干しを探してみて

## ●梅農家さんの梅干し(白梅干し※1)が出来る工程と時期について

6月		7月			8月			9月			10月
中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	以降~
① 収穫・	選果	$\supset$									
② 漬け込	み										
				3	天日干し						
				4	熟成						
									⑤ 出荷		

### ☆説明

①梅干し用の梅を収穫し、選果を行う。

②選果後、梅を洗浄し、樽で塩と漬け込みを行う。(漬け込み期間は、1ヶ月程度)

③土用の丑の日を過ぎてから3日間晴れの続く日に、天日干しを行う。(1日ごとにひっくり返し、3日間干す)

④干した梅干しは、1ヶ月以上寝かせ熟成させる。

⑤ 熟成の終わった梅干しが、店頭に並び始める。

※1 白干し梅とは、塩のみで漬け込んだ梅干しのこと。











固産業観光課 梅担当 5内線 143