

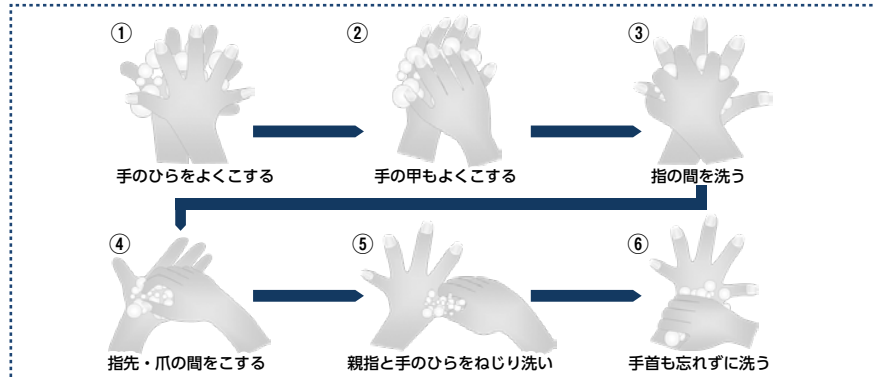
冬の感染症を防ぐ

冬は、ノロウイルスなどの感染性胃腸炎やインフルエンザが流行します。これらはとても感染力が強く、最も多いのが手を介した感染や咳やくしゃみからの感染です。手洗い、マスク、うがいをして、冬の感染症を防ぎましょう。



【保健所保健予防課感染症対策担当 ☎(38)3321】

「正しい手洗い方法」で感染症を撃退



出産ジャーナリストと考える ライフスタイルと「産み時」・「産み方」

多様な生活を送る現代の女性たち。妊娠・出産のタイミングや出生前診断、病院選びなど「産み時」・「産み方」について心配なことを、参加者同士のディスカッションも交え、ジャーナリストと共に考えてみませんか。

【男女共同参画課男女共同推進担当 ☎(57)1414】

日時 2020年1月18日(土)10時～12時
場所 男女共同参画推進センターいこりあ

講師 河合蘭さん(出産ジャーナリスト)
対象 女性30人(申込制(先着))
申込 1月16日(木)までに ☎または市 ☒で(氏名・電話番号、託児の有無を記入し、☎(57)1666も可)
ほか 託児6か月～未就学児5人(申込制(先着)。1月8日(水)まで)



河合蘭さん
出産、不妊治療、新生児医療を追い続けてきた出産専門のフリージャーナリスト。NHKハートネットTVなどテレビにもコメンテーターとして出演。著書は多数で、2016年科学ジャーナリスト賞を受賞



先行開催 写真展 「命を見つめる・命をはぐくむ ～奇跡の現場から」

日時 1月6日(月)～18日(土)
場所 男女共同参画推進センターいこりあロビー

フォトジャーナリストとしても活躍する講師の河合さんが、命の誕生の現場を撮影した、「奇跡の瞬間」の数々をご覧ください。

地域の防災活動の中心に 防災リーダー募集

研修内容・日時

以下の①～④の研修をすべて受講してください。①～③は希望する日時を選んで、④のグループワーク・振り返りは参加者全員で行います。

- ①災害をイメージする訓練(座学)
2020年1月25日(土)13時～、1月27日(月)9時～、1月31日(金)13時～
- ②生活するための訓練(避難所運営訓練・在宅訓練)
2020年1月25日(土)17時～、1月27日(月)13時～、1月29日(水)9時～
- ③生き残るための訓練(実技訓練)
2020年1月29日(水)13時～、1月31日(金)9時～、2月2日(日)9時～
- ④グループワーク・振り返り(意見交換)
2020年2月2日(日)13時～ ※参加者全員の受講をお願いします

場所 市役所本庁舎4階会議室
申込 1月17日(金)までに市役所防災対策課または所属する自主防災組織の会長へご連絡ください

今年も販売/ ホノルル・シティ・ライツの クリスマスオーナメント

昨年好評だったホノルル・シティ・ライツのクリスマスオーナメントを今年も販売しています。売り上げの一部は茅ヶ崎市姉妹都市交流基金に寄付され、ホノルルとの交流を推進するための経費に充てられます。

【秘書広報課姉妹都市担当】

販売価格 1個3300円(税込)
販売場所 茅ヶ崎市観光案内所(JR茅ヶ崎駅自由通路内)
販売数 100個
問合 茅ヶ崎市観光協会 ☎(84)0377



ホノルル・シティ・ライツ

ホノルル・ハレ(市庁舎)をメイン会場に12月上旬から約1か月間にわたり街中がイルミネーションとクリスマスの装飾で彩られ、大変な盛り上がりを見せます。



湘南ビジネスコンテスト

茅ヶ崎から2年連続の大賞受賞

11月7日に開催された「第20回湘南ビジネスコンテスト」。応募総数21組の中から最も評価の高いビジネスプランに贈られる「ビジネス大賞」を受賞したのは、南湖にある欣ずしの小又学さん。茅ヶ崎市発のビジネスプランとしても、昨年に引き続き2年連続の大賞受賞となりました。

【産業振興課商工業振興担当】

湘南ビジネスコンテスト

茅ヶ崎市・藤沢市・寒川町の新事業を広く募るコンテスト。参加者は、事業が順調に進むよう専門家から手厚い支援を受けられるのが特徴です。

コンテストは、来年も実施される予定です。創業者だけでなく、既存の会社での新たな取り組みもエントリーできます。「新しい事業を始めたい」という方は奮ってご参加ください。



湘南ビジネス
コンテスト☒

ビジネス大賞 欣ずし 小又学さん



茅ヶ崎らしい海産資源活用の新商品

小又さんのビジネスプランは「相模湾・茅ヶ崎で水揚げされる魚を使った魚醤(茅ヶ崎ナンプラー・えぼしの雫)の製造販売」。魚の知識や地元のネットワークを生かして、地域に貢献できる商品を作りたいと思い、5年間の試行錯誤の末に「えぼしの雫」を開発しました。未利用魚や過剰漁獲の地魚を使った魚醤は、独自の短期間製法で作られているので、季節ごとの魚のおいしさをギュッと閉じ込めることができるそうです。地元の海産資源を有効活用した新たな試みが、審査員から高く評価されました。



受賞を喜ぶ小又さん(右)