

### 浄化槽法定検査を受けましょう

浄化槽を使用して  
いる方は、使用を始  
めて3カ月経過後5  
カ月の間と、その後1年に1回は  
県知事が指定した検査機関の山口  
県浄化槽協会による検査が法律で  
義務付けられています。



浄化槽が適正に維持管理され、  
本来の機能が十分発揮されている  
かを確認する検査です。維持管理  
業者と委託契約をしていますが、検  
査は受けなければなりません。※  
検査の時期になったら、山口県浄  
化槽協会から案内があります  
**◎廃棄物対策課(☎252-0978)**

### 9月9日は救急の日

いざという時、慌てないように、  
医療機関の上手な利用方法や救急  
医療の理解を深めておきましょう。  
▽かかりつけの医師を持つ ▽救  
急車の安易な利用は避ける ▽正  
しい応急手当の方法を身に付ける  
●**急病になつたら**  
休日や夜間の急病は、かかりつ  
け医や、日曜・祝日当番医、夜間  
急病診療所などへ相談を。※市報  
32ページや市ホームページに掲載 ※  
掲載していない診療科目・時間は、  
救急医療機関案内サービス(☎01  
20-379-907、☎083-233-9  
119(ダイヤル式))の利用を  
**◎保健医療政策課(☎231-1711)**

### 下関駅から中央霊園行きのバス

種別	下関駅	東駅	中央霊園前
臨時便	8:05	8:20	8:54
	8:36	8:51	9:31
	9:20	9:35	10:15
	9:55	10:10	10:49
★	10:45	11:00	11:34
■	10:45	11:00	11:40
臨時便	11:45	12:00	12:34
	12:30	12:45	13:25
臨時便	14:05	14:20	14:54
	15:16	15:31	16:11

※臨時便は9月20日、23日 ※★  
は9月22・23日のみ運行 ※■は  
土・日曜日、祝日が運休 ※主要  
停留所のみ掲載 ※中央霊園から  
の発車時刻は、バス停や中央霊園  
管理事務所を確認を  
**◎生活安全課(☎231-1520)**

### 障害者合同面接会

働くことを希望する障害者と障  
害者雇用を検討する事業所との出  
会いの場です。※駐車場無料  
◎10月4日(木)午後1時～3時30  
分 ◎海峽メッセ下関(豊前田町三  
丁目) ◎参加予定事業者135社  
◎求職者は履歴書、筆記用具 ◎  
事業所、求職者の方ともにハロー  
ワーク下関(☎222-4031/部門  
コード43#)へ。  
**◎産業立地・就業支援課  
(☎231-1310)**



下関市では、「新  
商品の生産により  
新たな事業分野の  
開拓を図る者」とし  
て、市内の中小企  
業者を認定し、当  
該中小企業者が生産した新商品を、随意  
契約により購入できる制度を設けていま  
す。※審査会による選考あり(審査会は平  
成31年1月予定)※認定は商品の購入を担  
保するものではありません  
◎市内に事業所を有する中小企業者で、  
新商品の生産で新たな事業分野の開拓を  
実施しようとする方 ◎11月30日(金/必  
着)までに、直接か郵送で、「新商品の生  
産により新たな事業分野の開拓を図る者  
の認定申請書」(市ホームページでダウン  
ロード、産業振興課で配布)を書いて必要  
資料を添付し、産業振興課(〒750-0009  
市内上田中町一丁目16番3号)へ。  
**◎産業振興課(☎232-7214)**

### 9月の休場・休館日

- サングリーン菊川 11月3日～5  
日 ※設備点検等実施のため
- ◎サングリーン菊川(☎287-1760)
- 満珠荘 11月4日～6日 ※施設  
点検等実施のため
- ◎満珠荘(☎222-1126)
- 市民会館 11月5日(水) ※消防設  
備保守点検のため
- ◎市民会館(☎231-6401)
- 新下関市場 11月5・12日、日曜  
日、祝祭日
- ◎新下関市場(☎256-0277)
- しものせき市民活動センター 11  
月9日(日) ※定期清掃のため
- ◎しものせき市民活動センター

●ドリームシップ 11月28日(金) ※  
消防設備、電気設備点検のため  
◎ドリームシップ(☎231-1234)

### 住宅・土地統計調査にご協力を

10月1日現在で、全国一斉に平  
成30年住宅・土地統計調査が行わ  
れます。この調査は、住生活に関  
する最も基本的な調査で、豊かな  
住環境を実現するための大切な調  
査です。  
調査対象の世帯には9月中に統  
計調査員が伺いますので、協力を  
お願いします。  
**◎総務部総務課(☎231-2413)**

### 女性のための就職説明会

◎9月26日(水)午  
前10時～正午 ◎  
海峽メッセ下関豊  
前田町三丁目 ◎女性採用に積極  
的な企業15社程度が参加する説明  
会  
**◎女性就業支援課(☎231-1826)**



## BOAT RACE 下関

### 海響ドリームナイター

●海響ドリームナイター好評開催中 ●9  
月2日～5日=ふく～の下関オープン6周  
年記念 山口シネマ杯 ●8日～13日=住  
信SBIネット銀行賞 ●18日～22日=日  
刊スポーツ杯 ●27日～30日=週刊実話杯

## 9月の開催日程・イベント

【イベント】  
●9月2日(日)まで=チームラボ★学ぶ!  
未来の遊園地 ※休館日なし ◎大人1,200  
円、中・高生800円、子ども600円 ※2歳  
以下無料 ●2日(日)=出場女子レーサー  
によるお出迎え!! ●13日(木)=入場者先  
着プレゼント(住信SBIネット銀行ノベル  
ティ) ●22日(土)=魅惑のフレアバーテン  
ダーショー ●29日(土)=フルーツポンチ  
お笑いLIVE、海パンカメラマン野澤巨  
伸&グラビアアイドル菜乃花公開撮影会  
●30日(日)=元AKB48永尾まりやト  
ーク&撮影会 ●2・22・29・30日=秋の夜  
長の日本の角打ち ●5・13・22・30日=  
ウイニング花火 ※詳細はボートレース下  
関のホームページで確認を  
◎入場料=100円  
◎ボートレース下関(☎246-1161)

会を開催します。※託児コーナーあり(事前予約制)※詳細はホームページ(<https://job083.jp/>)を  
 園産業立地・就業支援課  
 (☎231-1310)

### 深坂自然の森園内交通規制

深坂自然の森内で  
 マウンテンバイク大会の開催のため、園内は一部交通規制をします。  
 9月29日 午前10時～30日 午後4時 ※詳細は森の家下関へ  
 園森の家下関(☎259-8555)



### インターネット公売

期▽申込期間 9月28日 午後1時～10月15日 午後11時 ▼せり売り期間(不動産等) 10月22日 午後1時～24日 午後11時 ▼入札期間(不動産) 10月22日 午後1時～29日 午後1時 ※内容の変更や公売中止の場合あり ※公売財産、申し込みの詳細は市ホームページかYahoo! JAPANホームページで確認を  
 園納税課(☎231-1170)

### 9月の献血

●4日(火) 11時15分～4時  
 /ゆめシテイ  
 ●ゆめシテイ献血の日 15日(土) 午前10時～正午、午後1時15分～4時  
 ※全日程400ミリリットル献血限定  
 園保健医療政策課(☎231-1426)

## 平成30年度 地域資源活用促進事業計画の認定を行いました

【詳細】産業振興課(☎232-7214)

下関市では、地域の「強み」となり得る農林水産物や鉱工業品、生産技術、観光資源等の地域資源を活用して新商品・新サービスの開発等を行う中小企業者を積極的に支援するため、新商品の開発から販路開拓まで一貫した支援を行う「下関市地域資源活用促進事業」を実施しています。山口銀行や西中国信用金庫ともタイアップして厚みのある企業支援に努めてまいります。



### 【化学調味料不使用「虎ふぐ塩麴」】

園株式会社河久(☎267-8829)

麴の働きを利用した肉を柔らかく味付けをするための調味料です。

化学調味料不使用、トラフグを原料とした調味料を開発する。「塩麴」は、健康志向の高い消費者を中心に人気がある。しかし、トラフグを原材料とし、化学調味料不使用の塩麴は全国的に例がない。この商品を通して、下関ブランドの向上と販路拡大を図る。



### 【「日本唯一」化学調味料完全無添加の辛子明太子の粕漬け】

園株式会社林商店(☎222-2585)

今までにない明太子を全国に広げ、下関を全国に発信したい

山口県産のおいしい地酒の酒粕を使用し、下関ブランドに認定された化学調味料完全無添加の辛子明太子を使った粕漬けを開発する。完全無添加辛子明太子の粕漬けは他に存在しないため、新規性の強い商品となる。



### 【「とらふく」を使用した高級お茶漬けセット】

園ふく旅庵下商会館(☎222-0075)

職人がこだわりぬいた味！

本場下関産「とらふく」の身をふんだんに使用した、高級お茶漬けセットを開発。老舗料亭の職人がこだわり一つ一つ丁寧に作り上げた1品として高付加価値化を図り、高級なお土産品として販路を開拓する。



### 【ふく白子で食べるご飯(塩辛) / ふく白子でおいしいパン(パテ)】

園株式会社山賀(☎250-5025)

うまい!! ふく白子のクリーミーパテ & うまみたっぷり白子の塩辛

下関の地域資源である「ふく」を活用し、白子の素材のうまみや風味を損なわず、白子の特性を生かした新商品の開発を行い、地域資源の認知度を高めることを目標とし、全国に向けた販路開拓を進める。

