皆さんの力作をお待ちしています

に出 一品しませんか

※最終日は午後4時まで ح [ところ] 伊賀市文化会館 午前10時~午後6時 令和6年3月20日(水·祝)~ き 24 日 田

部 0 門

(西明寺3240

○写真 書

【展示作品】

○公募作品のうち、審査の結果、 入賞または入選した作品

○無鑑査の作品

運営委員(現・旧)の作品審査員(現・旧)の作品

0



◆作品搬入

正午 き 午後フ時 令和6年3月4日月

[ところ] 伊賀市文化会館

ع 午後1時 き 令和6年3月6日水 (全部門)

【ところ】 伊賀市文化会館

▼表彰式

ح 午後1 き 時30分~ 令和6年3月4日日

[ところ] 伊賀市文化会館 さまざまホ

審査員による作品講評会を開催し

ح ます。 き (参加自由) 令和6年3月4日回

午後4時(

[ところ]

映像で会場内に放映します。
※会期中は審査員による作品講評を

平成20年4月1 在学・ 出身の人

(出品規定)

出品点数は、

1部門につき1

【出品者資格】

市内在住・在勤・ 日以前に生まれた、

> ○自己の製作した未発表の作品に限 ります。

○他の公募展に入賞・ す。 著作権や肖像権などに配慮し、出 作品などは発表作品とみなしまや、新聞・雑誌などに掲載された 展作品は未発表とみなします。 ただしグル ープ展・個展の出 入選した作品

○規定以外の作品は受け付けできま せん。 品者の責任で出品してください。

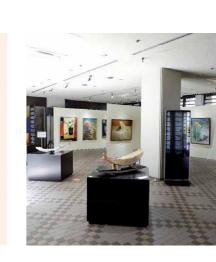
【出品料】

開催などに活用します。 げる若年層向けのワー

額装などの規定を確認の

していただきます。 ※展示方法については主催者に一任

1部門1000円 (高校生無料)



する備品購入や未来の出展につな クショップ

○青山ホ

○あやま文化センター ○伊賀市文化会館 ○上野図書館 ○各支所・各地区市民センター

○本庁舎1階総合受付

○ 生涯学習課 (ハイトピア

(芭蕉翁記念館内)

,伊賀5階)

さ・額装などの規定を確認の上、出《申込方法》 募集要項で作品の大き※選外の場合でも返金はしません。 品してください。

※出品料は高校生の作品出展を支援

ます。

※出品申込書は10月から配布し

もダウンロードできます。 ※募集要項は市ホームページから

【問い合わせ】

○ 公慰) 伊賀市文化都市協会★22・9621 M22・9○文化振興課 96 **☆**22 · 0511 M22 · 0512



松谷 康彦・廣田 俊彦前川 玉雄・挾間 信 福田 秀次 柳島正一

山本 憲一 岡 祐司·吉藤 圭作

柿本 博美・中住 武敏島地 宗治・市井 清己 門脇 昌弘・東 明博坂口 愼一・松山 智 坂口愼一 城下 博

【新居・三田・諏訪】 【長田・花之木】 門□

門口

哲

玉岡 則夫

森田 陽子

神 柘花古 猪 ⊞ 西田 育郎・中井 秀幸中出 文夫・辻岡 孝男 森﨑 幹生

【比自岐・ 【依那古】

神戸】木下賢

藤室 明生

友

大田 信昭

西田 富司夫

中府

髙田満

猪

田

川口一夫

花垣】

中原

宏

福岡健二

澤井 清敏· 植 中島 義文・辻本 秀生・ 久保 善寛

南 博人•川下 裕史上野 覚•福西 重嗣 森岡 一夫 田中 弘毅・北川 敏匡

【鞆田】 山木

山本 好啓 福地 和幸

正正

田

西尾 長彦

橋本 隆

稲森 義隆

松村 保宏・桒原 信昭

[島ヶ原] 【壬生野】

坂本 榮二

【西柘植】 柘 古山

-康俊

池町 安雅 田中

滝 孝志・宮本 長生・川口 貞之 藤森 知二・谷本 真 博昭

【阿保・上津】

【種生・矢持】

喜多 正展

西口育男・喜久永冨美代【伊賀ふるさと農協】

募

上阿阿布 吉岡 輝一·平岡 慎司曽我 隆清·永岡 清 森本 吉光 曽我 隆清・

坂本 武己 長谷川 和美·立山 t

繁昌

• •

#

勇・森本 壽一

【問い合わせ】 農業委員会事務局 ☎ 22-9720 FM 22-9715 図 nougyou@city.iga.lg.jp 環境省)

らできる-(政府広報オンライン「今日か ス削減」 から抜粋)



の推進にご尽力いただきます。

(敬称略)

を図り、

農地などの利用最適化

産力の増進と農業経営の合理化 19日までの3年間です。農業生

進委員の任期は、

|委員の任期は、令和8年7月| |農業委員と農地利用最適化推

王 久 尔

藤下

•

農地利用最適化推進委員を紹介します

てられる食品 (「食品ロス」) 日本では、 食べられるのに捨 \mathcal{O}

処理に多額のコストが必要でくのごみを廃棄するため、ごみ とで、 日おにぎり1個(114グラム) 荷が考えられます。 灰の埋め立てなどによる環境負 ことで、 あります。食品ロスを含めた多 を捨てている計算になります * 令和3年度推計(農林水産省 大量の食品ロスが発生するこ こで、CO゚排出や焼却後のまた可燃ごみとして燃やす さまざまな影響や問題が

家庭でできる食品口



○調理

食べきれる量をつくる。残っている食材から使いきる。

• 野菜や果物の皮は厚むき-

され、日本の人口1人あたり毎量が年間523万トン*と推計



家庭から食品ロスを減らそう

◆家庭でできることから

べきれる量を作る」、食事をすけ買う」、料理をするときは「食い物をするときは「必要な分だい物をするときは「必要な分だりでする。 るときは 「おいしく食べきる」 始めましょう

○買い物 ことです。

事前に冷蔵庫内を確認する。 分だけ購入する。 まとめ買いを避け、 必要な

の食品か ている前 ら購入す 陳列され

○ 保 存 る。

食品に記載された保存方法 や下処理











