

甲賀市の花・木・鳥



花 ササユリ 木 スギ 鳥 カワセミ

● 今月の納税等 ●

- 国民健康保険税(8期)
- 保育料・幼稚園使用料
- 介護保険料(8期)
- 後期高齢者医療保険料
- 公共下水道使用料・農業集落排水施設使用料・処理施設使用料

納期限は11月30日(金)です

市税等の納付には、便利な「口座振替」をご利用ください。

編集・発行

甲賀市役所

〒528-8502 甲賀市水口町水口6053番地
☎0748-65-0650 ㊟0748-63-4554

甲南庁舎

甲賀市甲南町野田810番地
【上下水道部】
☎0748-86-8000 ㊟0748-86-8032
【教育委員会】
☎0748-86-8002 ㊟0748-86-8380

市民窓口センター

甲賀市水口町水口6053番地
☎0748-62-1621 ㊟0748-63-4086

土山地域市民センター

甲賀市土山町北土山1715番地
☎0748-66-1101 ㊟0748-66-1564

甲賀大原地域市民センター

甲賀市甲賀町相模173番地1
☎0748-88-4101 ㊟0748-88-3104

甲南第一地域市民センター

甲賀市甲南町野田810番地
☎0748-86-4161 ㊟0748-86-8029

信楽地域市民センター

甲賀市信楽町長野1203番地
☎0748-82-1121 ㊟0748-82-3415

※上記4つの地域市民センターは、旧支所の地域市民センターで、従来の支所機能を有します。

「広報あいこうか」がホームページでもご覧いただけます!

● 甲賀市ホームページ
<http://www.city.koka.lg.jp/>

『広報あいこうか』の名称は市民憲章のそれぞれの頭文字を並べてできる「あい こうか」から名付けています。市民憲章とともに皆さんに親しまれる広報紙をめざします。



この印刷物は、有害な廃液を排出しない水なし印刷を採用しています。また、大豆油インキを包含した植物油インキと適切に管理された森林の木材を利用した FSC 認証用紙を使用しています。



▲お話を伺った
片山工場長

ドイツに本社を置くバイエルは、ヘルスケア、農薬関連、素材科学の領域を中核事業とし、グローバル企業として世界各国に展開しています。

当工場は、日本におけるバイエルの医薬品製造拠点として、医療用医薬品を中心に生産、供給し、皆さんの「より良い暮らし」に貢献しています。

革新的な技術力で患者さんの負担を軽減

高血圧・狭心症治療剤「アグラートCR錠」、高リン血症治療剤

■ 信頼の品質でより良い暮らしに貢献
■ **バイエル薬品株式会社**
■ URL : <http://byl.bayer.co.jp>

「ホスレノールチュアブル錠」を主力製品とし、原料の調製から最終製品の包装まで一貫製造しているほか、海外工場で製造された錠剤・注射剤の製品の検査や包装を行うなど約30種類を扱っています。

体内で溶け出す時間が異なるよう設計された「アグラートCR錠」は、内核錠と外層部の二層構造を持ち、日一回の服用で効果が持続します。

その製造には、内核を確実に中央へ配置する必要があり、1秒間に25錠という高速スピードで全数検査を行っています。

日本の患者さんのニーズに合わせた薬剤を

当工場の役割は、日本の患者さんのニーズに合わせた薬剤を安定



▲錠剤製造工程(無人搬送車で運搬)

供給することです。

革新的な技術力によって生産するだけでなく、日本人に合わせ服用しやすい形に改良したり、国が法規で定める規準よりも厳しい独自の品質管理基準を設けて品質を管理し続けています。

また、工場全体で取り組む改善活動を継続して行い、コスト削減を行うとともに技術の向上につなげています。

今後も信頼の品質をお届けできるよう取り組んでまいりたいと思います。

(執行役員 プロダクトサプライ本部長
滋賀工場長 片山 博仁氏談)

DATA
操業開始：昭和54年
従業員数：約3000名
所在地：甲賀町馬居野121番地1
☎88-5660 ㊟88-5663

甲賀市工業会についての問い合わせ
甲賀市工業会事務局(商工政策課)
☎65-0709 ㊟63-4087

*このコーナーでは、甲賀市工業会に加盟されている、ものづくり企業を紹介していきます。



甲賀ポン蔵 ©2008 甲賀市工業会

編集後記

今回、柏木小学校の調理実習を取材しました。メニューのひとつには、地元産のお米をはじめかんぴょうなどを使用した長巻き寿司があり、子どもたちはおいしそうにほおばっていました。

市内の小中学校では、「食育」の一環として地元産の食材を味わうほか、一年を通して田植えや稲刈りなどの体験学習が行われています。

私もこの間、初めて昔ながらの脱穀の作業を手伝う機会がありました。少しの間でしたが、大変な手間がかかっているのだと実感しました。

食卓に上るご飯を、作られた方に感謝しながら、おいしくいただきたいと思います。①

