

8/1～8/8まで、県下各司法書士事務所にて 相続に関する無料相談を実施します。

愛媛県司法書士会では、「司法書士の日」に合わせ、下記のとおり無料相談を実施します。相続登記をはじめとして、遺言、遺産分割協議など相続に関する相談に、司法書士が適切にアドバイスを行います。

相続登記とは、相続した不動産の名義を相続人に変更することをいいます。令和6年4月1日から相続登記の申請が義務化されました。それにより、相続によって不動産を取得した相続人は、**その所有権を取得したことを知った日から3年以内に相続登記をすることが義務となりました。**また、令和6年4月1日以前の相続でも、相続登記がされていないものは義務化の対象になります。（正当な理由なく義務に違反した場合は、10万円以下の過料が科されることもあります。）

不動産の名義を変更していないと、そのままでは売却することはできず、担保にして融資を受けようとする場合などにも手続きが順調に進みません。また、長い間放置しておく、相続権のある人が次第に増えて権利関係が複雑になり、さまざまなトラブルが発生することも少なくありません。そのため、できるだけ早い時期に登記手続を行うことが重要となります。

司法書士は、「**くらしの法律家**」として、**市民の権利擁護に寄与します。**

◆日時・場所 令和7年8月1日（金）～8日（金）

※県下各司法書士事務所、随時承ります。

各事務所に連絡のうえ事前の予約をお願いします。

※フリーダイヤル0120-13-7832（相続登記相談センター）にて最寄りの司法書士事務所をご紹介しますこともできます。

◆相談料 無料

◆相談例 登記名義人が亡くなった先々代のままです。パートナーに全財産を相続させたいのですが……。相続人の中に行方不明の人がいて、遺産分割協議ができません。など

◆◆◆◆◆ 本件に関するお問い合わせ先 ◆◆◆◆◆
〒790-0062 松山市南江戸1丁目4番14号
愛媛県司法書士会 ☎089-941-8065

★相続登記相談センター★（いさんの なやみに）
【受付フリーダイヤル】**0120-13-7832**

● 愛媛県立病院（看護師）採用試験 の募集について

病院へ就職、転職、復職をお考えの皆さん、県立病院の看護師として働いてみませんか？
8月29日（金）まで県立病院等で勤務する看護師の採用試験の受験者を募集しています。

【対象】 看護師免許を有するもの・令和8年4月末日までに取得見込みのもの

【募集期間】 ～8/29（金）

【試験日】 9/13（土）

【試験会場】 愛媛県県民文化会館別館
（愛媛県松山市道後町2丁目9-14）

【問い合わせ先】 県公営企業管理局総務課
☎089-912-2790

愛媛県

Ehime
Prefectural
Government



● 「愛顔感動ものがたり」作品大募集

県では愛顔あふれる感動の「エピソード」「写真」「映像」を募集しています。
優秀作品には賞金もあります！皆さんからのご応募をお待ちしております。

【募集期間】 ～9/19（金）
※映像部門は～11/30（日）
事前エントリーは10/31（金）

【問い合わせ先】 県文化振興課 ☎089-947-5480

愛媛県

Ehime
Prefectural
Government



5年に一度、全員参加の統計調査



国勢調査2025



9月下旬頃から
調査書類を
お届けします

調査期日

10.1

水

⚠ 国勢調査をよそおった詐欺（さぎ）や不審な調査にご注意ください。

国勢調査2025

検索

<https://www.kokusei2025.go.jp/>



総務省統計局・都道府県・市区町村

食中毒から身を守りましょう！

～8月は食品衛生月間です～

高温多湿のこの時期、細菌が増えやすく食中毒が起こりやすくなります。次の「食中毒防止の3原則」を徹底し、家庭での食中毒発生を防ぎましょう！



● 問い合わせ
愛媛県今治保健所生活衛生課
☎0898-23-2500（代）
☎0898-23-2531

菌を

① **つけない！**
細菌などを食べ物につけない

菌を

② **増やさない！**
低温で保管する

菌を

③ **やっつける！**
加熱処理

食中毒防止の三原則

- 調理前だけでなく、調理中や生肉と生魚に触れた後、トイレの後などにはしっかり手を洗いましょう。
- 生肉や生魚を扱ったまな板、包丁などの器具は、使用ごとに充分洗いましょう。

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 調理した食品は早めに食べましょう。
- テイクアウトや宅配される食品は、店内で提供する食品と比べて調理してから食べるまでの時間が長くなるため、持ち帰った後は早めに食べ切りましょう。

- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。
- ふきんやまな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤の使用も効果的です。