

町長の定期便

第31回

財政健全化を目指して

朝夕が涼しくなり、庭の虫の声も美しく、すっかり秋らしくなりましたが、皆様お元気でしょうか。季節の変わり目に体調を崩しやすくなりますので気をつけてください。

9月の町議会定例会も終わりました。その中で、平成19年度決算認定においては、約1億1656万円の黒字を計上することができました。また補正予算では、20年度当初で約3300万円の赤字を見込んでいましたが、これを解消し、約6500万円の基金積み立てができました。これは、町民一丸となって取り組まれた成果であり、皆さんのご理解とご支援のおかげであります。

また、先般総務省が公表した地方自治体財政健全化法に基づいた4指標のうち、実質公債費比率（借金返済の額を示す割合）において、日野町は31%で全国1857自治体のうちワースト4位（昨年はワースト7位）との報道があり、驚かれたことと思います。

このことは、過去においてまちが短期間に多くの事業を行ったこと、地震復興に多額の起債（借金）を重ねたためです。

起債の総残額は、平成18年度末で約80億円、20年度末に約67億円となり、見込みでは24年度末で約39億円となり、あと4年くらいはこれらの返済に追われることとなります。

まず、単年度収支を確実なものとして着実に返済しながら、めりはりのある、身の丈に合った財政運営に努めますので、皆さんのご協力、ご理解をお願いいたします。（10月3日記）

日野町長 景山享弘

町民生活改善推進協議会さん 料理 56 オススメ

紅茶の香りのふんわりケーキ



紅茶のシフォンケーキ

【材料】1台分

- A【牛乳（100ml）、紅茶葉（10g）】
- 【卵黄（3個）、グラニュー糖（30g）】
- 【卵白（4個分）、グラニュー糖（35g）】
- B【薄力粉（100g）、ベーキングパウダー（小さじ1/2）、塩（ひとつまみ）】
- 刻んだ紅茶葉（4g） ●サラダ油（大さじ2）
- 直径16cmのエンジェル型【無塩バターを塗り、粉（分量外）をふるっておく】

【作り方】

- ①牛乳は沸騰直前に火を止め、紅茶を加えふたをして2～3分蒸らしてこす
- ②ボウルに卵黄を入れて泡立て器でほぐして砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜ、①50mlとサラダ油の順に加えてよく混ぜる
別のボウルに卵白を入れ、8分立てほどに泡立て、砂糖を加え角が立つまでしっかり泡立てる
- ②にBをふるい入れ、刻んだ紅茶葉を加え均等によく混ぜる
- ④に③を3～4回に分けて手早く切るように混ぜて準備した型に流し入れ、180℃に温めたオーブンで35分焼く。焼きあがったら逆さにして冷ます。皿に切り分け、好みでホイップクリームを飾る



『お母さんといっしょ（北海道にて）』
撮影 大塚正隆さん（大阪府吹田市）

「今年の冬鳥は早い」とテレビが伝えていました。ここ日野川でも9月末にオシドリを確認しています。例年より1週間も早い飛来です。自然現象に敏感な生き物に畏敬の念を覚え、北で育ったヒナたちは立派な成鳥になって親鳥といっしょに南下してきます。日野鳥民としてこの半年間よろしく願います。

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田（電話72 0271）

オシドリ
にゅす
シーズン到来
VOL. 128

