

# 町長の定期便

第19回

## 財政再建をみんなの手で

近年の天候は何か異常ではないかと思われませんが、皆さんはどう感じられていますか。

この天候に合わせるかのように、日本中で考えられないような事件が次々と起きています。困ったことになりました。これでは安心して暮らすことができません。

さて、9月30日をもって、下榎の「町交流センター・リバーサイドひの」を一時閉館といたしました。これは、指定管理者として運営してまいりました「有フレッシュひの」の経営が思わしくなく、指定管理者の指定解除申請がなされたことによります。

誠に残念なことではありますが、当分の間、当施設を閉鎖させていただきます。私は、この交流センターを将来に向けてどうするのか、皆さんのご意見も聞きながら検討を重ね、早期再開に向けて努力する所存です。皆さんのご理解とご協力をお願いいたします。

さて、先の9月定例町議会において、平成18年度歳入歳出決算を提出しました。

町議会では、決算認定にあたって、歳入では特に住宅新築資金等貸付金をはじめとした滞納金総額約1億円の徴収を強く求められました。町の財政再建に向けて、自主財源の乏しい中、最大の課題と認識しています。

また、歳出予算の執行については、経費削減の努力がみえるが、今後さらに努力されたいとの指摘をいただきました。当初予算約2億5千万円の赤字でのスタートでありましたが、決算では赤字額約2600万円まで縮減できたことに評価をいただきました。皆さんありがとうございます。町民が一丸となって取り組めば、財政再建は可能ではなからうかとの思いです。近々最新の財政推計を皆さんにお示ししますので、説明会へお出かけください。(10月7日記)

日野町長 景山 享弘

## 町食生活改善推進協議会さん オススメ料理 44



### お好み焼き粉で天ぷら

いつもの天ぷらとひと味変えて 味つき衣でお弁当にもピッタリ



#### 【材料】4人分

- 【えび(中、8尾)、お好み焼き粉(適量)】
- A【にんじん(50g)、ピーマン(2個)】
- たまねぎ(1/2個) ●しめじ(50g)
- さつまいも(150g)
- B【お好み焼き粉(100g)、水(130~150ml)】
- 揚げ油(適量)

#### 【作り方】

- ①えびは背わたを取り殻をむく。尾の水気をしごき先を少し切る。水気を取ってお好み焼き粉をまぶす。
- ②Aと玉ねぎは太めの千切り、しめじは4等分に切る。さつまいもは5~6mmの厚さに切る。ボウルにBを入れよく混ぜて、①・②につける。鍋に油を熱し、160~170℃でAとたまねぎ、しめじ、さつまいもを揚げ、180℃でえびを揚げる。※天ぷらの衣の濃度は水加減を見ながら調節する。薄めのほうがカラリと揚がる。



『至福の幸せ、いつまでも君を離さないぞ』  
撮影 石橋省三さん(島根県益田市)

## オシドリ にゅんす

Vol.116



### シーズン到来

昨年より3日早い10月3日、オシドリ60羽を確認しました。羽根の色は良くないけれど、1か月もすれば立派に変身します。時期が来れば南下してくるオシドリ。自然界の不思議な営みです。いよいよオシドリのシーズン到来。今年も一番に町民の皆様をオシドリ観察にご招待しましょう。どなた様もオシドリ案内人としてご協力をお願いします。

【連絡先】 オシドリグループ事務局  
森田(電話)72 0271

