

公共施設の在り方についてのアンケート調査を行います

問管財課 ☎ 516707

市では、公共施設の今後の在り方の指針となる『公共施設等総合管理計画』を策定します。この計画に、市民の皆さんの意見を反映させるため、市民アンケート調査と、公共施設等総合管理計画策定市民会議委員の募集をします。



『公共施設等総合管理計画』って何？

市では、これまで多くの公共施設を整備してきましたが、市の施設の多くは老朽化が進み、その全てを維持・更新するには、多額の費用が掛かります。

この計画は、人口減少や少子高齢化など地域の実情に合わせ、財政負担の軽減などを図ることを目的に、これからの公共施設の在り方について考えるものです。



市民アンケート調査

対象 無作為で選んだ20歳以上の市民3,000人
回答方法 郵送で届いた調査票に記入し、返送してください。調査票は1月14日(木)に発送予定です。
回答期限 2月1日(月)まで

公共施設等総合管理計画策定市民会議委員募集

対象 ・平成27年4月1日現在で20歳以上の市民
・公共施設の在り方に興味があり、平日の日中に開催予定の会議（4回程度）に出席できるかた

役割 各公共施設の今後の方向性について意見を述べていただきます。

人員 4人程度（うち2人は女性優先）

任期 委嘱の日から平成29年3月31日まで

謝礼 日額6,000円（所得税控除前）

応募方法 応募理由を記入の上、①住所、②氏名、③年齢、④性別、⑤電話番号を明記し、下記のいずれかの方法で提出してください。

- ・郵便 〒034-8615十和田市役所管財課
- ・電子メール kanzai@city.towada.lg.jp
- ・FAX ☎2049 ・持参

募集締め切り 1月15日(金)必着（書面で結果通知）

とわだ産品情報

問とわだ産品販売戦略課 ☎ 516743

とわだ産品販売戦略課

検索 

今が旬！おいしい十和田の長いもで元気な一年を

市内の畑では、11月中旬から長いもの収穫作業が始まり、農家が育てた長いもを、機械と人の手を使って丁寧に掘り上げる様子が見られました。

長いもは、別名「山のうなぎ」とも呼ばれ、滋養強壮や疲労回復に効果があるほか、そのネバネバ成分「ムチン」の働きにより、風邪やインフルエンザの予防にも大きな役割もっています。

十和田のおいしい長いもで、元気な一年となりますよう、野菜ソムリエ直伝のレシピをご紹介します。

Cooking Recipe

十和田の食材がたっぷり 塩たれ風味の長いもすいとん



材料（4人分）

長いも 200g ・ 豚こま切れ 100g
長ねぎ 50g ・ しめじ 1/2株
片栗粉 40g ~ 70g ・ 水 800ml
昆布 10cm × 10cm 1枚

★スタミナ源塩焼きのたれ 大さじ 2
酒 大さじ 1 ・ 醤油 小さじ 1

作り方

- ①長いもを2cm幅の輪切りにして皮をむき、柔らかくなるまで蒸す。
 - ②しめじは石づきを除いて小房に分け、長ねぎは斜めの薄切りにする。豚こま切れに、小さじ1の源たれ（分量内）をかけ、もみ込んでおく。
 - ③①の粗熱がとれたら、ボウルに入れてフォークの背を使ってつぶし、片栗粉を少しずつ加えて混ぜ合わせ、手につかなくなったら直径2cmの筒状にまとめる。
 - ④鍋に水と昆布を入れて火にかけてだしをとり、豚こま切れとしめじを入れて8割方火を通し、★で味付けする。
 - ⑤③を2~3mm幅に切り、フツフツと軽く沸騰している状態の④に入れる。（上に浮いて半透明になったら火が通った合図です。）
 - ⑥長ねぎを加え、ひと煮立ちしたら完成。
- *お好みで、プレミアムにんにくパウダーや粗挽き黒コショウをかけてお召し上がりください。（レシピ作成 知久 幸子 / 野菜ソムリエ・調理師）