

シリーズ17 市町村合併を考える

11月28日都留市・西桂町・秋山村・道志村合併協議会設置へ！

平成15年11月5日(水)都留市・西桂町・秋山村・道志村の4市町村長による合併協議調整会議を開催し、合併協議会設置に関する協議書及び合併協議会規約に関する協議書を締結しました。
その決定した概要について、お知らせします。

1 事務所

事務所は、都留市に置くものとされました。

2 会長及び副会長

会長は小林都留市長が選任され、副会長には前田西桂町長、井上秋山村長、佐藤道志村長の3人が選任されました。

3 委員

- (1) 職員からの委員は、都留市は総務部長とし、西桂町、秋山村及び道志村は総務課長となりました。
- (2) 学識経験を有する者は、4市町村からそれぞれ8人となりました。

(3) 委員の定数は、44人となりました。

※各市町村から市町村長及び各議長を含め、それぞれ11人となります。

4 事務局

事務局職員は、4市町村の長がそれぞれ命じた職員とされました。

5 経費

経費は、4市町村で均等に負担するものとされました。

6 第1回合併協議会の日時

日 時 11月28日(金) 午前10時とする。

問合先 政策形成課 政策担当

Eメール seisaku@city.tsuru.yamanashi.jp



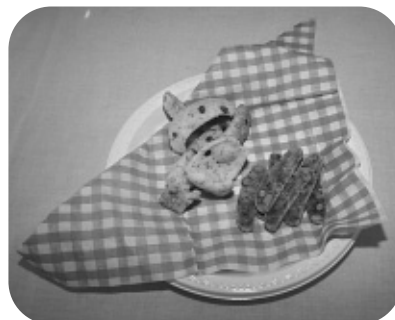
合併協議調整会議の様子

メイク・アクションつる ふるさと自慢づくりコンテスト(お菓子部門)の作品

都留市では、産業及び地域の活性化を図るため、産業のまちづくり『メイク・アクションつる』を掲げその一事業として産業まつりに『ふるさと自慢づくり』と題して、主に地元で生産された農林産物などを利用したお菓子づくりコンテストを実施しました。多数出品されたお菓子は、どれも甲乙つけがたい見事なお菓子でした。今回は都留市下谷の井上理子さんの作品で、保存もきき子どものおやつにぴったりなお菓子です。

《材料》

もち米	1升
アオハタ大豆	1合
青のり	1袋
ベーキングパウダー	50グラム
砂糖	500グラム
塩	少々



アオハタ大豆入りおかし

《作り方》

- ①もち米は前日にきれいに水洗いし、バケツなどでふやかしておく。
- ②もち米を蒸かす。(この時アオハタ大豆はきれいに洗い水切りをしておき、もち米の上のせて一緒に蒸かす。)
- ③蒸し上がったもち米は、もちつき機に移し、あらづきが出来上がったら、青のり・砂糖・塩・ベーキングパウダーを入れつきあげます。
- ④つきあがったもちを適当な量に分け、かまぼこ状にのし、一昼夜置き2~3mmぐらいにスライスし日陰で乾燥させる。
- ⑤カラカラに良く乾燥仕上がったら油で揚げる。