

お知らせ

お知らせ

わがまち探訪

己高庵 (木之本町古橋)

木之本町古橋地区は、奈良時代より霊山己高山を中心とした山岳仏教の盛んなところで、幾多の仏像が里人の手で守り受け継がれています。周囲を山々に囲まれた盆地状の地形や、高時川の清流と静かな集落のたたずまいは、「小京都」と呼ばれるにふさわしく、また、「三碗の茶」の故事の候補地の一つともされています。

このような歴史的背景のもと、遊歩道やあずまやが整備された集落の中に、第3セクターの(株)ふるさと夢公社きのもとが運営する宿泊施設「己高庵」があります。

「己高庵」は、悠久の歴史と文化が息づく里山にひっそり佇む純和風の施設です。四季折々の旬の食材の贅はもとより、里山の四季を楽しむ露天風呂や、地元で採取した薬草を用いた薬草風呂が、心と体を癒し、都会の喧騒を離れ静かなときをすごすことができます。また、「己高庵」のある己高山の麓には、

このコーナーでは、新長浜市の宝(資源)になった旧6町の主な公共施設(レクリエーション施設、観光施設等)を紹介します。

120数体の仏像を安置した「己高閣」「世代閣」の2つの文化財収蔵庫があり、住民が貴重な文化財を大切に守り続けています。その他にも、多くの寺院があり、寺院を巡る散策路も整備されています。

営業時間/年中無休
日帰り入浴: 10:30~17:30
(ただし、月曜日は14:30~17:30)
レストラン: 11:00~14:00

問己高庵 (☎82-6020、FAX82-6021)
E-mail: yumekosh@mx.comcarry.net
HP: http://www.biwa.ne.jp/~yumekosh/kokohan.html



「紙おむつ専用ごみ指定袋」を交付します

平成22年度につきましても、ごみの減量が難しい世帯の負担を軽減するため、申請に基づき、「紙おむつ専用ごみ指定袋」を無料で交付します。

対象者

市内在住で、在宅で常時紙おむつ類を必要とする次の人
①3歳以下の乳幼児
※平成19年4月1日から平成23年3月31日生まれ

②要介護者
※福祉施設等から排出されるものは対象になりません。

交付枚数

対象者一人あたり、50枚を限度として年度間に1回限り交付します。

交付申請時期	交付枚数
4月 1日~ 7月31日	50枚
8月 1日~ 9月30日	40枚
10月 1日~11月30日	30枚
12月 1日~ 1月31日	20枚
2月 1日~ 3月31日	10枚

※申請時期によって交付できる枚数が違います。

専用袋で出せるもの

①紙おむつ
②尿取りパット
③処理に使用した少量のティッシュ
※①から③以外のごみが混在している場合は、収集できませんのでご注意ください。

※可燃ごみの収集日に集積所に出してください。(可燃ごみ指定袋でも出せます)

申請方法

受付開始 4月1日から
申請方法 申請書に必要事項(使用者の氏名・生年月日・申請者との続柄・申請理由)を記入し、窓口へ提出してください。印鑑などは不要で、代理申請もできます。

※申請書の確認と同時、窓口において専用袋を交付します。

申請窓口

環境保全課(本庁本館2階 65-6513)
本庁東別館1階案内窓口
各支所福祉生活課

毎月1回 原則第4日曜日に「ごみの持込みを受付けます」

湖北広域行政事務センターでは、毎月1回日曜日(原則第4日曜日)に、家庭から排出されるごみの持込みをクリスタルプラザ、クリーンプラント及び伊香クリンプラザにて受け付けます。

《22年度受入予定日》

4月25日(第4日曜)
5月23日(第4日曜)
6月27日(第4日曜)
7月25日(第4日曜)
8月22日(第4日曜)
9月26日(第4日曜)
10月24日(第4日曜)
11月28日(第4日曜)
12月29日と30日※
1月23日(第4日曜)
2月27日(第4日曜)
3月27日(第4日曜)

※12月については、29日と30日年末の受入れを行うため、第4日曜の26日は受入れません。※受入日が変更になる場合は、事前に広報等でお知らせします。

問湖北広域行政事務センター業務課(☎62-7143)環境保全課(☎65-6513)

注意事項

☆クリンプラントへの持込み
指定道路(「草野川橋北詰」信号交差点から進入)を通り、大依町内では時速20km以下の速度で安全に走行することを厳守してください。
☆クリスタルプラザへの持込み
①葉刈り等は、必ず長さ50cm以内、太さ5cm以内にして搬入してください。
②可燃ごみに付いている不燃物(くさき等)は必ず取り外してください。

施設名	受付品目	料金	受付時間
クリスタルプラザ 八幡中山町 ☎62-7141	可燃ごみ、資源ごみ <古紙除く>	10kgまでごとに40円	8時30分~正午 13時~16時30分
クリーンプラント 大依町 ☎74-3377	不燃ごみ、粗大ごみ		
伊香クリンプラザ 西浅井町沓掛 ☎88-0088	可燃ごみ、資源ごみ、不燃ごみ等		

※料金、搬入時間は通常どおりです。

シリーズ 地産地消



このコーナーでは、地産地消を身近な家庭料理から取り入れていただくために、地元でとれる旬の食材を使った料理のレシピを紹介しています。今回は小鮎を使った料理を紹介しています。

小鮎

琵琶湖の固有種で2月末くらいから氷魚として出荷され、釜揚げして酢味噌で食べます。3月初めくらいからだんだん大きくなり、曳山祭りの頃には、7~8cmくらいに成長します。夏になると砂をかむので気を付けてください。琵琶湖では小鮎のままですが、琵琶湖の外の川に放つと大鮎に育ちます。日本全国の川に種鮎として出荷されます。天ぷら、マリネ、山椒煮、佃煮、あめ煮、しょうゆ煮、甘辛煮などにして食べます。

小鮎煮



小鮎煮(骨まで軟らかく、カルシウムが豊富な保存食です)

▼材料(2人分)
●小鮎 500g ●醤油 1/2カップ
●酒 1/4カップ ●酢 大2
●みりん 大2
●梅干し、山椒、土生姜など

①鮎は、洗っておきます。

②鍋にしょうゆ、砂糖、酒、酢を加え、火にかけて沸騰させます。鮎を一尾ずつパラパラと入れます。再度、沸騰したら弱火にし、梅干し等を入れて、弱火でゆつくりと煮ます。

③煮汁がほとんどなくなったら、みりんをつや出しのために入れます。煮汁は家によっても味付けが違います。

・水飴を加える時もあります。
・煮汁が余った時は、捨てずに次炊く時に追いたして使うこともできます。
※煮る時には酢や生姜、梅干し等を加えて生臭みを消し時間をかけて炊き上げます。また、鍋は、大きく平たいものを使った方がよいでしょう。炊き上げた後、すぐに触ると煮くずれするのでご注意ください。