問合せ

265-人事課〈本庁舎4階〉 -6502

※このフォー

ありま せん。

○実際に働いている職員から、仕事の○採用1年目の新人職員によるエピソ てみよう

仕事のことを聞

(申込み) 11月24日(日)までに左記の

ホ

ジからお申し込みください

【その他】参加費無料・服装自由

~

·スに分かれて自由行動)

ラムは、職員の採用・選考に一

○オリエンテ (市役所の仕事の概要等) ーション

【プログラム】

【参加対象】市役所の仕事に興味がある人

(短大生、大学生、社会人など)

多目的ル

分~17時

(受付13時~)

11月27日(水)13時30

き

【ところ】 市役所1階本庁舎

を説明します。 ろな職場で働く職員が仕事

「オープン市役所」を開催します長浜市役所公務員フォーラム

のやりが いや魅力など いろい

市役所の仕事に興味がある人を対象に、

6502)

市立長浜病院職員を募集します(令和2年4月1日採用予定)

職種	採用予定人員	受験資格		
視能訓練士	1人	次のいずれにも該当する人 〇平成6年4月2日以降に生まれた人 〇視能訓練士法による視能訓練士の免許を有する人(令和2年7月末日までに免 許取得見込みの人を含む)		

■申込受付期限 採用人数に達するまで。

- 随時設定します。
- ■試験会場 市立長浜病院 受験申込書は担当課にあります。また、病院ホームページからダ

ウンロードすることもできます。 受験申込書を郵送で請求する場合は、封筒の表に「視能訓練士職受 験申込書請求」と朱書きし、返信用封筒[角型2号](120円切手を貼付 して宛先、郵便番号明記)同封して、右記まで送付してください。

問合せ・申込先

長浜市病院事業職員選考委員会 〈市立長浜病院事務局総務課内〉 〒526-8580 大戌亥町313

☎68-2324(直通)



先着順により市有地を一時貸付します

問 公共施設マネジメント課(☎65-1717)

市では、次の市有地を先着順により一時貸付します。 貸付できる用途は、原状回復が容易で平面的な土地利用 とし、借地権等の権利が発生しない用途に限定します。 【申込先】

【案内書の配布】

公共施設マネジメント課

問合せ

市ホームページからダウンロードできるほか、担当 課、北部振興局地域振興課、各支所の窓口にあります。

ージ

※申	込みは、貸付可能面積の一部でも可能です。	〈本庁舎4階〉(☎65-1717) ▲市ホームペ-		
	所在地	地目	貸付可能面積	最低1㎡単価(月額)
1	高月町井口字億称寺20番1	宅地	698.47 m²	37円
2	木之本町木之本字箱柳153番外3筆	宅地	1,071 m²	28円
3	西浅井町大浦字堂前152番外2筆	宅地	8 1 0 . 2 2 m²	21円
4	余呉町今市字村桑235番3外10筆	学校用地	6,023 m²	24円

節感あふれる美しさを楽しんでいただける和菓

じています。

これからも、食べて美味しい

のはもちろん、季

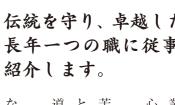
た。

子づくりに日夜精進します



河路 芳昭 さん(元浜町)

びです。 技術の伝承です。 この道45年。



伝統を守り、卓越した技術を用いて 長年一つの職に従事した人たちを

と思えるものしか作らない」という信念は、 苦労したこともありましたが、「自分が美味しい 業に入り35年。お客様の声に応えたいという一 心で和菓子づくりに励んできました。 自分が描いたイメージ通りの和菓子が作れず

頑固に作ってきたからこそ、お客様の期待を裏切 ないこと」です。 道を志して以来変わることはありません。 らない仕事をここまで続けることができたと感 がらも、流行を追うことなく昔ながらの和菓子を が、より美味しい これからも大切にしていきたいことは「変わら 注目は浴びないかもしれません ものを作るための改良は重ねな この を迎えました。今では屋号とまで思われている 「甘党暫」を先代の父が始めてからは、喫茶や軽食 真心こもった庶民の味をいつまでも

茶真商店は明治から続く茶舗で、創業1

5

年

独自に設計した燻製機を使用し、

自分の納得でき

る燻製を作るため、日々技術を磨いています。

燥の具合や煙の量など、繊細な調整が必要です。 燻製は、温度が1℃でも高くなると味が変わり、

40年かけて看板商品へと育てることができまし た。ですが、製法にこだわり味を信じて作り続け、 など幅広く商いを続けてきました。 めましたが全く売れず、大変な苦労も経験しまし 4代目として家業を継ぎ「ホワイト餃子」を始

湖の恵みの良質な味を引き出しています

けられるように、さらに技術を磨き、事業を続け

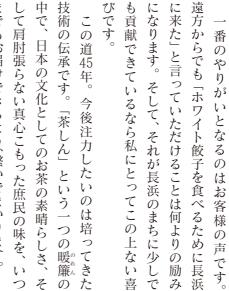
これからも皆さんに、天然物のおいしい味が届

本格的に始めました。天然物のビワマスを厳選

また、5年ほど前からビワマスの燻製の製造を

し、今まで培ってきた技術を用いることで、

びわ



薮内 源之丞 さん(三川町)



は、今年で創業120年を迎えました。

私が4代目として父親から受け継いだ藤本屋

京都の和菓子屋で5年間修業を積んだあと、家

昔ながらの味と変わらない信念

。 廣瀬 賞啓 さん(元浜町)

40年間培ってきた技術で 27歳の時に、父の後を継ぎ、スモ

として事業を行っています。 トさせ、 今では株式会社Y* A B U G E N モン事

びわ湖の恵みを提供 た

11月15日(金)から申込書を直接担当課まで。

学び、40年間技術を磨き、今では天然サーモンを使

当時日本ではノウハウがなかった燻製を独学で

用したスモークサーモンを製造しています。