

平成21年度からの 指定管理者を指定しました

公の施設の管理運営を民間事業者などに委ねることができ、市では平成18年度から導入しています。

平成18年4月に指定管理者制度を導入した施設の指定期間が満了を迎えるため、第2期目の指定管理者を次のとおり決定しました。

■ 指定した施設と指定管理者

- 障害者共同作業所
社会福祉法人あおい会
- 老人憩の家、丹原高齢者生活福祉センター、小松生きがいデイサービスセンター
社会福祉法人西条市社会福祉協議会

- 東予総合福祉センター、丹原福祉センター、小松地域福祉センター
社会福祉法人西条市社会福祉協議会
- やすらぎ苑
道前総業有限公司
- 本谷温泉館
株式会社キャップ
- 石鎚ふれあいの里
石鎚ふれあいの里大保木をよくする会

■ 指定期間
平成21年4月1日～平成24年3月31日の3年間

■ 問合せ 市庁舎本館企画課
地域振興・行革推進係
TEL 0897-52-1346

市議会2月臨時会



市議会2月臨時会が12日(木)に開会され、一般会計補正予算案が上程・可決されました。

一般会計補正額(第7回)
【地域活性化・生活対策臨時交付金事業】

- 地上デジタルテレビ放送移行促進事業、道路改良・維持補修事業など15件
2億327万円
- 【地域スポーツの活性化等】
- 第81回選抜高校野球大会出場補助金
1000万円

補正後の一般会計予算額
410億7776万円

新たな販路拡大をめざし、大阪市内で「西条素材試食会」開催

関西圏の料理人も絶賛する 西条産の素晴らしい食材

西条産食材のすばらしさを関西の流通関係者や料理人などに認識してもらい、今後の販路拡大の足がかりとするため、2月27日(金)に大阪市内のイタリア料理店「イル・チプレッソ」において「西条素材試食会」を開催しました。

の良さを生かした美しい料理を作り、参加者全員で試食をしました。

会食中には、生産者が自慢の食材の特徴やこだわりを紹介する時間が持たれ、作物に対する優しい心配りや熱い気持ちなど、生産者でなければ分からない苦労や思いを、関西の参加者に伝えました。

試食会には関西の流通関係者・料理人のほか、西条市内の生産者や市場関係者など約30人が参加。関西の有名料理人である同店の高島朋樹シェフが西条産食材

の良さも認識していただき、すぐにでも西条の生産現場を訪れたいという話も出ていました。

また、西条の参加者も食材を日々扱っている関西の方から、都会で今求められている素材の話などを聞き、相互に有意義な時間を過ごし、今後のさらなる関係発展に希望が見えていました。



▲西条産の食材を使った料理を試食する参加者



▲料理を解説する高島シェフ(右端)と料理評論家の門上武司氏(左端)



▲西条産食材を使った料理の数々