

雇用改善と人口増に向けて「雇用対策協定」

問合先／産業振興課 ☎42-8740 FAX43-1802
sangyo@city.kasai.lg.jp

加西市と厚生労働省兵庫労働局は8月26日、求職者の就職支援などで協力する「雇用対策協定」を結びました。これは、ふるさとハローワーク（アスティアかさい内）の設置やさまざまな雇用対策を充実してきた加西市の実績を評価されたもので、県内初の協定締結となりました。

「5万人都市再生」に向け、市の現状と課題を把握し、具体的な事業計画を推進することで雇用・労働環境の改善と就労支援の強化に取り組みます。

■具体的な事業計画／①新卒者・既卒者の若者支援 ②子育て女性の就職支援 ③UIJ ターンの推進 ④市内企業の人材確保 ⑤高齢者の就業支援 ⑥障害者の雇用対策 など



協定を結んだ西村和平市長（左）と兵庫労働局の小林健局長

就職支援セミナー「面接対応」

緊張してうまく話せない、自分を上手にアピールできない等、「自分を表現するコツ」をお教えします。

日時／10月18日（火）14:00～16:00

場所／アスティアかさい3階集会室

講師／池田泰憲さん（若者しごと倶楽部サテライト播磨）

定員／先着20人 受講料／無料

申込先／加西市ふるさとハローワーク ☎42-7600

第20回加西地区合同就職面接会

加西地区で採用予定のある企業が面接を行います。申込不要、履歴書持参、参加費無料です。

日時／11月15日（火）13:30～15:30

場所／アスティアかさい3階地域交流センター

対象／平成29年3月新規学校卒業者（大学、短大、高専、専門学校）、一般求職者（既卒者・中途採用等）

問合先／加西商工会議所 ☎42-0416

さわやか市民賞、教育委員会賞

問合先／秘書課 ☎42-8701 FAX43-0291
hisho@city.kasai.lg.jp

森本恵加さんにさわやか市民賞を贈呈

加西市は9月8日、森本恵加さん（北条東小6年）に「さわやか市民賞」を贈呈しました。森本さんは、「第9回親から子へ・子から親へのハガキ大募集（県学校厚生会主催）」の小学4～6年生の部で、638点の中から最優秀にあたる県知事賞に輝きました。「お母さんにありがたの思いで本心を書いた。選ばれるとは思ってもいなかった」と話してくれました。



森本さん

松尾風花さんに教育委員会賞を贈呈

加西市教育委員会は9月6日、松尾風花さん（西在田小4年）に「教育委員会賞」を贈呈しました。松尾さんは、「第26回県学生ピアノコンクール（神戸新聞社など主催）」の小学3・4年生の部で、優秀賞に輝きました。「こんな賞がもらえてうれしい。将来は音楽の先生を目指してがんばりたい」と話してくれました。



松尾さん

市道横尾高室線を全面通行止め（10月15日から）

県道三木宍粟線丸山バイパス道路改良工事に伴い、市道横尾高室線が通行止めとなります。工事期間中はご迷惑をおかけしますが、ご理解と迂回通行にご協力をお願いします。

期間／10月15日～平成31年3月31日（予定）

区間／市道横尾高室線

問合先／施設管理課 ☎42-8750



通行止区間と迂回路の図面

ビジネスホテル誘致。基本協定を締結

問合せ／産業振興課 ☎42-8740 FAX43-1802
sangyo@city.kasai.lg.jp

加西市は8月25日、ビジネスホテルの誘致について、整備事業者であるルートインジャパン株式会社と基本協定を締結しました。来年12月予定の開業に向け、本事業が円滑に進むようお互いが協力していくことを確認しました。

ルートイングループの永山勝利会長兼 CEO からは、建設予定地（市営駐車場等）が歴史的景観地区に隣接しているため、色づかいなど建物外観を周辺のまちなみに配慮するとの提案がありました。



西村市長（左から4人目）と永山会長兼 CEO（左から3人目）ら

市営駐車場は平成28年12月から利用できません

ホテル建設予定地の市営駐車場（北条町栗田）は、平成28年12月1日に廃止する予定です。以後は、駐車場として利用することはできません。

ホテル開業後は、周辺の事業者が個別協議し、その利用者が一定の時間、ホテル駐車場を利用できるようにする予定です。工事期間中は、各事業者において対応予定です。



建設予定地の市営駐車場

災害時に畳の提供等に関する協定を締結

問合せ／危機管理課 ☎42-8751 FAX43-1800
bosai@city.kasai.lg.jp

加西市と「5日で5000枚の約束。プロジェクト実行委員会」は9月8日、「災害時における畳の提供等に関する協定」を結びました。災害時に必要な畳を早期に確保することにより、避難所での生活環境を整え、救援および救助活動を円滑に実施するとともに、一日も早い市民生活の安定を図ります。

西村和平日市長は「豪雨や山崎断層帯地震、南海トラフ地震等による被害が心配される。災害に対する備えとして、あらかじめあらゆる対策をとることが重要。日本人になじみのある畳で体を休めることができることはありがたい」とあいさつ。同委員会の前田敏康事務局長は「熊本地震では約6000枚の畳を避難所に届けました。畳は、湿度の調整や音の軽減、抗菌作用もあり、避難所での生活に役立つのでは」と話されました。



西村市長（右）と前田事務局長

10月はひょうご食育月間

問合せ／健康課（健康福祉会館内） ☎42-8723
FAX42-7521 kenko@city.kasai.lg.jp

しっかり主食・主菜・副菜をそろえた食事を取りましょう。

和食の汁物は、中の具材により主食や主菜・副菜にもなります。麺類やすいとんなど炭水化物を入れると主食になり、肉・魚・卵・大豆製品などのたんぱく質の具材が入れば主菜に、野菜・きのこ・海藻などを入れた汁物にすれば、副菜になります。

■塩分を減らしましょう

煮物や汁物は、昆布・かつお・いりこ・干し椎茸などでだしをとると、味噌等の調味料の量が少なくてもおいしくいただけます。また、野菜に含まれるカリウムには、体内の余分なナトリウムを尿と一緒に排出する働きがあります。毎日1皿の野菜をプラスして食べましょう。

■具だくさんすいとん汁の作り方

材料（4人分）／ダイコン（100g）、ニンジン（40g）、カボチャ（100g）、ゴボウ（40g）、青ネギ（1本）、豚肉（120g）、だし汁（600ml）、みそ（大さじ2）、小麦粉（70g）、塩（少々）、水（大さじ3）

作り方／①すいとん：小麦粉に塩を加えて混ぜ、少しずつ水を加えながら手で練り、耳たぶぐらいの柔らかさにする。一つにまとまったら棒状に伸ばし、一口大サイズに切り、丸めて中央を指で押す。②ダイコン・ニンジンはいちょう切り、カボチャ・豚肉は一口大に切り、ゴボウはさがき。③鍋にだし汁を入れ、ダイコン・ニンジン・カボチャ・ゴボウを加え、柔らかく煮る。④豚肉とすいとんを加え、すいとんが浮き上がってきたら、みそを加えひと煮たちする。器に盛り、小口切りにしたねぎを添える。

