

経済センサスー活動調査を実施します

平成21年7月に事業所・企業の捕捉に重点を置いた「経済センサスー基礎調査」を実施しました。この結果を使い、平成24年2月に、平成23年の事業所・企業の活動状態を明らかにするための「平成24年経済センサスー活動調査」を実施します。調査結果は、各種行政施策や学術研究の基礎資料としての利活用だけでなく、経営の参考資料として事業者の皆さんにも活用していただくことを目指しています。

「平成24年経済センサスー活動調査」の実施に当たっては、従来の「事業所・企業統計調査」「サービス業基本調査」をはじめとした大規模調査を統合するほか、平成21年商業統計調査、平成23年工業統計調査の調査事項についても活動調査の中で把握し、事業者の皆さんの記入負担の軽減を図ります。

- ▶調査の目的／わが国の全産業分野における事業所と企業の経済活動の実態を、全国および地域別に明らかにするとともに、事業所と企業を調査対象とする各種統計調査の精度向上に資する母集団情報を得ることを目的としています。
 - ▶調査の時期／平成24年2月1日現在で調査を行います。
 - ▶調査の対象／日本標準産業分類に掲げる産業に属する事業所のうち、農林漁業の個人営業の事業所、家事サービス業に属する事業所、外国公務に属する事業所以外の全国全ての事業所と企業が対象となります。
 - ▶調査項目／名称、電話番号、所在地、従業者数などの基本的な項目のほか、売上高や費用などの経理事項などを調査します。
 - ▶調査の方法／調査は、調査員調査と直轄調査の2種類によって行います。
 - 調査員調査／単独事業所と「平成21年経済センサスー基礎調査」の調査以降に新設された事業所については、調査員が事業所に伺い、調査票への記入依頼、調査票などの配布・回収を行います。
 - 直轄調査／複数の事業所を有する企業については、行政機関が調査票を郵送で配布し、郵送(紙・電子媒体)で回収する方法、またはインターネットで調査票を回収することとしています。
 - ▶結果の利用／調査の結果は、次のような各種の行政資料などに広く利用される予定です。
 - 各種法令に基づく利用／地方消費税の清算および市町村への交付の際の算定基準
 - 行政上の施策への利用／経済政策や環境政策、雇用政策、中小企業政策などの各種政策の基礎資料
 - 地方公共団体での利用／産業振興政策、交通計画策定、経営改善指導などの基礎資料
 - 経済指標への活用／GDP(国内総生産)や各種指数などの基礎資料
 - 民間企業、各種団体での利用／経営計画や出店計画などの基礎資料
- 問い合わせ先／役場企画財政課企画係 ☎482-2913(課直通)まで。

弟子屈2 daysエコパスポート

摩周・屈斜路 環境にやさしい観光交通実証運行

ぜひご利用ください!



利用期間

10月10日(月)(体育の日)まで

金額

大人1,500円・子ども(小学生)500円

発券窓口

- エコパスステーション
(JR摩周駅・JR川湯温泉駅内)
※期間中開設(8時30分~17時)
- ㈱ツーリズムてしかが
(川湯温泉1丁目 ☎483-2101)

実施内容

- 次の交通機関が2日間乗り放題(乗り降り自由)
- JR釧網本線の摩周~美留和~川湯温泉の各駅間
 - 弟子屈町内の路線バス
 - 摩周湖バス(JR摩周駅~摩周湖第1展望台~第3展望台)
 - 屈斜路バス(摩周湖第1展望台~第3展望台~JR川湯温泉駅~硫黄山~屈斜路~美幌峠)
※屈斜路~美幌峠は1日2便。

特典いろいろ

- 町内協賛店にエコパスポート提示で、割引などの特典サービスあり!
- レンタサイクル無料!



野菜をもお〜っと食べましょう!

お手軽野菜料理レシピ

今回は緑黄色野菜を使った料理を紹介します。

色の濃い野菜を緑黄色野菜と言いますが、カロテンが多く、主にビタミンAの豊富な供給源で、栄養価の優れた食品です。ビタミンAは、目の健康を保ったり、感染症やがんを予防する作用のほか、子どもにおいては成長を促してくれる働きもしています。ビタミンAは油に溶ける性質があるので、油を使った料理にすることで吸収しやすくなります。

かぼちゃのピリ辛チップス

【材料(2人分)】

- カボチャ 150g
- ニンニク 1片
- 揚げ油 適量
- 塩 適量
- 粗びきコショウ 適量

【作り方】

- ①カボチャは薄く切り、ニンニクは半分に切っておく。
- ②揚げ油を弱火にかけて、カボチャとニンニクをじっくりカリッとなるまで揚げる。
- ③カリッとしたら油を切り、好みの量の塩・コショウをふる。
※塩コショウの代わりに、カレー粉や粉チーズをふってもおいしくできます。



鶏肉とズッキーニのトマト煮

【材料(2人分)】

- 鶏胸肉(皮なし) 1枚(200gくらい)
- セロリ 1本(150gくらい)
- パプリカ(黄) 1/2個(なければピーマンでも)
- ズッキーニ 10cm(100gくらい)
- トマト水煮カット缶 1缶(400g。生の完熟トマトでも)
- 梅干し 1個
- オリーブ油 大さじ1
- 塩・コショウ 少々
- パセリ 適量

【作り方】

- ①鶏肉は一口大に切り、セロリとパプリカは2cm角、ズッキーニは1cmくらいの厚さで他の野菜と同じくらいの大きさになるように切る。梅干しは細かく刻む。
- ②油を入れたフライパンで肉と野菜を炒め、全体に油がなじんだら梅干しとトマト缶詰を入れ、ふたをして10~15分くらい煮て火を通す。煮えたら塩・コショウで味を整える。
- ③器に盛り、上にパセリを散らす。



さやいんげんと高野豆腐のかき揚げ

【材料(2人分)】

- 高野豆腐 1枚
- 水 1/2カップ
- しょうゆ 小さじ2
- さやインゲン 8本(60gくらい)
- 小麦粉 2/3カップ(70g)
- 牛乳 大さじ4弱
- 揚げ油 適量

【作り方】

- ①高野豆腐は、しょうゆを入れた水で戻して軽く水気を切り、1cm角に切る。さやインゲンは3~5cmの長さに切る。
- ②小麦粉と牛乳を合わせて衣を作り、①を入れてさっくり混ぜ合わせる。
- ③熱した油に1口分ずつ入れ、からりと揚げる。
※さやインゲンの代わりに、枝豆やさや豆、ニンジンなど他の野菜でもおいしく作れます。



野菜を使った簡単ピザ作り 参加者募集!

- ▶日時/9月29日(休) 10時~正午
- ▶場所/川湯ふるさと館
- ▶定員/16人
- ▶参加費/200円
- ▶持ち物/エプロン、三角巾
- ▶申し込み締め切り/9月27日(火)
- 申し込み・問い合わせ先/役場農林課農政係 ☎482-2936(課直通)、または役場保健福祉課健康推進係(栄養士) ☎482-2935(課直通)まで。



●環境に優しい観光と地域公共交通の活性化で町を元気に

「弟子屈2 daysエコパスポート」を活用した観光交通実証運行を、今年も10月10日(月)まで行っています。一昨年から、エコパスポートを活用した観光交通実証運行を開始しました。公共交通機関を利用した環境に優しい観光交通の構築と、町の公共交通活性化が目的です。今年も、夏休み期間中を含んだ観光のトップシーズンに実施することで、観光客の皆さんに環境に優しい旅の形を提案していきます。

●皆様のご利用をお待ちしています

観光交通実証運行は公共交通の活性化も目的ですから、町民の皆さんにもぜひ利用していただきたいと思っています。エコパスポートは、環境だけではなく、お財布にも優しいパスポートです。2日間の乗り放題で1,500円と、かなりお得な金額になっていますし、さまざまな特典も受けられます。普段よくJRやバスを利用するという方はもちろん、いつもは車ばかりという方も、エコパスポートを使ってJRやバスを利用してみませんか。 ※期間中のJRやバスの詳しい時刻表については、ホームページ(<http://www.eco-passport.net/>)をご覧ください。 ※自治会やPTAなどのグループ、団体などで利用される場合は、必ず事前にご相談ください。(運行車両の乗車定員などにより、ご希望に沿えない場合もあります)



主催/弟子屈町地域公共交通活性化協議会
問い合わせ先/社摩周湖観光協会 ☎482-2200・㈱ツーリズムてしかが ☎483-2101