

### 副市長 就任あいさつ



副市長 榎本 隆二

4月1日付で副市長に就任いたしました榎本隆二でございます。身に余る光栄であり、その責任の重大さに身の引き締まる思いでございます。もとより微力ではございますが、千葉県職員としてこれまで培った経験などを生かし、北村市長のもと、市の発展のため誠心誠意努力してまいりますので、市民の皆様のご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

### 副市長 退任あいさつ



副市長 小澤 誠一

このたび、3月31日付けをもちまして、副市長の職を退任いたしました。平成24年4月の就任以来、2年間でございますが、市民の皆さまには心温まる激励とご協力を賜りながら、北村市長のもとでまごづくりに邁進してまいりました。これからは千葉県職員として、八街市のお手伝いができればと考えておりますので、今後とも変わらぬご厚情を賜りますようお願い申し上げます。終わりに、市民の皆さまのご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。退任のあいさつとさせていただきます。

### 口座振替促進キャンペーンを実施します

【市税の納付は便利な口座振替で！】  
4月1日～8月31日までの期間中、新規に申し込みいただいた100人に、ステンレスボトル（ピーちゃん・ナツちゃんイラスト入り）をプレゼントします。

【口座振替の申し込み方法】  
金融機関の窓口での申し込みとなります。

市内の金融機関（郵便局・ゆうちょ銀行を含む）には依頼書（申込書）が備え付けてあります。

（申し込み多数の場合は抽選、10月下旬頃発送予定）

○対象税目

- ・市県民税（普通徴収）
- ・固定資産税・都市計画税
- ・軽自動車税
- ・国民健康保険税

○対象となる方

キャンペーン期間中、新規（税目追加も含む）に口座振替を申し込まれた方

○申込方法

口座振替の申し込みだけ

○納税課

443-1115

### 4月の移動交番情報

開設日時	開設場所
1日(火)・10日(木)午後	上砂農村広場
2日(水)午前、18日(金)・28日(月)午後	八街駅南口
2日(水)・14日(月)・17日(木)午後	ランドローム東吉田店
8日(火)・22日(火)・30日(水)午後	イオン八街店
9日(水)・16日(水)午後、24日(木)午前	カスミ朝日店
10日(木)・28日(月)午前	文違コミュニティセンター
16日(水)・30日(水)午前、23日(水)午後	コメリ八街中央店
17日(木)午前	住野老人憩いの家
24日(木)午後	富山コミュニティセンター

### 第45回春の市民ハイキング参加者を募集

【時】5月18日(日)  
【場】青木ヶ原樹海遊歩道・東海自然歩道（山梨県富士河口湖町）

申し込みください。  
申込期間 4月12日～5月4日  
※バスの座席は、申し込みを受け付ける際に指定します。

【対】中学生以上の市内在住・在勤者※健康で体力に自信のある方に限ります。（中学生は保護者の同伴が必要。）

※参加申込数により、催行人数の変更や中止をする場合があります  
※当日は、スポーツプラザ集合・出発・解散となります。

【費】1人4000円

【定】82人（先着順）※1人でも2人分まで申し込みできますが、申込終了まで同一人が行ってください。

【申込方法】申込期間内に費用を添えて、スポーツ振興課へお申し込みください。

【問い合わせ】  
スポーツ振興課  
443-11465

### 第31回八街市民ゴルフ大会

【時】5月20日(火)

【場】新千葉カントリー倶楽部（つくもコース）

【対】市内在住・在勤・在学者（中学生以下とプロ資格を有する方は参加できません。）

【費】3000円（プレー代・昼食代などは自己負担）  
【定】180人（先着順）

【申込方法】申込期間内に費用を添えて、スポーツ振興課へお申し込みください。

【申込期間】4月2日～22日  
※この大会の上位成績者は、7月に開催される印旛郡市民体育大会の当市代表選手選考会に参加できます。

【お問い合わせ】  
スポーツ振興課  
443-11465

※午前・午前10時～11時30分 午後・午後2時～3時30分  
※諸事情により開設できない場合もあります。

【お問い合わせ】  
八街幹部交番 443-1110

### 第36回八街市産業まつり アイディア料理コンテストの入賞レシピを紹介します

◆レシピ紹介 安見里香さん作「きんぴら風肉団子」  
にんじんはすりおろし、子どもでも食べやすいように。ごぼうは千切りではなく角切りにして手間を省き、後はこねて丸めて揚げるだけ。  
ヘルシーで値段もお手頃な鶏ひき肉を使い、お財布にも家族にもやさしいレシピ。  
ごぼうがおいしい味出しています。

【材料（4人分）】  
鶏ひき肉400g、ごぼう1本、にんじん1/2～1本、ショウガ1かけ、片栗粉大さじ2、しょうゆ小さじ1、塩小さじ1、だしの粉小さじ1

【作り方】  
①ごぼうは、角切りにして、3分ほど茹でる。  
②にんじんは、すりおろし、少し水気を絞る。  
③ショウガはすりおろす。  
④鶏ひき肉の中に、①～③と、片栗粉、塩、しょうゆ、だしの素を入れて、良くこねて、適当な大きさの団子を作る。  
⑤160度の油で、4分～4分半揚げる。

記号の見方 時日時 場会場 内容 対象 定員 費参加費 申申し込み 締め切り 問い合わせ