

今年度も地籍の調査を実施します

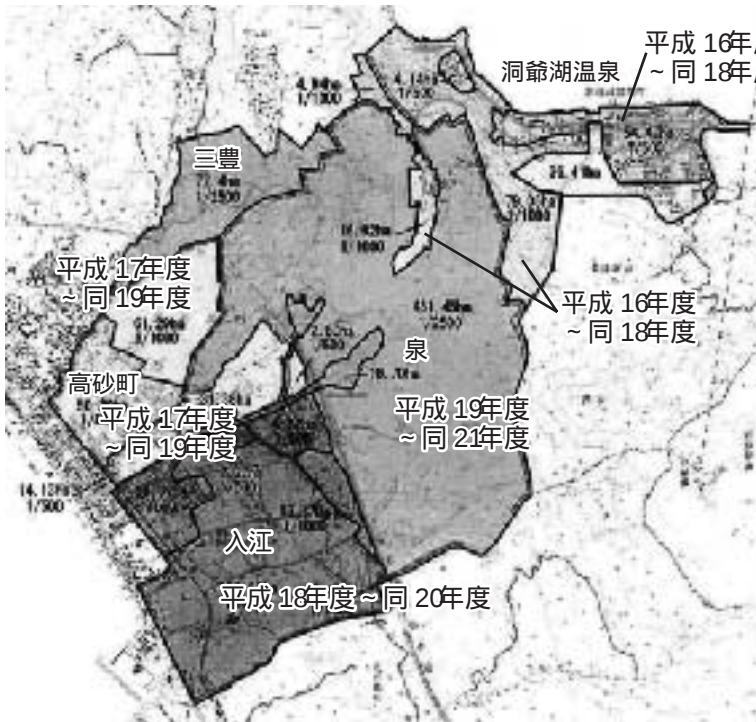


洞爺湖町では、2000年噴火による土地の境界及び面積を正しく把握するため、平成16年度より地籍の再調査を行っています。

調査期間は1地区を3年で実施しており、平成16年度調査開始の洞爺湖温泉の一部、三豊の一部、泉の一部地区が国の認証を受けて、平成20年2月に法務局の登記事務が完了いたしました。

た。
今後の調査に当たり町民皆さんのご理解、ご協力をお願いします。
不明な点については、建設課地籍調査推進室（☎74 3012）まで連絡ください。
調査年度については次のとおりです。

洞爺湖町地籍調査年度計画



- 平成17年度から平成19年度まで高砂町の一部・入江の一部
- 泉の一部の地区
- 平成18年度から平成20年度まで入江の一部・泉の一部の地区
- 平成19年度から平成21年度まで泉の一部・三豊の一部・洞爺湖温泉の一部の地区

消費者連絡会だより

山菜は大地の無農薬野菜

山菜の季節になりました。おいしい、楽しみながらいろいろなメニューで味わってみませんか。洞爺湖町消費者連絡会では、イタドリのお炒めやヨモギ団子などの山菜料理を作っています。今回は、当連絡会で作った料理を皆さんに紹介します。

- ふきのとう味噌
- ふきのとうの花芯を取り、葉、茎だけをみじん切りにして、水にさらしてあくを取り除きます。うくりと焼いて出来上がり。
- あく抜きを終えたら、しっかりと水切りをして油を入れた鍋で炒めます。

味噌、砂糖、鷹のツメを入れて練り上げ出来上がりです。



●うどんのきんぴら
太めにせん切りにし、水にさらします。その後、油で炒め、

醤油、砂糖鷹のつめを入れて味つけをし、少し硬めに炒めます。
●ヨモギ団子

ヨモギは少し大きくなったものを取って、重曹を入れたお湯で青くなるまで、柔らかくなるまで茹でます。

茹で上がったらずぐに水にさらし、水切りし、砂糖、塩を入れて味つけをします。

小麦粉を少しづつ混ぜていきます。小麦粉の入れ過ぎに注意してください。

フライパンに油を敷き、ゆ

消費者連絡会のおすすめ品

酸 化防止剤、合成保存料等を一切使用していない三陸名産品をおすすめしています。

煮干	300g	600円
花かつお	75g	300円
長ひじき	75g	400円
毎月21日を締切りとし、27日頃に受け渡します。		
虹田	佐々木宅	☎76-4589
温泉	岡村宅	☎75-2704
役場	産業課	☎74-3005