

# 市の「施設使用料(一部)」と「手数料(一部)」が 4月1日から変更されます

使用料・手数料については、施設利用者や各種証明などの交付を受けられる方に、その受益の程度に基づき経費の一部または全額を負担いただいているものです。

前回、平成19年7月に類似施設間の調整、原価の適正な反映、受益者負担の適正化を目的に、負担増への配慮を行いつつ改定しました。

改定については、前回改定時に4年ごとに見直す基本方針を定めていましたので、前回と同様の考え方により料金を見直しました。

このたび昨年12月の市議会で議決されたことに伴い、本年4月1日から新料金を適用することになりました。市民の皆さまのご理解とご協力をお願いします。

\*料金の詳細については、各施設または関係課所へお問い合わせください。(市ホームページにも掲載しています)

## ◆ 料金が新しくなるもの ◆

### <使用料>

施設名	問合せ先
保健・福祉施設	
○すこやかふれあいプラザ ○樋脇保健センター	市民健康課(川内保健センター内) ☎(22)8811
○サン・アビリティーズ川内 ○冷水会館 ○杉ノ角会館 ○永田会館 ○入来会館 ○上甌生活館 ○上甌保健福祉館	本庁障害・社会福祉課 (内線 2162・2181)
○ふれあいドーム ○樋脇もくもくふれあい館 ○入来高齢者福祉センター ○里老人生きがい作業場 ○上甌総合センター ○上甌老人福祉センター ○下甌高齢者多目的ホール	本庁高齢・介護福祉課 (内線 2673)
コミュニティ・社会教育施設	
○各地区コミュニティセンター ○セントピア	本庁コミュニティ課(内線 4613)
○中央公民館 ○各地域公民館 ○上甌コミュニティセンター	社会教育課(中央公民館内) ☎(22)7251
産業・観光・交流施設	
○陽成町農産物加工センター ○樋脇婦人の館 ○入来地域農村広場 ○大馬越農村研修館 ○祁答院特産品加工センター ○祁答院大村北部生活センター ○祁答院世界一郷水車直売所 ○祁答院ロード51 ○里定住センター ○上甌生活改善センター ○下甌製茶工場 ○下甌農林産物加工センター ○鹿島物産加工センター	本庁農政課(内線 4221)
○鹿島水産加工センター	本庁林務水産課(内線 4261)
○鉄道記念公園 ○とうこう五色親水公園 ○蘭牟田池自然公園 ○百年杉の館野外ステージ ○市の浦キャンプ場 ○上甌県民自然レクリエーション村 ○片野浦キャンプ場 ○芦浜キャンプ場 ○瀬尾観音三滝キャンプ場	本庁観光課(内線 1571)
○国際交流センター ○産業振興センター	本庁企業・港振興課(内線 4351)
○勤労青少年ホーム ○入来勤労者技術研修館 ○東郷共同福祉施設	本庁商工振興課(内線 4323)
体育施設	
○野間島公園 ○清水ヶ岡公園 ○湯島公園 ○丸山自然公園	本庁建設整備課(内線 3223)
○御陵下公園 ○薩摩川内市総合運動公園 ○樋脇総合運動場体育館・グラウンド・弓道場・屋外人工芝競技場 ○入来総合運動場体育館・グラウンド・弓道場・テニスコート・ゲートボール場 ○入来武道館 ○東郷総合運動場体育館・グラウンド・運動広場・ゲートボール場 ○東郷池島運動広場 ○祁答院体育館・グラウンド・弓道場 ○里柔道会館 ○上甌グラウンド ○川内プール ○樋脇サンヘルスパーク ○樋脇B&G海洋センター ○里プール ○上甌B&G海洋センター ○鹿島コミュニティプール	本庁市民スポーツ課(内線 5410)
文化施設	
○川内文化ホール ○川内まごころ文学館 ○入来文化ホールおよび同別館	本庁文化課(内線 5221)

### <手数料>

手数料名	問合せ先
○診断書等交付手数料	地域医療対策課(川内保健センター内) ☎(22)8848
○地籍成果品交付手数料	本庁用地課(内線 3732)
○甌家畜診療等手数料	本庁畜産課(内線 4231)
○所有権移転・保存登記手数料 ○登記名義人表示変更登記手数料 ○耕作証明手数料 ○許可申請受理証明手数料 ○転用事実証明手数料 ○非農地証明手数料	本庁農業委員会事務局(内線 5621)
○消防事務に関する諸証明(火災証明を除く)	消防局予防課 ☎(22)0119(内線 132・133)
○その他証明または閲覧手数料	本庁財政課(内線 4721)

## まの話題



## ‘10お魚料理 コンクールレシピ集

### あじの味噌チーズ巻き

「10お魚料理コンクールレシピ集」から、鹿児島純心女子大学長賞を受賞した「あじの味噌チーズ巻き」を紹介します。

#### 作り方

- ①アジを3枚におろし、骨と皮を取る。
- ②ショウガ・ニンニクをみじん切りにし、みそと混ぜる。
- ③軽くたたいた①に大葉をのせ、②をぬり、巻く。
- ④フライパンに油を敷き、③を入れ、ふたをして焼く。
- ⑤ニンジンを飾り切りにし、薄く切って、残りは小さく切る。
- ⑥鍋にだし汁を入れ、ニンジンをに入れて火にかける。ニンジンに火が通ったら調味料を入れ、片栗粉でとろみをつける。
- ⑦皿に焼いた魚をのせ、あんをかけて水にさらした白髪ネギ、干切りにしたシソを盛り、シソの実を散らす。

#### 材料(4人分)

アジ	280g
みそ	20g
ショウガ	4g
ニンニク	4g
大葉	8枚
チーズ	20g
油	8g
シソの実	2g
シソ	1枚
白髪ネギ	4g
ニンジン	20g
だし汁	280ml
あじょうゆ	小さじ4
みりん・砂糖	小さじ4
酒	小さじ4
片栗粉	4g

#### 審査員から一言

魚にチーズをあえることを考え、みそ味で仕上げてあります。また、ニンニクやショウガなどの薬味を入れて、ニンジンを飾り切りにするなどいろいろ工夫してできた作品です。味もよく、見た目もきれいに仕上がっています。アジは大きい方が巻きやすいです。