



伊豆の国市商工会会報

E-mail izunokuni@dolphin.ocn.ne.jp

URL <http://www.izunokuni.org/>

TEL 055-949-3090(本所代表)

NO.11

発行 伊豆の国市商工会

発行人 会長 加藤 寛治

商工会活性化委員会 山本 正治

発行日 平成 20 年 3 月 1 日

『FROM 伊豆』伊豆の国会議報告

『住みたいまちが訪れたいまち』

副会長 土屋龍太郎

平成 20 年 2 月 2 日、韮山高校の志龍講堂において、『FROM 伊豆』が主催する伊豆の国会議が開催されました。(過去 10 回、伊豆各地で開催、昨年は湯ヶ島。)

テーマである「住みたいまちが訪れたいまち」～幕末の江川氏の歴史とまちづくり～は、自分達のまちを住み易いまちにするための活動が、他地域の人にとって大きな魅力となり、豊かな自然、温暖な気候と相まって住民交流が拡大し、主力産業の観光振興に繋がられたらという意味であります。

韮山及び江川代官に関する歴史を、工藤雄一郎(江川文化管理者)先生の講演で学び、江川邸周辺・城池付近の散策で体感した上で、国交省幹部(技監 谷口博昭氏、水資源調査室長 海野修司氏・水の環境的価値)の意見を聴き、これからの伊豆の活性化について議論するという進め方でした。

全体討議の概要を紹介します。

伊豆の国市の歴史文化は、地元住民が誇りにするに足るレベルにある。江川坦庵公の事績は、全国的に評価される価値がある。ボランティア活動の可能性を挙げましたが、自分たちの地域の歴史を知ることが活動の底上げに繋がる。もっと、積極的に活用すると同時に、発信していく必要がある。

地道な活動を通じて、自分たちにも何かできることがあるのではというところを実感した。江川邸で環境をテーマにしたイベントを計画したら、大きなテーマを身近なものと感じられるのではないかと。

本日、アクシスかつらぎで開催している「パン祖のパン祭り」は、高校生を対象としたコンテストに多数の参加を得ている。全国のパンメーカーも、様々な商品を出品しており、大きな手ごたえを感じている。反射炉の活用も考えている。

住みたいまちが訪れたいまちは解るが、外の人が見たいものは何かを考える必要がある。内輪の競争ではなく、相手は外にいる。

新しい世紀の始まりとして、しっかりとした方向性を見出さなければならない時期。国と地方、公と私、夫々の役割分担を自覚することが先決。

伊豆を『ぶどう』に喩えたいと思います。一つ食べれば満足できる、また一つひとつの味を評価される果物ではありません。夫々の地域の魅力が、一粒の味だと考えれば、

伊豆の評価はその取り合わせによって決まるのではないかと思います。個々の地域の魅力を磨きながら、一粒でも多く楽しんでもらえる地域にしていきたいと思っています。ぶどうは、一房丸ごとの味が勝負です。

伊豆は、歴史文化、伝統芸能、文学等々の視点で見た時には、「素晴らしい歴史文化を有する地域」であり、「長い歴史のうえでは、伊豆は一つ」であります。夫々の地域で自分のまちの歴史を研究し、住民がそれを共有することを提案したいと思っています。自分が大切にする自分のまちの歴史文化は、相手も同様という立場に立てば、技監のお話しにあった「お互いに立場を認め合う」につながります。その上で、伊豆として共有できるものが見つかるのではないのでしょうか。



講習会のお知らせ パートタイム労働法が変わります!!

テーマ 「改正パートタイム労働法」

パート労働者が能力を一層有効に発揮することができる雇用環境を整備するため、パートタイム労働法が改正され、平成 20 年 4 月 1 日に施行されます。

今回の改正は労働条件明示の義務化、パートタイム労働者の賃金決定をする際は内容、成果、能力、経験等を勘案することの努力義務化など大幅な改正に対応できる講習会ですのでぜひご参加ください。

日 時	平成 20 年 4 月 3 日(木) 午後 7 時～
場 所	伊豆の国市商工会 本所(韮山)
講 師	前川 芳朗 氏 (社会保険労務士・中小企業診断士)
定 員	30 名(先着順)
参 加 費	無 料 参加ご希望の方は、事前にご連絡お願い致します。
申 込 先	伊豆の国市商工会本所
お問合先	伊豆の国市商工会 本 所 055-949-3090
	伊豆長岡支所 055-948-5333
	大 仁 支 所 0558-76-3060

伊豆の国市商工会『地域資源の融合による特産品の開発と販路開拓事業』

4月26日公開決定・映画『少林少女』タイアップ 柴咲コウ・仲村トオル出演

『伊豆の国チャーハン』ラインアップ

伊豆の国市商工会観光名物開発委員会では、地域内資源の掘起しや新たな魅力の取り組みを発信しておりますが、そのひとつに「キクイモ」を使用した伊豆の国チャーハンレシピの募集をしました。多数の応募の中から、次の伊豆の国市内商工会員店さんのオリジナルレシピの採用を決定しました。

メニューの提供時期等は各店舗にお問い合わせください。また、店舗やメニュー紹介も次月号からの会報の中で、詳しくお知らせします。ご期待ください。

古奈青山（杉ヶ川レ富士見内）	伊豆の国市古奈 185-1	055-947-3100
菊芋のキムチ漬け入りチャーハン	源泉卵のせ	1,260円
とろろ家 はなぶさ	伊豆の国市長岡 1148-1	055-948-1230
ハリハリ菊芋と叉焼チャーハン	ホワイトソース焼き	1,000円
四季彩采 しゃろう夢	伊豆の国市南条 480-7	055-949-8006
菊芋みそ味ごはん（ご飯セット）		350円
ニュー・シャイン	伊豆の国市南条 217-5	055-949-2900
菊芋と十彩米の炒飯オムライス仕立て（コーヒー付）		840円
華々	伊豆の国市中 726	055-949-4004
菊芋あんかけ炒飯（おしんこ、スープ、杏仁豆腐付）		1,000円
たけ	伊豆の国市大仁 447-1	0558-76-0221
本鮪炊き込み焼きめし菊芋入り		800円
味のつがる	伊豆の国市大仁 597	0558-76-4681
菊芋たっぷりシャキシャキあんかけチャーハン		700円
昇龍	伊豆の国市大仁 591-2	0558-76-3998
菊芋チャーハン		700円
中華料理 大連	伊豆の国市田京 158-1	0558-76-1155
菊芋のスープチャーハン		900円
割烹 青 あらし	伊豆の国市田京 271-33	0558-76-9077
菊芋入りライスボール		800円
洋蘭飯店・ガーデンレストランたびびとの木	伊豆の国市田京 195-2	0558-76-3355
オイスターチャーハン		700円

キクイモ(菊芋)とは

ヒマワリのような黄色い花をつける植物で、ショウガに似た形の塊茎を食べます。加熱はもちろん、生でも食べられて、シャキシャキした食感が特徴です。イモですが主成分はデンプンではなくイヌリン。これが血糖値の上昇を抑えます。伊豆の国市では、このような健康に効果のある野菜を試験栽培し産地化をめざしています。



確定申告で税金が戻る方

源泉徴収された税金や、予定納税した税金が納め過ぎになっている方は、還付を受けるための申告により税金が還付されます。

区分	概要
総合課税の配当所得や原稿料などがある方	年間の所得が一定以下である場合 一定額は、所得金額や源泉徴収された税金などにより異なります。
給与所得者	雑損控除、医療費控除、寄付金控除、政党等寄付金控除、電子証明書等特別控除、住宅借入金等特別控除（年末調整で控除を受けている場合を除く）
所得が公的年金等に係る雑所得のみの方	医療費控除や社会保険料控除などを受けられる場合
年の途中で退職後に就職しなかった方	給与所得について年末調整を受けていない場合
退職所得がある方	次のいずれかに該当する場合 退職所得を除く各種の所得の合計額から所得控除を差し引くと赤字になる。 退職所得の支払を受けるときに「退職所得の受給に関する申告書」を提出しなかったため、20%の税率で源泉徴収がされ、その源泉徴収税額が正規の税額を超えている

「伊豆の国市商工会会報」は、毎月1日に発行されます。配布エリアは、伊豆の国市全域です。広告掲載希望の方は、伊豆の国市商工会各所にお問い合わせ下さい。

伊豆の国市商工会本所 055-949-3090、伊豆長岡支所 055-948-5333、大仁支所 0558-76-3060 バックナンバーは、伊豆の国市商工会ホームページに掲載されます。

URL <http://www.izunokuni.org/>

小学生
(1年生から6年生まで)

中学生
(定員まで残りわずか)

学習塾・ペガサス IZU大仁教室

5教科全て
一人一人のペースで
学習します

無料体験学習実施中



伊豆の国市宗光寺856-3

R136号沿い 食鮮館 あおき 南隣

フリーダイヤル 0120-492-544
0558-76-6370 まで

