

- 市の将来都市像**
- ◇市民協働のまち
  - ◇環境先進都市
  - ◇子育て・保健福祉のまち
  - ◇商業・文化芸術都市

発行・町田市 編集・政策経営部広報課  
〒194-8520 東京都町田市中町1-20-23  
市役所の代表電話042・722・3111  
発行日・毎月3回1の日(1日、11日、21日)  
ホームページ <http://www.city.machida.tokyo.jp/>



## 今号の紙面から

2面

町田のおいしい名産品  
市役所で特別販売

パブリックコメント～  
(仮称)町田市福祉のまち  
づくり推進計画(素案)

5面

町田市民文学館～  
タカオカ邦彦写真展

### 事前説明会を行います

募集にあたり、説明会を行

一緒に企画しませんか  
開館記念事業実行  
委員会委員を募集

開館記念事業の企画を一緒に考え、支えていただく実行委員を募集します。対象となるのは、3月～12月(予定)の期間、開館記念事業の企画から実施までを継続して行うことのできる方です。主な活動場所は市役所及び鶴川緑の交流館です。

※団体での応募はご遠慮下さい。



○日時 1月14日(土)午後2時～4時、1月17日(火)午後7時～9時(どちらかに出席)

○会場 市役所森野分庁舎2階第二会議室

※直接会場へおいで下さい。

## 鶴川緑の交流館が今秋オープン

問文化振興課 ☎724・2184 FAX724・4044

今年の秋、鶴川駅前「町田市鶴川緑の交流館」が開館します。この施設は300席の音楽に適したホールや駅前連絡所、図書館、交流スペース、貸出施設を備えた複合型施設です。8月末に工事が完了し、9月末に駅前連絡所が先行して業務開始、10月に全館オープンする予定です。また、オープン後は、全館を挙げた開館記念事業を実施します。ホール・会議室・貸出施設の予約方法については、本紙2月11日号でお知らせする予定です。

## ネーミングライツ スポンサー企業募集

鶴川緑の交流館ではサービスの維持・向上を図り施設の魅力を高めるため、ネーミングライツ(施設命名権)スポンサー企業を募集します。同館の愛称として企業名等をつけられます。

詳細は町田市ホームページをご覧ください。

○対象施設 鶴川緑の交流館

○契約金額 年間360万円以上

※他に看板製作・設置代を負担していただきます

○最短契約期間 オープン日  
2017年3月31日

○募集期間 1月20日まで

○日時 1月14日(土)午後2時～4時、1月17日(火)午後7時～9時(どちらかに出席)

○会場 市役所森野分庁舎2階第二会議室



完成予想図

## 町田市の清掃工場 小金井市の可燃ごみを 受け入れていきます

昨年11月、小金井市から可燃ごみの受け入れ要請がありました。町田市では、小金井市の切迫したごみ処理状況を勘案し、受け入れを行うことを決定しました。1月4日から1日平均5～6台の塵芥車(パッカー車)で清掃工場へ搬入されています。

○受入期間 3月末まで

○搬入量 日量10トン程度(3か月間の搬入総量は約900トン)

問清掃工場 ☎797・2732 FAX797・9167

## 電気自動車の カーシェアリング 事業を終了

2011年1月から実施していた「電気自動車カーシェアリング事業」は、運営委託先事業者が自己破産の申し立てを行ったため、一時休止していました。市では、事業継

続について検討しましたが、残余期間が短く、新たな事業者の選任が難しいことから、再開を断念し、事業終了を決定しました。

今後は、これまでに得たデータを基に、事業の結果について検証し、今後の環境施策の基礎資料として活用していきます。

問環境総務課 ☎797・9611 FAX797・5374

## 町田産野菜であつたかメニュー

家族団らんで  
冬も楽しく節電

芯から身体が  
温まる料理を  
ご紹介します

レシピ提供:

武田由季  
市内在住のシニア野菜ソムリエ。講演活動やイベント企画を中心にレシピ提案、コラム執筆、各種メディアを通じて「多忙な中にも実践可能な野菜生活」を提案している。



### 野菜たっぷりポトフ (西洋おでん)



材料(4人分)

- キャベツ……………1/2個
- たまねぎ……………1個
- にんじん……………1本
- じゃがいも……………2個
- ソーセージ……………8本
- 水……………1リットル程度
- コンソメスープの素……………2個程度
- 白ワイン(日本酒)……………50cc
- 塩……………適宜
- スパイス類(あればOK、ローリエ、黒コショウ、オールスパイス、クローブ)粒マスタード(お好みで)

### 【ポイント】

- ・綺麗に仕上げるためにキャベツは極力触れないでおきましょう。
  - ・スパイスはすべて揃えなくても大丈夫です(購入する時はホール=丸のままの物)。
  - ・あれば厚手の鍋を使いましょう。
- 【アレンジ】
- ・トマトを加えてもおいしく頂けます。

### 使用した野菜のこと

**キャベツ**…冬のキャベツはしっかり巻いていてずっしり重いものがおすすです(春はふんわり巻いたものが良品)。おしりを見て、切り口が白いものをどうぞ。

**たまねぎ**…皮がしっかり乾いていて芽や根が出ていないものを選びましょう。

**にんじん**…葉の切り口が大きいものは中の芯も太いので避けましょう。

**じゃがいも**…煮崩れしないメークウインがおすすです。皮にハリがあり、凹凸が少ないものを選びましょう。

### 野菜を上手に 食べるコツ

野菜は火を入れてあげることがかさが減り、たっぷり無理なく食べられます。炒める、焼く、揚げる、煮るなどいろいろありますが、汁に溶け出した栄養素まで残さず頂けるスープは上手な食べ方の一つです。

### 町田産野菜を食べよう



町田産野菜はJA町田市が運営するアグリハウスや農家の軒先直売所で手に入ります。目印は、まち☆ベジマークのほり旗です。

問農業振興課  
☎724・2166  
FAX724・1186

### 作り方

- ①キャベツはケーキのように4等分に切り分ける。たまねぎは皮をむいて8等分のくし切りに、人参とじゃがいもは食べやすい大きさの輪切りにする。ソーセージは下ゆでして油を切っておく。
- ②鍋に①の野菜を隙間なく詰めて、水・白ワイン・スパイス類を加えて中火にかける(水は野菜が隠れるくらいたっぷり、鍋の大きさにあわせて調整する)。
- ③フツフツしてきたら弱火にしてコンソメスープの素を加え、野菜が柔らかくなるまで時々煮汁をかけながら煮込む。
- ④味を見て薄ければ塩で調整し、ソーセージを加えて軽く煮込む。