



3月19日に開かれた「とめ・ふる里食財の日」制定イベント。市内産の食材を使った試食会がありました

登米の味を楽しもう！

「とめ・ふる里食財の日」が始まります。

毎月第3日曜と直前の金曜、土曜の3日間

市では4月から、毎月第3日曜と直前の金曜、土曜の3日間を「とめ・ふる里食財の日」に制定しました。

流通網の広域化で、他産地食材が手に入りやすくなり、地元で生産した食べ物を口にする機会がだんだんと減ってきています。

また、食品の不適正表示や無登録農薬の使用などの問題が全国的に発生し、食品への信頼が低下傾向にあります。

そうしたことから、市内で生産された安全で良質な農産物を小売店や農産物直売所、旅館、飲食店などの協力により、地域で生産されたものを地域で消費する地産地消運動を進めるものです。

具体的には、市内に4つある道の駅や農産物直売所の食堂、レストランで、地域食材

を使った料理を出す「地域ランチフェア」を毎月開催します。山菜料理や郷土料理など、ふるさとの味を楽しめる催しも計画しています。

さらに量販店や小売店には、市内産の農産物の積極的な販売と、飲食店や旅館、ホテルでは、地元農産物を使った地産ランチ・ディナーの導入を働きかけていきます。

このほか、郷土料理の調理方法を市ホームページや小冊子で紹介するなど、「とめ・ふる里食財の日」が市民皆さんに定着できるように進めていきます。

「食財の日」の制定の記念イベントが3月19日、迫町ホテルニューグランヴィアで開催

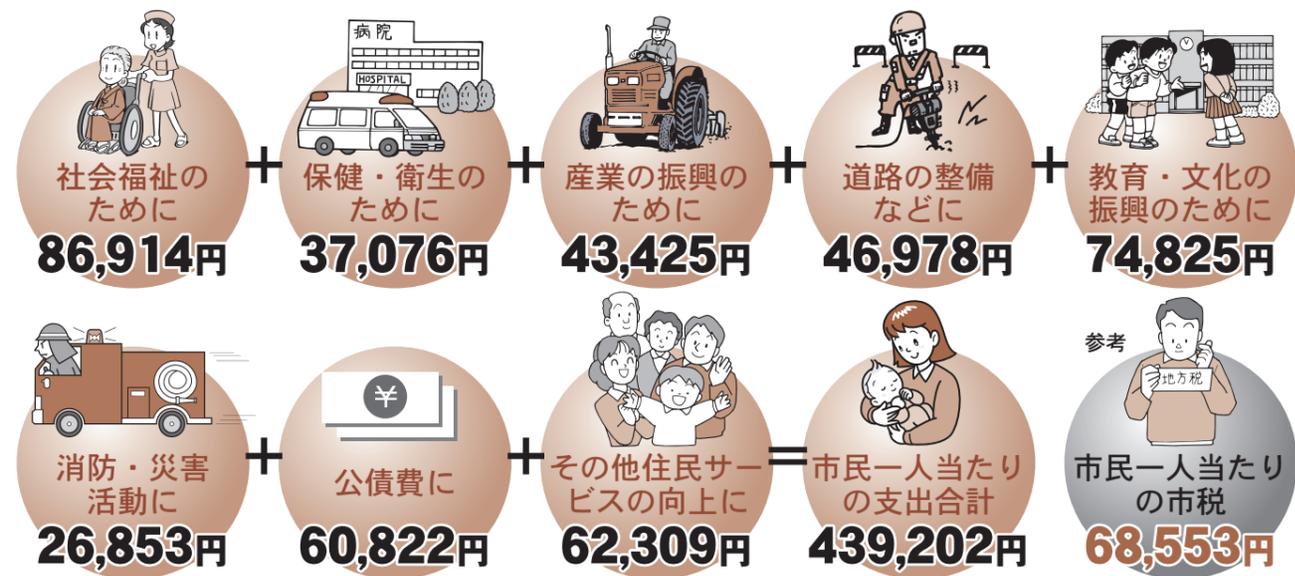
「食財の日」記念イベントを開催

東北大学院農学研究科経営情報学の伊藤房雄助教授をコーディネーターに迎え、「地域と暮らしを創る地産地消」をテーマに、県指導農業士の三塚正雄氏（迫町）、みやぎ生協加賀野店担当理事の高橋和枝氏（米山町）、(有)フェアム千葉専務取締役の千葉孝喜氏（米山町）がパネリストとなり、地産地消のあり方や推進方法の討論が行われました。

その後、市内産の新鮮な野菜やキノコ、肉、果物などの食材を使った料理、漬物や豆腐、パン、リンゴジュースなどの加工品の試食会も催され、参加者は舌鼓を打ちながら登米の味を楽しみました。

市民一人当たり 約439,202円の予算です。

市民一人当たりに使われるお金（人口:平成18年2月末現在 91,386人）



会計別予算

(単位：千円)

会計名	平成18年度当初予算額	平成17年度当初予算額	増減率 (%)
一般会計	40,136,945	39,917,133	0.6
国民健康保険（事業勘定）	9,114,922	9,412,495	△3.2
国民健康保険（直診勘定）	205,668	227,903	△9.8
老人保健	9,185,097	9,903,806	△7.3
介護保険（保険事業勘定）	5,492,729	5,698,038	△3.6
特別会計			
介護保険（介護サービス事業勘定）	60,197	53,090	13.4
横山簡易水道事業	115,236	87,309	32.0
曲袋地区ほ場整備	21,172	18,074	17.1
企業会計			
土地取得	81	461	△82.4
住宅用地造成事業	10,429	21,118	△50.6
公共下水道事業	4,305,628	4,444,241	△3.1
農業集落排水事業	1,533,372	1,322,633	15.9
浄化槽事業	260,296	309,835	△16.0
水道事業	3,116,190	3,062,177	1.8
病院事業	10,845,447	11,063,652	△2.0
老人保健施設事業	350,038	326,188	7.3
合計	84,753,447	85,868,153	△1.3