東近江市のいいとこ・いいこと・いいひとを紹介する広報紙

にじまち

VOL.15

2016.12 発行

特　集　地域の恵みを生かして　～東近江のお酒～

彩　地域の「ほっとする場」を目指して　～コミカフェ Goo～

東近江人　野菜作りは気持ちイイ～　～片山　恵美さん～

マチコト　永源寺米　米粉 100%クレープ＆ガレット　～Crepier Cono～

特集
地域の恵みを生かして
～豊かな自然が生みだす東近江のおいしいお酒～

東近江は近江商人発祥の地として、古くから多くの人々が行き交う活気あふれる地域として栄えてきました。それと共に忘れてはならないのが、豊かな自然です。「山と川、そして湖」。1つの地域にこれだけの自然資源があるこのまちの暮らしは、地域の自然を大切にする心と共に育まれてきました。豊かな自然に感謝し、自然の恵みを生かして暮らす。今回は自然の恵みを生かし、長年造られてきた日本酒についてご紹介します。

12月、日本酒を造る人たちにとって、この季節ほど待ち遠しい時はありません。

今年収穫したお米を使い醸造されたお酒「新酒」が出来上がり、新酒を楽しみにしておられる方々に届けられる頃だからです。

東近江市には6つの蔵元があり、この蔵元の数は、人口11万人程の地域としてはとても珍しいそうです。6つある蔵元の1つ、喜多酒造は文政3年（1820年）から続く伝統ある蔵元です。その蔵元で8代目を務める喜多良道さんは、東近江には日本酒づくりに欠かせない「水・米・風土」が揃っていると教えてくださいました。

東近江の水

東近江でつくられる日本酒には、愛知川からの伏流水が使われています。伏流水とは、河川の底から浸透した浅い地下水のことをいいます。愛知川の伏流水は鉄分が少ないため、日本酒造りに適した水質なのだそう。また、滋賀県の地形の特徴として、山から流れる川の最終地点が琵琶湖であることも、おいしい水が生まれる理由だと言われます。なぜなら、河口が海の地域と比べて、川の源流から河口までの距離が短く、その分水質の汚染が少ないからです。愛知川の水も琵琶湖までの距離が短いため、上流からのきれいな水が、下流域まで届けられるため、東近江の水はおいしく、日本酒造りに適しているのです。琵琶湖をはじめとする、他の地域にはない特徴的な地形が、水がおいしい理由だと聞くと、改めてこの地域の豊かさを感じます。

東近江のお米

お米は、東近江の特産品のひとつです。冬場、厳しく冷え込む風土と愛知川の水のおかげで、日本酒で使われる東近江産の酒米も品質のよいものが採れます。ただお酒造りで使われる酒米と、普段私たちが食べているお米（うるち米）では、品種や栽培方法が異なります。つまり、東近江で日本酒を造り続けるためには、日本酒になるための酒米をつくる農家の存在が必要なのです。東近江では、日本酒造りの伝統を守りつづけたいという想いから、JAグリーン近江が中心となり、酒米部会を結成し、酒米づくりをされています。喜多さんは「自然ももちろんだけど、日本酒を守りたいと思う人の存在も大切です。そういう人の支えや協力があってこそ、造り続けていける」と言われます。東近江の日本酒は農家のみなさんの思いにも支えられています。

日本酒造りは自然と人の共同作業

おいしい水とおいしいお米、東近江の自然の恵みをたっぷりと盛り込んだ素材が揃いました。日本酒造りはここからが本番です。伝統を守りながら、素材を生かして地元のお酒を造り出す。この最後の仕上げを蔵元が担います。日本酒は、収穫した米の旨味を発酵の力で醸し出すことです。そのためには、糖化作用を行う「麹菌」と発酵作用を行う「酵母菌」という小さな微生物の力によって醸し出されます。この微生物たちが、健全に育ち働く環境をつくることが、酒造りに携わる人の一番の仕事と言えます。毎日の気温や湿度、その日の環境を敏感に感じ取りながら、麹や酵母を育成し、発酵させていきます。日々の変化にあわせて、環境を整えることは、人でしかできない技術です。地元の恵みと、培われてきた技術や知恵の集大成がここにあります。

地域の恵みを生かして

まもなく創業200年を迎える喜多酒造では、日本酒造りの伝統を古くから守り続けておられます。創業当時から、能登からやってくる杜氏と蔵人集団によって醸し出されてきました。毎年日本酒造りの時期になると、能登からの杜氏たちは、約半年東近江で酒蔵の中で日本酒造りをします。喜多酒造の日本酒「喜楽長」は、「喜び、楽しく、酒をのみながら、

近江龍門

近江酒造

東近江市八日市上之町
9-16
TEL：0748-22-0001

喜楽長

喜多酒造

東近江市池田町1129
TEL：0748-22-2505

大治郎

畑酒造

東近江市小脇町1410
TEL：0748-22-0332

一博

中澤酒造

東近江市五個荘小幡町
570
TEL：0748-48-2054

近江藤兵衛

増本藤兵衛酒造場

東近江市神郷町1019
TEL：0748-42-0129

百笑

奥野酒造場

東近江市下二俣町

東近江のお酒

東近江には、6つの酒蔵があります。今回その酒蔵から一本づつ集めて、普段からお酒をたしなむ方々に飲んで頂きました。

今回の特集をするにあたり、地域のお酒と地元の食材を使った料理を楽しむ会を行いました。地元の日本酒には、地元で取れた食材でつくった料理があうのだと感じました。お酒が進むとやはり、話も進みます。これから寒い時期、ちょっとほっこりと日本酒を飲みながら、会話を楽しむ時間もいいですね。

長生きをしていただけるように」との思いを込めて先人たちが名付けた日本酒です。この思いを変わらず受け継ぎ、丹精込めた酒造りが行われています。日本酒を造ることについて、喜多さんは「酒造りというけれど、子どもを育てているという感じ。作るというより育てている。だから次第に愛着が湧く。」と話します。「まちが発展する中で少しずつ環境は変わってしまうが、自然を大切にする心や、豊かな自然があるからおいしいものが頂けるという気持ちは変わらないでほしい。日本酒を造り続けてこられるのも東近江の自然の恵みがあるからこそ」と地域の恵みを生かすことへの思いを語られます。

昭和48年のピークを境に消費量が減少傾向にあった日本酒ですが、最近は日本酒が再び注目されつつあります。滋賀県でも今年「おもてなし条例」が施行され、日本の文化、伝統食ともいえる日本酒を守ろうとする動きがみられています。6つもの蔵元がある東近江が、地域の恵みの詰まった日本酒を造り続けるためには、私たちの周りにある自然の恵みに感謝する心を持ち続けることが大切だと感じました。東近江で造られる日本酒を通して、東近江の自然の豊かさと人々の思いを再確認しました。

～お酒ができるまで～

1、洗米

精米というのは外側の部分を削ること。造るお酒の種類によって精米度数は様々です。精米したお米を水で洗い、ヌカを落とします。

2、麹づくり

蒸し上げられた白米を放冷機の上に広げ、麹（こうじ）菌が繁殖しやすい温度になると種麹を均一にふりかけ、温度と湿度を麹の繁殖に最適に管理された麹室（こうじむろ）に入れます。

3、仕込み

酵母がどんどん増えて発酵していきます。そこへ「蒸米・麹・水」を何回かにわけて、加えていきます。仕込みが始まると、酒母は、「もろみ」と呼ばれるようになります。

4、発酵

「酒母」「麹」「仕込水」「蒸米」を発酵タンクに仕込み、およそ20日から30日間かけて発酵させます。発酵タンクの中では、米のデンプンが麹の酵素によりブドウ糖へと分解され、そのブドウ糖は酵母によりアルコールへと変えられていきます。

5、濾過・熟成（瓶詰め）

搾り終えた酒は、濾過をします。透明になった清酒にも酸素や酵母、細菌類が残っており、これを失活させるため、65度で火入れを行います。

火入れが終わると、酒質の安定をはかり熟成を待ちます。適度に熟成した酒から順次ビン詰めし、皆様のお手元に出荷となります。

コラボ 協働

第21号

東近江市では、協働によるまちづくりの指針となる条例及び計画をより実効性のあるものにし、総合的・計画的に推進するためのしくみや制度を検討するために東近江市市民協働推進委員会を設置しています。

発行：東近江市市民協働推進委員会

地域に入ってまちづくり　～地域担当職員の６ヶ月～

≪地域担当職員とは…地域と行政をつなぐ役割をする市の職員のこと≫

NO. 2

地域担当職員は、7月から各地区まちづくり協議会の会議や活動に参加しています。地区ごとに活動は様々ですが、前回より、それぞれの地区の担当職員の活動を紹介しています。今回は、市辺地区と永源寺地区です。

市辺地区地域担当職員は、知っているようで知らない地域のことを再確認するためにまち歩きをしました。実際に歩いて見ることで、何気なく見過ごしていた自然や神社などに気づくことができました。今までからある万葉ロマンや文化・歴史についての魅力や、新しい地域の中にある良さを発信してきたいです。

永源寺は東近江市の中でも東部に位置することから中部圏域とのつながりがあり、キャッチフレーズのＥａｓｔは、東近江市という意味と、東近江市の東である中部圏域、どちらの意味も含めています。永源寺地区では以前から地域のイベントに多くの職員が参加していましたが、地域担当職員制度によって地域の職員だけでなく、「永源寺が好きな職員」にも広がってきています。石榑（いしぐれ）トンネルが開通したことによって、物流や人の交流といった動きが出てきました。東近江市の情報と中部圏域からの情報を受けて広くみんなに流していく、そんな風穴のような役割をしていきたいと思っています。

コラム

地域担当職員制度への想い

地域担当職員制度は、これまでの行政の枠組みを超えた制度だと思っています。行政本来の縦割りの仕組みも大事ですが、『暮らし』『地域』という軸で考えると、横断的総合的な仕組みや感覚は必要です。それを担うのが支所と地域担当職員です。この制度をきっかけに、更に市民と行政が縦横無尽に織りなすまちづくりにつながり、笑顔あふれる東近江市になればと思います。職員として『職場が現場』ではなく『地域が現場』であることを忘れず、地域と共に頑張ります！

Corabook　こらぼコレクション in ひがしおうみ

ここでは、東近江市での協働の事例をご紹介します。

第3弾　ごみひろいから　きれいな心を育む　～ひろい心の会～

「ひろい心の会」の結成は、地域のごみを拾っていた人と、ウォーキングをしながらごみ拾っていた人の出会いが始まりです。そこから仲間が仲間を呼び、10名集まって市内のごみ拾いを始めました。はじめは団体の名前もなかったのですが、市や県から委託されていると勘違いされたり、作業中に当たり前のようにごみを渡されるなどの経験をされ、広い心でごみを拾おうという思いを込めて「ひろい心の会」という名前をつけられたそうです。活動は毎月3回、決まって水曜日の朝8時半から活動されます。毎週ではなく1回余裕を持たせていることが、長年続けていく秘訣なんだそう。

会の目標は、「自分たちが活動しなくてもよくなること」と代表の速水さんは話してくださいました。小学校から依頼を受けて、環境の話やごみ拾い、ごみの分別といった出張講座もされているそうです。地道な活動を続けられる根底には、自分たちができることは自分たちでする、ごみを拾っている姿を見せて少しでも環境を考え行動してほしいという熱い想いがあります。

10年間の活動の中で、タバコの吸殻とインターチェンジのレシートの減少など、社会の変化に合わせてごみも大きく変化してきました。拾ったゴミの分別作業は、市の廃棄物対策課の職員さんと一緒にしています。市と協力することで、市は現場の実態を把握することができ、ごみを減らすための啓発や政策につなげることができます。県の淡海エコフォスター制度でボランティア保険に加入し、県へも活動内容を報告されています。ボランティアでは強くアピールすることや、地域社会を変えるような決まりごとを作ることは難しいと考え、行政と協力することで、〝捨てないモラルを育てる〟ことができていくのだと言われています。

連絡先

◆ひろい心の会
代表　速水次郎（はやみずじろう）さん
連絡先：090-8795-188

彩 ~color~

地域の「ほっとする場」を目指して

「コミカフェGoo」

今回は地域の「ほっとする場」をつくっておられる「コミカフェGoo」をご紹介します。

「コミカフェGoo」は五個荘コミュニティセンターのロビーで活動されています。きっかけは、代表の細居さんがコミュニティセンターの移転に関わられ、「何か手伝いたい。」という気持ちで始められたそうです。最初は5人からスタートし、そのうち、手伝うわという方や、お誘いした方々で現在は13人のボランティア集団となっています。

ボランティアは50代~70代で、開設当初の備品等は五個荘地区まちづくり協議会やコミュニティセンター、地区社協の応援で揃ったので、現在はコーヒー1杯100円の売り上げで運営できているそうです。

グループの目的は、コミュニティセンターが移転することが決まって、多くの方々にこの施設に足を運んでもらいたいという思いと。シニア世代の居場所づくりや仲間作りをしたいと思われたことです。そのことが自分自身の生きがいづくりにもつながってると言われていました。

毎週火曜日と金曜日の10時~15時まで開店して、来客は1日で10人の時や40人になる時などさまざまです。会議室での利用もあるといいます。また、地域のイベントにも呼ばれて出店するなど、地域の皆さんに知られる存在になっています。

奇数月の四週目の火曜日には、「お茶っパーク」として、簡単な手づくりの講座を開催するなど、多くの方々に知っていただくように工夫されています。

関わっているボランティアさんは、ご自身が勉強している紅茶の提案をしたり、いろいろな人と話をすることが楽しいので当番に入っても苦にならないと言われていました。自分が楽しんで、利用しているお客さんにも喜んでもらえる、ほんとに「地域のサロン」となっている「コミカフェGoo」です。

連絡先

コミカフェGOO(グー)
五個荘コミュニティセンター1階ロビー
住所：東近江市五個荘小幡町318番地
TEL：0748-48-2737

ちょこっとタクシーで行く！ ちょこっといいところ

蒲生エリア（予約制乗合タクシー）

スポット1

石塔寺

↑長い石段。この先にたくさんの石塔や石仏が。

↑石造三重塔

石塔寺は天台宗の寺院で、境内には、阿育王塔と呼ばれる石造三重塔があります。長い石段ですが脇のお地蔵さんや見える景色が変わり飽きませんでした。石段を登りきったところから見える石塔や石仏は一見の価値があります。毎年8月末には、「石塔フェスティバル」が開かれ、石塔と石仏に献灯が行われます。

スポット2

野口謙蔵記念館

↑野口謙蔵記念館の入り口付近

野口謙蔵記念館は、洋画家野口健三画伯のアトリエを改築復元するとともに、画伯の優れた才能を永久に顕彰するため、平成3年に開館しました。数多くの名作がこのアトリエで生まれ、画伯が最も充実した時代を過ごした場所でした。窓からは画伯が見ていた同じ景色を見る事ができます。

予約制のタクシーで、バス停からバス停へ乗車できます。走る路線と運行する時間が決っています。以下までお問い合わせ下さい。
㈱近江タクシー湖東　0120-17-2510

野菜づくりは気持ちいい～

今回の東近江人は、能登川で活動されている女性農業家の片山恵美さんを紹介します。

最近では農業をする女性を「農業女子」と呼び、ドラマに取り上げられるなど注目を集めていますが、片山さんは今から8年前、20代で農業を始められました。

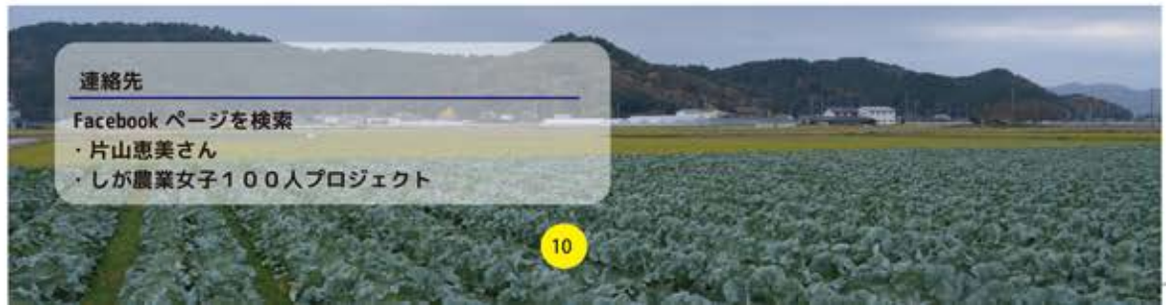
農業を始めようと思ったきっかけは、お父さんがサラリーマンを辞め、お米を生産すると決意されたときに、親孝行をしたいという思いから、自分も仕事を辞めて一緒に農業にチャレンジしてみようと思ったそうです。お父さんは「米栽培」、恵美さんは、「野菜の栽培」と分担して、仕事をされています。

農業を始めて3年は失敗と勉強の連続だったそうですが経験を重ね現在では、3ヶ所の畑で栽培する野菜は、約15品目50種類を超えます。年間通じてたくさんの種類を収穫できる少量多品目栽培をされていて、カリフラワーの1品目だけでも赤、紫、緑、白と多種栽培をされお客さんや納品するお店に販売の提案ができるように工夫されています。また収穫においても、とうもろこしの栽培では、種まきの段階で1週間から10日間時期をずらすことによって、収穫時期を計算して作業に負担の無いように工夫をされています。

片山さんは、しが農業女子100人プロジェクトの立ち上げメンバーでもあります。このプロジェクトは滋賀県内で農業に携わる女性が集まり、栽培、商品開発、イベント開催、マーケティング等、あらゆる分野で協力する女性農業者ネットワークを広げるプロジェクトです。農業女子自らが、農業を志す女性にノウハウを伝え、農業一人ひとりの力では届きにくい声を、グループを創り結束することで小規模農家でも様々な形で社会全体に意見が届き易くしたい、女性農業者にスポットライトを当てて欲しいという想いを持ってメンバー100人を目指されています。今後の活動にも注目です。

生活する上では絶対に必要な「食べ物」を作るという仕事に誇りを持ち一生の仕事にしていきたいと熱い想いを語ってくださいました。

片山さんの野菜は、近江八幡市のファーマーズマーケット「きてか～な」や愛東の「マーガレットステーション」に出荷され店頭で販売されています。ぜひ、東近江で産まれた旬の食材に触れてみて下さい。



今回は、永源寺にある米粉のクレープ・ガレット専門のカフェ「クレッピエ・コノ」さんをご紹介します。

店名の「クレッピエ」は、フランス語でクレープ職人という意味。クレープ専門店を開店することから、この名前をつけたそうです。

クレープの生地は、永源寺米を100%使ったこだわりの生地です。オーナー店長の吉永小の実（よしながこのみ）さんは、生まれも育ちも永源寺で、「永源寺のよいところを知ってもらうために。」ということから、メニューの中には、永源寺こんにゃくやもみじ舞茸、野菜をたっぷり使ったガレットがあり、季節のクレープにも地元のフルーツを使用し、永源寺の魅力を味覚から楽しめることができます。

店内は明るく、小の実さんの雰囲気にぴったりのかわいらしいお店です。窓からは、「季節ごとに変わる風景を見てのんびり過ごしてもらいたい。」とオーナー店長さんお気に入りの景色を窓から望むことができます。

田んぼに夕陽が沈む風景、雪が降ると一面の銀世界という普段何気なくみている景色にも価値があるのだと感じました。永源寺の魅力を五感で感じることができる「クレッピエ・コノ」さんを、ぜひ訪れてみてはいかがでしょうか。

永源寺米 米粉１００%クレープ&ガレット
Crepier Cono

目印の看板です!! 国道421号線より、入口は、フェンス沿いを歩いて裏側にあります。

いちご&ばななストロベリーソース。12月から5月まで期間限定のメニューです。

永源寺こんにゃくと根菜の米粉100%ガレット

連絡先

Cafe Crepier Cono
住所：東近江市山上町2927-1
TEL：0748-27-0147　OPEN：10：00～18：00　定休日：水曜日
P：7台　※予約も可能です。

地域の情報かわら版

第13回 2016 Lighting Bell in NOTOGAWA

今年で13回目となる、林中央公園を彩るイルミネーション。ライティングベル実行委員会が、「一人一人が公園を自分の庭のように大切にしてほしいという思いや、新しいまちづくりの輪が広がる語らいの場となるように」という願いを込めて開催します。シンボルとなるベルをはじめ、ツリー、トンネルなど、約13万球のイルミネーションを設置。光が池の水面に映え、昼間とは一味違う幻想的な夜が楽しめる。期間中は、うどんや軽食などの模擬店もオープン予定。

笑いと涙の4作品勢揃い

愛東に新たな映画の聖地誕生！

映画「ＪＯＹ」

～東近江市出身のムラヤマ・Ｊ・サーシ監督の超豪華作品～

日時：２０１７年２月２６日（日）
場所：あいとうマーガレットステーション
鑑賞料　大人：１０００円
　　中高年：５００円
　　小学生以下：無料

12：00～　映画「ちょこバス！」
　　（２０１５年制作、約６０分）
13：15～　ドキュメンタリー映画
　　「マイフレンドつきやまきよみ」
　　（２０１６年制作、約６０分）
14：30～　新作短編映画
　　「ようかいちの商店街」
　　「禁断のひきこもり」
　　（２０１６年制作、各約３０分）

問い合わせ先
あいのみ企画室　090-5251-3376（奥村）

太郎坊宮でであったろう

縁結び婚活パーティー

～運気上昇、グルメ、赤神山散策～

東近江が誇るパワースポット太郎坊宮を散策しながら良縁を祈願し、地元グルメに触れる婚活パーティです！！

2017年3月12日（日）10時～15時
参加費：3、000円（昼食、お菓子代）
場所：太郎坊宮（八日市駅より送迎あり）
　　駐車場あり
問い合わせ・申し込み先
中野地区まちづくり協議会
0748-22-0154

地域のお知らせ「にじまち」に掲載しませんか？

地域の情報を掲載させていただきます。お気軽にお問い合わせください。

申し込み・問い合わせ：ＮＰＯ法人まちづくりネット東近江
TEL：0748-56-1277

募集中

市民投稿番組 まちのわ

市民投稿番組コーナー「まちのわ」

●今年度もまちのわを募集しています！！

東近江スマイルネットで自分で作った動画を流してみませんか。イベントの内容や趣味の動画など、どんなものでもお待ちしております。放送は、※毎月第１週目の月曜日～日曜日の19：45～20：00です。

※放送時期は、都合により変更になる場合があります。

●これまでと今後の放送内容

9月

タイトル：命のバトン
投稿者：医療懇話会

家族の体の情報を得るツール「命のバトン」の使い方を紹介しました。救急車を呼んだ時、その人の持病や日頃飲んでいる薬、アレルギーなどが判れば素早く適切な処置ができます。

10月

タイトル：わがまち協働大賞市民投票
投稿者：ＮＰＯ法人まちづくりネット東近江

「共に考え・共に創るわがまち協働大賞」の最終選考に残った事例を紹介した動画です。１０月行った、協働大賞の市民投票でも、この動画を使い活動を紹介しました。

11月

タイトル：こもれ日小田苅家
　　１周年記念音楽祭
投稿者：こもれ日小田苅家

湖東の小田苅にある、築１５０年の古民家「こもれ日小田苅家」で開催した音楽祭の様子です。古民家に大人もこどももたくさん集い、楽しい１日になりました。

動画制作ミニ相談会

秋のイベントや年末の行事など、撮りためている動画はありませんか。撮影した動画を編集してみたいかたはぜひお申し込み下さい。個別で相談にのります。

１月１４日（月）13：30～14：15
　　14：30～15：15　（各１件）
申込み：NPO法人まちづくりネット東近江
TEL：0748-56-1277　mail：info@e-ohminet.com

動画の制作に関することや、投稿の仕方などお気軽に問い合わせください。

問い合わせ：東近江市パブリックアクセス推進協議会
事務局：ＮＰＯ法人まちづくりネット東近江
ＴＥＬ　0748-56-1277　ＭＡＩＬ：info@e-ohminet.com

助成金についての学習会

開催日時：2017年２月１７日（金）
14：00～16：00

これまでの活動以上に活動の幅を広げたい。でも助成金の申請は難しそう。そもそも助成金を獲得するためにはどうしたらいいの？助成金を獲得するためのコツをみんなで学びましょう。
＊個別の相談も応じます。

場所：まちづくりネット東近江事務所
（住所：東近江市八日市緑町4-1）
定員：10名　参加費：300円（資料代として）

＜講師＞
遠藤　恵子氏
まちづくりネット東近江事務局長

わくわくこらぼ村サテライト
まちのわコンテスト市民投票

12月3日（土）に開催した、わくわくこらぼ村。少しだけ雰囲気を感じてもらえたらと思い、振り返り写真展を行います。また、市民投稿番組「まちのわ」の市民投票も同時に開催します。今回の投票には、市民投稿番組「まちのわ」に2016年4月～12月に投稿してくださった作品をみなさんに見て頂き、2017年3月にまちのわ表彰式で発表します。市民の皆さんが作られた映像が見られると思います。ぜひ、そちらも合わせてご参加お願いします。

2017年2月13日（月）
～2月24日（金）

場所：東近江市役所新館1階

＜ミニ相談会＞

ちょっとした悩みを解決できるように専門家の方に来ていただき、ミニ相談会を開催しています。少人数だからこそできることや、学びがあると思います。ぜひご参加ください。

○会計相談　開催日程：2017年1月23日（月）14：30～

普段の会計の悩みやわからないことを税理士の方に相談できます。

○動画制作ミニ講座　開催日程：2017年1月16日（月）13：30～

情報発信をする中で、動画はとても有効なツールです。しかし、ビデオの撮影の仕方や、効果的に思いを伝えることができる編集の仕方などわからないことも多いと思います。そこで、撮影のプロであるケーブルテレビ「スマイルネット」の方に来ていただき編集の仕方や、撮影方法などを相談しながら学びます。

会場：まちづくりネット東近江事務所（住所：東近江市八日市緑町4-1）
定員：3件程度（要予約）　参加費：無料

決算書準備のための学習会

年度末が近づいてくるとその年の決算書の作成のためにレシートや帳簿の整理などを行わなければいけません。しかしいざやり始めると、どこから手をつけたらよいのかわからなくなってしまいます。効率よく、決算書の作成にとりかかることができるように、みなさんで一緒に学びませんか。

開催日時：2017年１月２０日（金）14：00～16：00
2017年１月２４日（火）14：00～16：00
※どちらかの日程でお越しください。

場所：まちづくりネット東近江事務所（住所：東近江市八日市緑町4-1）
定員：各10名
持ち物：帳簿、レシート、計算機、筆記用具

事業計画書のつくり方

開催日時：2017 年１月 １８日（水）
13：30～17：00

ビジネスの手法で地域の活動に取り組むには、「事業計画書」は必要なことです。事業を計画することは、今の団体や活動の状況を数値化し、今後取り組んでいくべきことを考える必要があります。しかし、どのように作り上げていくのか難しいと思います。

そこで今回地域の中に入り、事業を一緒に組み立てておられる山元さんをお迎えして、数カ年の事業計画書をつくる方法を教えていただきます。ぜひご参加ください。

場所：五個荘コミュニティセンター研修室3
（住所：東近江市五個荘小幡町318番地）
定員：30名　参加費：500円（資料代として）

＜講師＞
山元 圭太 氏
株式会社、PubliCo/ 代表取締役 COO。日本ファンドレイジング協会理事＆認定ファンドレイザー・雲南市総合戦略推進アドバイザー・草津市出身

地域で何かしたい人のつどう場

ひよこサロン

これから、市民活動をしてみたい！ボランティアをしてみたい方向けのサロンです。２ヶ月に１度開催し、東近江市で活動している団体の話や、これから何かしようとしている方には、現在の悩みや、抱えている課題などを話しながら、みんなで成長しようと思います。

日時：2017年2月22日(水)
10：00～11：30

場所：まちづくりネット東近江事務所
（東近江市八日市緑町4-1）
参加費：無料

各講座の申し込みは、以下までお願いします。
ＮＰＯ法人まちづくりネット東近江
ＴＥＬ：0748-56-1277
ＭＡＩＬ：info@e-ohminet.com

今号の表紙

今回は、駅前から市役所まで、毎年ライトアップされている冬の風物詩「EAST RAINBOW」のイルミネーションの風景です。

東近江市の情報を集めたサイト
東おうMe!!
http://higashio-me.com
広報紙「にじまち」の内容はこちらのサイトにも掲載中です。ぜひ、ご覧ください。

問い合わせ　広報紙に関するご意見・ご感想をお寄せください。

特定非営利活動法人まちづくりネット東近江
〒527-0023
東近江市八日市緑町 4-1
TEL：0748-56-1277　ＩＰ：050-8036-0784
E-mail:info@e-ohminet.com
※まちづくりネット東近江は、東近江市の委託を受けて事業を展開しています。

発行月：6 月、9 月、12 月、3 月
発行数：1500 部