

総務建設

第5次播磨町総合計画

10月2日開催

基本計画の素案策定

基本構想の方向性を踏まえ、まちづくり分野ごとのビジョンと目標を明らかにした基本計画の素案がまとまり、第5次播磨町総合計画では3つの基本政策の大きな柱がある。

1は「誰もが安心して安全に暮らせるふるさと」2は「身近な自然環境と快適な住環境が調和したふるさと」3は「多様な個性と夢をみんながつなぐふるさと」になっている。

今回の計画策定においては、より分かりやすい計画づくりを意識し、10年後のあるべき姿、目指すビジョン、基本目標を描くことに重点をおいている。

来年度から町政モニター事業を活用し、全ての分野の満足度調査を実施

し、毎年検証を図る。

【主な質疑応答】

町政モニターの設定はどのようにするのか。

無作為抽出で18歳以上の1000人を予定している。

第5次の基本政策の柱が、以前の5本から3本になった経緯は。

細分化し過ぎてわかりにくいなどの意見があり、なるべくフラットな形にした。

SDGsになじみのない方もいる。わかりやすい表記、計画になれば、より住民と共有しやすいと思うが。

内容を分かりやすく示し、SDGsがより身近なものとなるように努めたい。

※SDGsとは「誰一人取り残さない」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。2030年を達成年限とし、17のゴールと169のターゲットから構成されています。



SDGs研修会

現在策定中の第5次播磨町総合計画は、持続可能なまちづくりに向け、計画に掲げる施策とSDGsの17の目標を紐づけし、施策を推進することにより、SDGsの達成を図っていくこととしている。

SDGsの視点を今後の施策に生かすため、令和2年12月23日に開催された研修会に、全議員が参加した。



▲職員と共にカードを使った研修

研修では、SDGsの基礎知識について学び、カードゲームを使ったワークショップなどを行った。SDGsの基本的な考え方を学ぶ良い機会となった。今後の議会活動に生かしていきたい。



委員会では議会閉会中も暮らしやすい町づくりに向けて調査・研究をしています。

なお、詳しい内容は播磨町議会ホームページの委員会報告書をご覧ください。

厚生教育

ぐみ中継施設の実施設計を変更

10月2日開催

10月2日開催 (協議会)

実施設計の変更点

ぐみ中継施設の実施設計について、当初の設計からの変更が4点ある。

1点目は、事務室の出入り口に新たにスロープを設置する。

2点目は、多目的トイレにオストメイトを付け、男子トイレと分ける。

3点目は、ぐみ持ち込み時に、車両ごとぐみを計量する装置を設置する。

4点目は、緊急時の搬出通路を作る。

【主な質疑応答】

どのような計画で建設し稼働するのか。

実施設計は令和2年11月下旬から12月中旬に行い、それ以降に建設を開始する。令和4年2月頃から試運転予定である。



【主な質疑応答】

対象店舗はPayPay加入店舗だが、店舗向けの説明会の計画は。

事業の実施決定後、商工会とも連携し、加入店舗を増やすための説明会は開催したいと考えている。

【主な質疑応答】

令和2年度「ころふれあう町民のつどい」は、12月6日に開催を予定し、準備を進めてきたが、コロナ禍における感染リスクを考慮し、開催を中止することを決定した。

【主な質疑応答】

令和2年度「ころふれあう町民のつどい」は、12月6日に開催を予定し、準備を進めてきたが、コロナ禍における感染リスクを考慮し、開催を中止することを決定した。

大中遺跡まつり代替イベントの概要

「コロナ禍により例年どおりの開催が困難なため、大中遺跡や町内、子どもたちをドローンで撮影した映像を、ビジョンカーの大型スクリーンで放映する。

11月21日には大中遺跡会場で、11月22日と23日には播磨町役場会場イベントが開催される。



▲役場駐車場において大型スクリーンで放映

11月6日開催

ポトルtoポトルサイクルへの参画

現在、家庭から回収したペットボトルは加古郡衛生事務組合を通じて、日本容器包装リサイクル協会に引き渡して処理している。

令和3年度からは、サントリー食品インターナショナル(株)による、ペットボトルを100%ペットボトルにリサイクルする水平リサイクルに変更する。

【主な質疑応答】

現状より、引き取るペットボトルの品質の水準が上がり、コストが高くなる可能性があるのでは。

住民の手間が増えず、買取り価格も現状を維持できるように協議する。



▲設備の整った播磨小学校の共同調理場

播磨小学校の共同調理場

播磨小学校の共同調理場および蓮池小給食新施設の概要について、調理能力・施設の規模・調理機器などの説明を受けた。その後、播中との親子給食を実施する播小共同調理場の現場視察を行った。

【主な質疑応答】

食品を扱う上での害虫対策は。

害虫対策は長期休業中に年3回の害虫駆除を行う。また、施設内に殺虫器や捕虫器を設置している。