

## 「SASEBO 未来デザイン会議」から提言書が提出されました

本市にゆかりのある若者が集まり、佐世保の未来について考えるプロジェクト「SASEBO 未来デザイン会議」。3月18日(土)に1年間の活動成果としてまとめた提言書が朝長市長に提出されました。

提言書には「イベント・グルメ」「アーケード」「観光」「交流」「生活・環境」をテーマとして、参加した全58人の提言がまとめられています。その内容は、新ソウルフードや芸術振興のイベント、ドローンを活用したアーケードでのイベント、市の若者をつなぐ市組織の創設、米海軍佐世保基地との交流事業など、佐世保にある素材を生かした佐世保愛あふれる提言となっています。

提言内容は市の担当部にフィードバックされ、今後の各政策の推進に活用される予定です。提言書は、市ホームページで公開していますので、佐世保の未来を担う若者たちの提言をどうぞご覧ください。



市ホームページ  
(SASEBO 未来デザイン会議からの提言)

政策経営課 ☎ 24-1111



市長に提言書を提出する会議のメンバー



提言を佐世保の街に落とし込んだマップ

## 最後のとりでとして 皆さんを守ります

「有事の際に負傷した隊員の処置・救護・救命など、さまざまな部隊の後方的な衛生面の支援を行っているのが私たちの部隊です」と話すのは、陸上

自衛隊水陸機動団後方支援大隊衛生隊に所属する沖縄県出身の儀間真太郎さん(27歳)です。

親が自衛官という友人の存在が身近にあったことで自衛隊のことを意識し始めた儀間さん。高校卒業後に通った専門学校で、自衛隊に入隊するという強い意志を持った友人が実際に入隊し、その近況を聞いているうちに、自身も自衛隊に入隊することを決意しました。

儀間さんは、陸上自衛隊で年間約30人しか資格を取得することができない「救急救命士」として、所属する「後方支援大隊衛生隊」の中で衛生面の支援を行っています。

仕事について印象深かった出来事を尋ねると「一般の海岸などで訓練を行う「生地訓練」の時に、地域の方々

陸上自衛隊水陸機動団 後方支援大隊衛生隊  
救急救命士 儀間 真太郎さん



救急救命の訓練を行う儀間さん



取材の様子  
を動画でも  
ご覧ください

から「頑張ってください」と声を掛けていただいたことです。しっかり気を引き締めて訓練しないといけないと感じました」と話します。

最後に「自衛隊は有事の際に最後のとりでとして皆さんを守る存在だと思います。訓練ができていることは地域の皆様のご理解とご協力があってこそだと思いますので、これからも応援をしていただけたらうれしいです」と笑顔で話していただきました。(取材日 3月24日)

## 佐世保で頑張る若者紹介 12

### 良好な班のマネジメントが 会社への貢献につながっています

双葉産業株式会社  
平野 ひなたさん

「みんなが楽しく仕事ができるよう、日々のコミュニケーションを心掛けています」と話すのは、小佐々町の工業団地にある双葉産業株式会社で働く平野ひなたさんです。双葉産業は自動車の内装部品を生産している会社で、平野さんはシートカバーの縫製を行う班の班長を担っています。

平野さんは現在入社7年目の24歳。社内ではまだまだ若手ながら、班長になったのは入社4年目の21歳の時でした。「班長になり、同僚や先輩たちを管理する立場になりました。みんなが気持ちよく働くことができ、かつ、会社の利益を上げるために、一方的に自分の意見を押し付けるのではなく『どうしたらいいと思う?』と疑問を投げ掛けて、みんなの意見を聞きながら仕事に取り組んでいます」と会社と社員、両方の視点が求められる

管理職の仕事へのこだわりを話してくれました。実際に、平野さんたちが取り組んだ「作業中の歩数(動き)を見直すことで、社員の作業負担を減らし、生産能力を上げる」という改善は、グループ会社を含めた発表会で1位を受賞しています。

大切な家族や親戚がいる大好きな佐世保で暮らすために、就職先も佐世保を選んだ平野さん。今後について尋ねると「社内に保育所があり、先輩たちは出産後も子どもを預けながら安心して働いています。社員同士の人間関係もよく、年齢にかかわらずさまざまなことに挑戦させてくれる環境です。これからも、社員のことを大事にしてくれているこの会社で、スキルアップに励みながら、後輩の育成などでも会社に貢献していきたいです」と話してくれました。

(取材日 3月31日)

## 手軽に作れるアイデアレシピ

### 野菜たっぷりスープパスタ



#### 材料(3人分)

レタス	80g	水	900ml
玉ネギ	180g	コンソメ	3個
ブロッコリー	80g	ミックスベジタブル	150g
シメジ	70g	スパゲティ	200g
ウインナー	100g	塩・こしょう	適量

令和4年度ヘルシークッキングコンテスト  
複合料理部門 優秀賞



#### 考えていただいた人

尾崎天音さん(聖和女子学院中学校2年・当時)

#### 料理のワンポイント

食べやすいように野菜を一口サイズにカットし、朝に体温を上げやすいスープにしました

#### 作り方

- ① レタス、玉ネギ、ブロッコリー、シメジ、ウインナーをスプーンですくいやすい大きさに切る。ブロッコリーは芯とつぼみを分けて切る
- ② 鍋に水を入れて火にかけて、コンソメ、玉ネギ、シメジを鍋に入れ、煮立たせる
- ③ 玉ネギがやわらかくなったら、ウインナー、ミックスベジタブル、ブロッコリーの芯とつぼみ、レタスを加え、煮立たせる
- ④ 皿に茹でたスパゲティを入れ、上から③のスープをかける
- ⑤ ④に塩・こしょうをして完成

#### 1人分の栄養価

熱量 411kcal、たんぱく質 15.6g、脂質 11.3g、カルシウム 54mg、食塩相当量 2.9g

自分史 記念誌 句集 画集 旅行記 郷土史 など

長崎佐世保で 出版ひとすじ70年! 自費出版なら **芸文堂**

おかげさまで1,000件以上の出版実績となりました

あなたの想いを本に **かたち** 無料

ご相談・お見積り **無料**

お任せください! 専門スタッフがお話を伺いながら、原稿を作成いたします。 **出版の仲間** がお手伝いします。

自費出版 芸文堂 0956-31-5656 佐世保 出版 検索

有限会社 SK-i (エスケイ・アイ) コーポレーション 佐世保 山崎町19-13 当社サイトはこちら

info@sk-i.net www.sk-i.net

佐世保駅前の3つのホテル 2~200名様 **ご法要・お祝い事** マイクロバス送迎無料 先着順 ご予約承ります

**ワシントンホテル** 潮見町12-7 TEL 32-8011 完全個室で安心

**グリーンホテル** 三浦町4-1 TEL 25-6261 仕出し始めました

**レオプラザホテル** 三浦町4-28 TEL 22-4141 200名大ホールあります