

## 📧 お便り

市民の方から寄せられた市政へのご意見や感想などを紹介します。

**意見** 佐世保市がさらに住みやすいまちになるよう、幅広い年齢層からの提案や意見などを気軽に受け付けてほしいです。

**回答** ご意見ありがとうございます。本市では市民の声を広く聴く「広聴」に取り組んでいます。広聴の取り組みでは「市長への手紙」や「ご意見箱」などのさまざまなツールを活用し、年齢を問わず皆さんからのご提案やご質問などを幅広く受け付けており、市の施策や業務の改善に生かしていきたいと考えています。また、時には親切な対応がうれしかったというお言葉をいただくこともあり、職員一同の励みにもなっています。

ご意見は市ホームページや郵送、ファクスなどで受け付けているほか、「ご意見箱」を市役所本庁舎1階玄関案内や各支所、宇久行政センターに設置していますので、気軽にお寄せください。

また、これまで本市に寄せられたよくある質問とその回答を市ホームページ内にある「お役立ちQ&A」に掲載しており、皆さんからの声を市政に反映した事例なども一部紹介していますので、ご参照ください。

※「お役立ちQ&A」は本紙30ページでも紹介していますので、ご覧ください。

📍秘書課 ☎24-1111

## ❓ 広報クイズ

問題の○に当てはまる文字等をお答えください。ヒントは紙面の中にあります。

### 問題1

「○○○○日本語」は伝えたいことをまず日本人に分かりやすい文章に変換し、次に外国人にも分かりやすく変換する手順で作成します。

### 問題2

MR山の田駅～俵町商店街付近(市道宮田桜木町線)の工事開始に伴い、同区間で約○年間にわたり昼間(一部夜間)の通行止めを行います。

### 問題3

「お役立ち○○○(FAQ)」は、市民の皆さんから多く寄せられる質問と回答をデータベース化し、一問一答形式(Q&A)で公開しているWebサイトです。

「広報させば」満足度アンケート

次の①～④のうち、当てはまる番号をお答えください。

①大変良い ②良い ③不満 ④大変不満

応募方法

「はがき」か「Eメール」または「応募フォーム」に、①クイズの答え②「広報させば」満足度アンケートの該当番号

③住所④氏名⑤年齢⑥電話番号⑦広報紙へのご意見を書いて、1月21日(木)までに(消印有効)広報係へ。

※応募は1人1通、全問正解者の中から抽選します。発表は発送(2月中旬)をもって代えさせていただきます。

12月号の答え ①野焼き ②消防局 ③かかりつけ医 11月号の応募状況 304通(正解293・不正解11)

宛て先

はがき 〒857-8585(住所不要)佐世保市役所秘書課広報係宛て  
Eメール hishok@city.sasebo.lg.jp(携帯電話からも可)



左記の画像を読み込むと応募画面が表示されます。

### 1月号プレゼント

#### 豊味館 黒豚ロールステーキ



ふるさと納税サイトで「ふるさとチョイス」の社員が感動した一品に選ばれた人気の「黒豚ロールステーキ」。約60枚の極薄黒豚を巻き上げた柔らかくジューシーな一品(6個入り)を3名様にプレゼントします。

📍豊味館 ☎27-8009

3名様

※写真はイメージです。

## 住人百色 27

### 変化していく時代に 守り続けてきた佐世保独楽を 佐世保独楽本舗 山本 由貴子さん



佐世保独楽本舗の山本さん家族  
(左から貞右衛門さん、優子さん、由貴子さん)

本市を代表する伝統工芸品「佐世保独楽」。その歴史は古く江戸時代から続いており、「佐世保独楽本舗」では現在も独楽の制作を行っています。

「最近では日本人だけでなく、外国人のお客さんも多いですね」と話すのは、佐世保独楽本舗の山本由貴子さん。米海軍基地の関係者をはじめ、お客さんの半数以上は外国人で、「佐世保独楽をクリスマスの装飾品として購入される人もいます。独楽の絵付け体験に来られた外国人のお客さんから、『佐世保の思い出を独楽に描き、持ち帰られるのでうれしい』と言われたときは、とても感動しました」とほほ笑みます。

「新型コロナウイルスが3月ぐらいから流行し始め、一時期お客さんが全く来ないという状況になりました。こんなに静かに仕事ができただけは働き始めてから初めてでした」と振り返る山本さん。何か新しい方法で絵付け体験を提供できないか模索していたころ、娘の優子さんのウェブ会議からヒントを得て、オンライン絵付けを提案されました。「お客さんが安心して絵付けができるように機械を開発し、娘の協力を得ながらパソコンやカメラをそろえ、試験的に9月から始めています」と話します。オンライン絵付けは主に優子さんが担当し、画面越しに絵付けのやり方を教える難しさを日々実感しています。

「何事も始めたばかりのときは、すぐにうまくはいきません。今は体験された方からアンケートで意見をいただいております。今後は学校での文化学習などにオンライン絵付けを活用できるよう工夫をしていきたいです」と意気込みを話してくれました。

(取材日 11月26日)

## 栄養士おすすめレシピ

### れんこん団子鍋



※写真は2人分。

#### 材料(2人分)

油揚げ	1枚	レンコン	100g
白菜	160g	かたくり粉	20g
生シイタケ	20g	だし汁	400ml
ニンジン	30g	しょうゆ	小さじ2
水菜	50g	みりん	小さじ2
豚肉(ローススライス)	100g	酒	小さじ2
		塩	小さじ1/5

#### 作り方

- 油揚げは油抜きをし、半分に切って1cm幅に切る。白菜は葉と芯に分けて3cm幅に切る。生シイタケは石づきを取り、4等分に切る。ニンジンは5cm長さの短冊切りにする。水菜は5cm長さに切る
- レンコンは皮をむいて酢水にさらす。すりおろして水分を軽く切り、かたくり粉と混ぜ合わせて団子を作る(1人3個程度)
- 豚肉は食べやすい大きさに切る
- 鍋にAの調味料を入れ、沸騰したら豚肉を1枚ずつ入れる
- ④に②、白菜の芯、生シイタケ、ニンジン、油揚げを加えて煮る
- ⑤に白菜の葉と水菜を入れてさっと煮る

#### 1人分の栄養価

熱量 236Kcal、たんぱく質 14.8g、脂質 7.9g  
カルシウム 122mg、食塩相当量 1.5g