

📧 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。

質問 本紙 11 月号を見て段ボールコンポストを作ってみたいと思いました。詳しい作り方を教えてください。

回答 段ボールコンポストは段ボールに入れた基材に家庭で発生した食品廃棄物を入れ、微生物の働きによって堆肥を作るものです。作り方は次の通りです。

必要なもの

本体用段ボール(縦 40cm×横 30cm×高さ 30cm程度)、底板用段ボール(本体段ボールの底面と同じサイズ)、ピートモス約 15ℓ、くん炭約 10ℓ、ガムテープ、新聞紙(2日分)、すのこや角材など、バスタオルや古着(通気性があるもの)、ゴムひも、スコップ

作り方

①本体用段ボールのつなぎ目をガムテープでふさぎ、

底面に新聞紙と底板用段ボールを敷く

②ピートモスとくん炭を混ぜて基材を作る

③すのこや角材などの上に段ボールを設置する

④生ごみを入れ、スコップなどでよくかき混ぜる(1日 500g まで。生ごみは細かくしておくとうい)

⑤虫が入らないようにバスタオルや古着など通気性のあるものでふたをし、ゴムひもで固定する

⑥毎日かき混ぜ、3 ヵ月後生ごみの投入をやめる

⑦投入をやめた後 10 日間毎日かき混ぜ、その後 1 ヵ月ほど放置したら完成

詳しくは HP をご覧ください



📞 廃棄物減量推進課 ☎ 32-2428

? 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

動物を飼う場合は習性などを考慮して最後まで○○を持てるかどうか、しっかり確認してから飼いましょう。

問題 2

ワクチンには感染や重症化を防ぐ効果がありますので、○回目接種を受ける人に限らず、未接種で接種が可能な人もできるだけ接種をお願いします。

問題 3

大黒・天神地区の道路交通環境を改善するため、市中心部と崎辺地区を直結する「○○○○道路」の建設工事を進めています。

「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20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 IR ② 55 ③ 計画 11月号の応募状況 479通(正解 432・不正解 19・無効 28)

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

10名様

世知原茶の和紅茶と緑茶セット



20 ページで紹介している佐世保がじらの和紅茶(ティーバッグ 2.5g×8包)と緑茶(茶葉 15g)をセットで 10 名様にプレゼントします。かわいいパッケージを見ながら、温かいお茶を飲んでホッと一息ついてみませんか。

📞 佐世保がじら合同会社 ☎ 80-1235

住人百色 39

世知原茶を若い人にもっと届けたい

佐世保がじら 林 由佳 さん



令和 3 年 4 月に新しい世知原茶ブランド「佐世保がじら」を立ち上げた林由佳さん。数年前に実家のお茶農園に関連したパッケージデザインの制作に携わったことをきっかけに、世知原茶を若い人にもっと届けたいと、新しいブランドを立ち上げました。

佐世保がじらでは世知原茶で作る緑茶や和紅茶以外にも、緑茶とハーブを組み合わせたブレンドティーを販売しています。中でも、看板商品である九十九島湾をイメージした青いお茶とカノコユリをイメージした赤いお茶は、味はもちろんカラフルな見た目も楽しむことができます。「社会人になり忙しい日々を送る中でハーブの持つ癒やしの力に興味を持ち、お茶とハーブを組み合わせれば相性が良いのではと思うようになりました」と商品開発に取り組むようになったいきさつを話してくれました。

商品開発に当たっては、美容や健康に生かすメディカルハーブについて学ぶことから初めた林さん。数ヵ月かけて世知原茶とハーブのブレンドティーを開発しました。「ハーブの色や香りを取り入れつつ世知原茶の風味を生かした味にこだわりました」と笑顔で振り返ります。

今後について尋ねると、「今販売している商品は基本的に 6 種類ですが、今後はほうじ茶などにも挑戦し種類を増やしていきたいです。好みの味を探したり、気分や体調によってお茶を選んだり、若い世代の方にも気軽に世知原茶を楽しんでほしいですね」と意気込みを話してくれました。

佐世保がじらの商品はホームページで販売しています



(取材日 11月29日)

食品ロス削減アイデアレシピ

茶々とそうめんチーズせんべい



材料(2人分)

そうめん 1束(50g) チーズ 50g
オリーブオイル 大さじ 1/2 お茶の出がらし 10g

作り方

- ①そうめんをゆでる
- ②フライパンでオリーブオイルを熱し、チーズを入れる
- ③②にゆであがったそうめんを入れ、お茶の出がらしを好みの量入れる
- ④チーズが固まるまで待ち、固まったら③を折りたたみ、フライパンから皿に移す
- ⑤お茶の出がらしを上にとッピングして完成

1人分の栄養価

熱量 201kcal、たんぱく質 8.3g、脂質 9.9g、カルシウム 166mg、食塩相当量 2.2g

●令和 3 年度 楽しく！おいしく！食品ロス削減！
アイデアクッキングコンテスト 最優秀賞



考えていただいた人
こんの たかね
今野 貴音さん

(聖和女子学院高校 2 年)

料理のワンポイント
夏が終わると余ってしまうそうめんのロスを減らします。毎日使うもの捨ててしまうお茶の出がらしを、捨てずに食べられます。

レシピの作り方を動画でも紹介しています。詳しくは右の画像からどうぞ

