

SASEBO

12

SASEBO

平成20年12月1日発行

編集・発行 佐世保市企画調整部秘書課広報係 〒857-8885 (市役所専用) 長崎県佐世保市八幡町1-10 TEL 0956-24-1111 FAX 0956-25-2194 MAIL hishok@city.sasebo.lg.jp 印刷 サン印刷株式会社



特集 海を越えて広がる交流

- 06 1月からごみの出し方が変わります!
- 07 地球にやさしいエコドライブを始めよう!
- 08 YOSAKOIさせぼ祭り写真集
- 10 市政通信 13 イベント情報 14 施設だより
- 16 市民の広場 18 暮らしと情報 22 健康と福祉
- 26 市長日記・情報クリップ
- 27 元気な朝ごはんレシピ・歴史散歩
- 28 佐世保の「西海みかん」のおいしい理由



◎亀山八幡宮(八幡町)の「佐世保くんち」。11月1日の「お下り」では、御神幸(ごしんこう)行列の笛や太鼓の音が街に響きました。

佐世保の「西海みかん」の おいしい理由…。



ながさき西海農協みかん選果所で選果される西海みかん

西海みかん

温暖な気候と豊かな自然条件に恵まれた本市南部で作られる「西海みかん」は、全国でも有数の生産量と品質の高さを誇っており、関東地方等では市場取引価格で3年連続日本一の高値を付けるなど、非常に高い評価を受けています。糖度によって「出島の華」(14度以上)、「味っ子」(13度以上)、「味まる」(12度以上)の3種類のブランドがあり、本市では主に味っ子と味まるが生産されています。

おいしい理由

ミネラル分豊富な潮風、まぶしい陽射しなど、佐世保はみかん栽培に適した自然条件を備えています。また糖度を高めるための「シートマルチ栽培」も盛んです。これは、みかんの樹木の下に白や銀色のシートを敷いて栽培する方法で、日光を反射させ多くの光をみかんに当てることができ、樹木の余計な水分吸収を防止するなど、さまざまな効果があります。みかんを極限までおいしくするこ

の方法。佐世保の園地の約95%で採用され、被覆率は全国一と言われています。さらに魚粉を中心とした100%有機肥料や、力キ殻を使った土づくりなども佐世保の特徴です。生産者の皆さんの愛情がたっぷり注がれ、栽培方法にもこだわって育てられたわたしたちの地元西海みかん。ご家庭用、贈答用として、ぜひご賞味ください。



摘みごろを迎えた西海みかん



白いシートが敷かれたみかん園

出島の華 五千円/5kg
味っ子 三千五百円/5kg
味まる 四千五百円/10kg
※ながさき西海農協みかん選果所で限定各五十ケースの販売価格です。

◎ながさき西海農協みかん選果所 ☎27・1230
◎農業畜産課 ☎24・1111

■人の動き(11月1日現在)
総人口 252,826人(-78人)
男性 118,541人(-59人)
女性 134,285人(-19人)
世帯数 101,584世帯(+26世帯)

■させぼ市政だより
テレビ NBC 9時25分、NI B 9時25分
KTN 11時40分、NCC 11時40分
※毎週土曜約5分間
新聞 長崎新聞 毎月第2・4水曜
ラジオ NBC 毎週日曜 9時25分
FM長崎 毎週火曜 9時05分
FMさせぼ 毎週火曜 10時30分
毎週日曜 9時30分
パソコン <http://www.city.sasebo.nagasaki.jp>

「キラっ都(と)佐世保応援寄附金」への協力をお願い
佐世保の美しい自然や文化といたみんなの宝物を守り、個性と魅力にあふれた「ふるさと佐世保」をつくり育てるため、本市では「キラっ都佐世保応援寄附金」(ふるさと納税)を募集しています。詳しくは市ホームページをご覧ください。か、財政課にお尋ねください。
◎財政課 ☎24-1111