

📧 お便り

今月は、本市が11月1日に発行した移住促進PR冊子「佐世保時間」を見た全国の方からたくさんの感想をいただきました(令和元年12月3日現在1,806件)ので、その一部をお知らせします。

- 佐世保の魅力を知ることができたため、移住を検討している知人に勧めたいと思った(福岡県)
 - 押しメシと男たちの座談会が特に興味深かった。今すぐではないが、いずれ地方で仕事をしたいと思っているので、とても参考になった(東京都)
 - 海の近くに住んだことがないため、移住者の話がとても興味深かった。佐世保の魅力を冊子からだけでなく、実際に訪れて触れてみたいと思った(愛知県)
 - 住み良い街だとよく分かった。新鮮な魚介に心が引かれる(東京都)
 - 実際に移住した人や、これから移住する人の話は説得力があり、読み応えがあった(山形県)
 - 田舎と都会の暮らしをどちらも楽しめて住みやすそうに感じた(大阪府)
 - 佐世保に行きたくなった(京都府)
- など
☎秘書課 ☎24-1111

PRに協力していただける方に無料配布しています！
佐世保暮らしの良さを県外の親戚やお知り合いなどにPRしていただける方に無料で配布しています。希望される方は、お手数ですが、市役所本庁舎玄関案内か5階秘書課へお越しください。



? 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

「第31回国際○○○オリンピック2020長崎大会」が7月3日(金)～11日(土)に、長崎国際大学とアルカス SASEBO を中心に開催されます。

問題 2

西部クリーンセンターの新施設がいよいよ○月から供用開始となります。

問題 3

本市では、市の住民基本台帳に登録されている方のお子さま(誕生により本市に住所を置く新生児)に誕生記念品として「○○○○ お食い初めセット」を贈呈しています。

「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22日(水)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雇用 ②移住 ③年末 11月号の応募状況 221通(正解216・不正解4・無効1)

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

A5等級 長崎和牛サーロインステーキ 3名様



※写真はイメージです。

柔らかな食感とジューシーな口溶け、赤身と脂身が絶妙なバランスの長崎和牛。今月号ではこの長崎和牛のサーロインステーキ(250g)を3人にプレゼントします。

☎肉のあいかわ ☎58-3811



宇久スポレク祭の様子

「青く透き通った海や白い砂浜、緑いっっぱいの大草原は宇久の宝です」と話すのは宇久地区自治協議会で会長を務める阿野房良さん。島の大半が西海国立公園に指定されており、アコウの巨木やソテツの巨樹など自然豊かで風光明媚な宇久地区。また平家盛が上陸したといわれる火焚崎などの史跡や文化財が残るま

ちでもあります。宇久地区ではソフトボール大会や文化祭、ミニバレーボール大会など年間を通してさまざまな行事が行われています。毎年9月に開催し、特に力を入れている宇久スポレク祭について阿野さんは「遊び心満載の借り物競争やじゃんけんチャンピオンなど子どもからお年寄りまで楽しめる内容にしています。また祭りの一番最後には参加者全員で一つの輪になって宇久島音頭を踊るんですよ」とのことです。「こういった行事にたくさん参加してもらって、住民同士の交流が活発になればいいなと思います」と続けました。今後の取り組みについて尋ねると「宇久の恵まれた自然環境やこれまで続けてきた行事を継承していきたいですね。宇久は県内で最も高齢化が進んでおり、一人暮らしの高齢者も多くいます。近隣の人などが声を掛け合い、支え合って、多くの人が安心して暮らせるまちにしたいですね」と抱負を話していただきました。(取材日 7月9日)



ともに支え合い楽しく
生き生きと暮らせる心豊かな宇久宝島
宇久地区自治協議会 会長 阿野 房良さん

シリーズ 地区自治協議会 会長さんに伺いました 19



ヘルシークッキングコンテスト

夏野菜の肉巻き



作り方

- ①インゲンを下ゆでし、オクラは洗ってヘタとガクの部分を切り取る
- ②豚肉を広げて小麦粉をまぶす
- ③②でインゲン、オクラをそれぞれ巻く
- ④フライパンで油を熱し、③を転がしながら焼く
- ⑤肉に火が通ったらAを加えて全体にからめながら炒める
- ⑥それぞれを半分に切る

1人分の栄養価

熱量 217Kcal、たんぱく質 11.4g、脂質 13.7g
カルシウム 30mg、食塩相当量 1.4g

●令和元年度ヘルシークッキングコンテスト

「野菜たっぷり彩り弁当」[子どもの部・最優秀賞]



考えていただいた人
吉富 魁人さん(日野小学校2年)

料理のワンポイント
おじいちゃんの畑で採れた夏野菜をたくさん使いました

材料(2人分)

インゲン	8本	濃口しょうゆ	大さじ1
オクラ	2本	みりん	小さじ1
豚肉スライス	4枚	砂糖	小さじ1
小麦粉	小さじ2	酒	大さじ1
油	小さじ2		