

### 絆を守りながら

## 地域一体で支え合う江上地区

江上地区自治協議会 会長 浦 憲治さん



「江上はのどかなまち、新しいまち、観光資源のまちの3点が融合している地区だと思えますね」と話すのは江上地区自治協議会で会長を務める浦憲治さん。江上地区は稲作やレンコンなどの野菜を栽培する農業が盛んな指方町と江上町、市のベッドタウンとして住宅が建ち並ぶ有福町、そして観光地「ハウステンボス」があるハウステンボス町の4つの町で構成されています。

また、米海軍基地の針尾住宅地区があるため、異文化が交わる地域でもあり、基地内の学校に通う子どもたちと江上小学校の子どもたちが交



インターナショナルデーの様子

流するインターナショナルデーが開催されています。浦さんは「地元ボランティア約30人が協力して、太鼓やお手玉などで遊びながら楽しく交流していましたね」と振り返りました。地域で行うイベントの多くは地区内の学校や介護施設、企業などの協力を得ながら行っているそうで「住民だけでなく、地区に関わる団体も含め一体となって地域を支えています。江上地区は結束力が強く、これから一緒に取り組んでいきたいです」と期待を込めました。

地域の課題について尋ねると「これからクルーズ船の寄港による交通状況やIRなどによる環境の変化を心配しています」とのこと。「将来、私たちのふるさとが変わってしまったもこれまで培った人と人との絆を守っていく、地域の課題は地域のみんで解決していきたいですね」と抱負を話してくださいました。

(取材日 11月21日)

## 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** 最近目にするようになった「ヘルプマーク」のことを教えてほしいです。

**回答** ヘルプマークとは、義足や人工関節を使用している人や、内部障がい、難病の人など、援助や配慮を必要としていることが外見から分かりにくい人が身に付けることで、周囲の人に配慮を必要としていることをお知らせするためのマークです。

平成30年6月から県内各市町でヘルプマークの配付を開始し、本市でも広報させばや市ホームページなどでお知らせしていますが、今後も引き続き周知に努めていきますので、市民の皆さんのご理解と、配慮が必要な人への支援をお願いします。

ヘルプマークを身に付けた人を見掛けたら

●バスや電車などの中で席をお譲りください

●困っているようなら、声を掛けるなど配慮をお願いします

●災害時には安全に避難できるように支援をお願いします

※ヘルプマークは障がい福祉課、各支所、宇久行政センターで配付しています。

障がい福祉課 ☎ 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** 去年は佐世保鎮守府が開庁して〇〇〇年の記念すべき年であり、数多くの記念事業が開催されました。

**問題2** 住宅での火災を早期発見し、警報音を鳴らしてお知らせする「住宅用火災警報器」は、法律で〇〇が義務付けられています。

**問題3** 11月13日、佐世保市立図書館が「〇〇〇〇〇〇・オブ・ザ・イヤー 2019」の大賞を受賞しました。

「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、2月21日(金)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(3月中旬)をもって代えさせていただきます。

1月号の答え ①生物学 ②4 ③三川内焼 12月号の応募状況 243通(正解234・不正解9)

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。

### 2月号プレゼント

## 九十九島かきの燻製オイル漬け 3名様



※写真はイメージです。

小ぶりで濃厚な味わいが特徴の「九十九島かき」を、じっくり燻製してオイルに漬け込んだ人気商品です。スモークの芳醇な香りと口いっぱいに広がる凝縮されたうま味を堪能してください。

道の駅させばっくす99 ☎ 42-6077

### ヘルシークッキングコンテスト

## かんたんエビチリ



- 作り方**
- ①小エビはボウルに入れて熱湯をかけ、水気をきる
  - ②①を耐熱容器に入れて片栗粉を振りかけて混ぜ、ラップをかけてレンジ(600W)で1分30秒加熱する
  - ③②にケチャップとニンニクを加えて味をつける
  - ④ブロッコリーをゆでる
  - ⑤フライパンに油を中火で熱し、Aを混ぜ合わせて流し入れ、薄焼き卵を作り、5mm幅に切る
  - ⑥彩りよく盛り付けたら完成

**1人分の栄養価**  
熱量 130Kcal、たんぱく質 15.5g、脂質 4.3g  
カルシウム 66mg、食塩相当量 0.6g  
●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・優秀賞]



考えていただいた人  
西尾 紗奈さん(広田小学校3年)  
料理のワンポイント  
レンジで簡単にエビチリを作りました。野菜とエビチリをきれいに盛り合わせたらしずし弁当です

**材料(2人分)**

小エビ	20尾	ブロッコリー	120g	
片栗粉	小さじ1	A	卵	1個
ケチャップ	小さじ2		砂糖	小さじ1
ニンニク(みじん切り)	小さじ1/2	油	小さじ1/2	