

## 📧 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** 図書館で読みたい本を探すのに便利なサービスがあれば教えてください。

**回答** 市立図書館では、本市と連携している市や町、近隣地域の図書館などが所蔵する本をインターネット上でまとめて検索できる「さぼんサーチ」を公開しています。このサイトでは、読みたい本がどこの図書館にあるかを横断的に、瞬時に確認することができ、本との出会いや楽しみ方が広がります。

市立図書館に所蔵があり貸し出し中の場合は、そのまま予約して借りることができます(利用登録が必要です)。また、市立図書館に所蔵がなくても、窓口で手続きを行えば他の図書館から本を

取り寄せることもできますので、大変便利です。「さぼんサーチ」を利用して、読書の秋をどうぞお楽しみください。



「さぼんサーチ」は右の画像からご覧いただけます。



📍市立図書館 ☎ 22-5618

## ? 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** 公的機関の正しい情報に基づいて冷静な行動に努め、感染症に関わる全ての人を皆さんで○○しましょう。

**問題 2** 本市にはおいしさや生産方法にこだわった素晴らしい○○が数多くあります。

**問題 3** 8月26日(水)、本市は「パーソルワークスデザイン株式会社」と長崎県との間で、○○(増設)協定を締結しました。

「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、10月22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(11月中旬)をもって代えさせていただきます。

9月号の答え ①キャンペーン ②声 ③10 8月号の応募状況 154通(正解148・不正解6)

**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。

## 住人百色 24

新しいものを生み出すため毎日続ける努力を  
平戸光祥 団右工門 中里 一郎さん



本市の伝統工芸品で、日本遺産にも認定されている「三川内焼」。約400年前から受け継がれてきた伝統は、今もなお、多くの人々を魅了しています。  
「平戸光祥 団右工門」の第17代を務め、長年にわたり三川内焼づくりに従事している中里一郎さんは「物づくりは本当に楽しいですね。ゼロから物を作り出すため、自分の思いどおりにならないことや失敗したり苦労したりすることも多いですが、1つの作品が完成したときはすごく感動します」と三川内焼づくりの魅力について話します。

先端のとがった竹の道具を使い、磁土の塊から花びらの形に切り出す佐世保市指定無形文化財「平戸菊花飾細工技術」の技術保持者でもある中里さんは、ことしの春の叙勲で「瑞宝単光章」を受章されました。「菊細工の伝統技術を絶やしたくなかったので、技術を習得するために毎日朝早く起きて菊細工を作り続けました。そうした結果が実を結んだのだと思います」と笑顔で振り返る中里さん。「毎日続けるというのは難しく、忍耐も必要です。ですが、他の人と同じことを続けても、新しいものは生み出せません。他の人よりも倍以上考えて、訓練すればきっと何かが生まれると思うんです」。

最近では三川内焼を身近に触れてもらおうと、食器や花瓶だけでなくピアスやカフスポタンなどの装飾品にも菊細工を取り入れました。「これからもより多くの方に三川内焼を知っていただき、喜ばれるものを作っていきたい」とのこと、今後の作品づくりも楽しみです。

(取材日 8月25日)

住人百色(じゅうにんひやくいろ)  
佐世保に住む市民の皆さんのさまざまな取り組みなどを紹介するコーナーです。

## 栄養士おすすめレシピ

### 豆腐ハンバーグ



材料(2人分)

合いびき肉	100g	A	ケチャップ	小さじ2
豆腐	60g		ウスターソース	小さじ2
玉ネギ	50g		しょうゆ	小さじ2/3
パン粉	6g		酒	小さじ2
塩	0.8g		ニンジン	50g
こしょう	少々	B	砂糖	小さじ1
油	小さじ1		コンソメ	少々
ブロッコリー	50g		バター	小さじ1/2

### 作り方

- 豆腐は水切りする
- 玉ネギはみじん切りにし、耐熱皿に入れラップフィルムをかけて電子レンジ(600w)で1分加熱し、冷ましておく
- ②にパン粉と豆腐を加える
- 合いびき肉と塩、こしょうを粘りが出るまで混ぜ、③を加えてさらに混ぜる。人数分に分け、形を整える
- 油を熱したフライパンで④を焼き、火が通ったらAを合わせたものを加え、ひと煮立ちさせる
- ブロッコリーは小房に分け、ゆでる
- ニンジンは皮をむき1cmの輪切りにする
- 鍋にニンジンが浸るくらいの水を入れ、Bとニンジンを煮る。やわらかくなったら汁気がなくなるまで煮る

### 1人分の栄養価

熱量 242Kcal、たんぱく質 13.2g、脂質 14.3g  
カルシウム 59mg、食塩相当量 1.6g