

## 📧 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** よく散歩する歩道に植木鉢や看板などが置いてあったり、私有地から枝葉が伸び出たりして危ないのですが、そういった物などはそのままでもいいのでしょうか？

**回答** 歩道や側溝の上に植木鉢や立看板などの物を置くことは、道路法に違反する不法占用です。不法占用は歩行者や車両の通行の妨げとなります。特に視覚の不自由な人や車いす等を使用される人にとっては大変危険です。歩行者や車両の安全のため、不法占用物の撤去にご協力をお願いします。

また、沿道にお住まいの方(管理者)の樹木の枝

葉が張り出したり、木が倒れたりすることで道路や歩道の見通しが悪くなったり、道路標識やカーブミラーが隠れたりします。安全に通行できなくなるだけでなく、交通事故の原因になることもあり、管理者の責任が問われる場合もありますので、適切な管理をお願いします。

なお、道路上空に設置する看板や日よけなどは道路管理者に申請し、許可を得た上で設置できるものもあります。設置には基準がありますので、詳しくはお尋ねください。

📍土木政策・管理課 ☎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

○○○は「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」で禁止されている違法行為です。

### 問題 2

「119番」通報を受けて、1分1秒でも早く現場に駆け付け、大切な生命や身体、財産を守っている「○○○」。

### 問題 3

持病のある人や体調が優れない状態が続いている人は、年末年始の医療機関の休診に備え、早めに○○○○○○を受診してください。

「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、12月17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(1月中旬)をもって代えさせていただきます。

11月号の答え ①インフルエンザ ②免疫力 ③市税 10月号の応募状況 404通(正解390・不正解13・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。

### 12月号プレゼント

開設70周年記念 佐世保競輪  
九十九島賞争奪戦(GⅢ)  
QUOカード  
(2千円分)  
10名様



12月17日(金)～20日(日)に開催する開設70周年を記念した佐世保競輪のオリジナルQUOカードをプレゼント。コンビニやドラッグストアなどで利用できる全国共通の商品券です。イベントの内容など詳しくはさせば競輪HPをご覧ください。

📍佐世保競輪事務所 ☎31-4797

## 住人百色 26

### 人と人がつながり、交流を深める きっかけづくり

「英語で交わるまち SASEBO プロジェクト」  
スポーツ交流チーム代表 川崎 雄輔さん



川崎さんは前列左から2人目

「一人だけではできなくても、チームの皆さんとならできることがあります」と話してくれたのは、「英語で交わるまち SASEBO プロジェクト」のスポーツ交流チームで代表を務める川崎雄輔さん。同チームでは、市民と外国人の皆さんが言葉の壁を超え、スポーツを通じて国際交流を深める活動を行っています。

10月17日(土)には、ことしで4回目となる「英語で交わる国際交流大運動会」を開催し、日本人50人、外国人23人が参加しました。「コロナ禍で昨年と比べると参加者は半分以下に減りましたが」と川崎さん。「一時はイベントの中止を考えましたが、チームの皆さんと知恵を絞りながら話し合いを進めてきました。参加した人たちから『楽しかった』という声を聞いた時、開催してよかったと思いました」と笑顔で振り返ります。

「人と人がつながり、交流を深めていくためにはきっかけが必要」と話す川崎さん。「これまでの活動を通じてきっかけづくりの場所はできたと思うので、これからは交流を深める取り組みなども考えていきたいです」と続けます。「イベントには高校生もたくさん参加してくれています。この取り組みを次の世代につなぐため、生徒たちには積極的に企画運営に携わり、異文化に触れることで外国人との親睦を深めてほしいですね」と語ってくれました。



国際交流大運動会で綱引きをする参加者の皆さん

(取材日 10月29日)

### 栄養士おすすめレシピ

## 魚のゆず風味焼き



### 材料(2人分)

魚(ブリ・サバなど)	油	大さじ 1/2
60g × 2枚	シシトウ	4本
酒 大さじ 1/2	しょうゆ	大さじ 3/4
長ネギ 50g	A 酒	大さじ 3/4
大根 100g	砂糖	大さじ 3/4
ユズ 1/2個		

### 作り方

- ①魚に酒を振る
- ②長ネギは3～4cmの長さで斜め切りにする
- ③大根はすりおろし、ざるに上げて軽く水気を切る
- ④フライパンに油を入れ、魚の両面を色よく焼く。  
長ネギ、シシトウも一緒に焼く(油が多ければキッチンペーパーで拭き取る)。火が通ったら、Aを合わせたものを加えて、からめる
- ⑤④を器に盛り付けてすりおろしたユズの皮を散らす
- ⑥大根おろしを添えたら完成(好みでユズの搾り汁をかける)

### 調理のポイント

大根は部位によって甘みや辛み、食感が異なります。大根おろしには「葉に近い部分」が適しており、硬くしまって甘みがあります。ユズは果汁を搾って冷凍保存したり、丸ごと保存袋に入れて冷凍保存したりできます。

### 1人分の栄養価

熱量 224Kcal、たんぱく質 13.9g、脂質 13.7g  
カルシウム 26mg、食塩相当量 1.0g