

📧 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 親戚に送ったり自分たちで食べたりするために、佐世保の特産品やおいしい食べ物を簡単に購入できる方法を知りたいです。

回答 (一社)佐世保物産振興協会では、魅力あふれる佐世保の特産品を全国の皆さんに楽しんでいただけるよう、インターネット上で佐世保のよかもんお取り寄せショップ「佐世保ふるさと市場サセポーノ」を運営しています。海産物や肉類をはじめ、農産品、加工食品、菓子、陶磁器・工芸品などさまざまな佐世保の特産品を取りそろえており、もちろん全国各地への配送も行っていきますので、普段の食卓からお歳暮・お中元ギフトまで幅広くご利用いただけます。

また、季節に応じたレシピ特集や特産品のミニ情報なども掲載しており、見て楽しい、頼んでおいしいサイトとなっていますので、この機会にどうぞご覧ください。



サセポーノは下の画像からどうぞ



☎(一社)佐世保物産振興協会 ☎ 30-7744
☎ふるさと物産振興課 ☎ 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

令和 2 年 12 月 23 日、佐世保市と西海市に跨って架かる「○
○○」が国の告示をもって国重要文化財(建造物)に指定されました。

問題 2

4 月 1 日(木)から本市の公立公民館(中央公民館と 27 地区公民館)が○○○○○○センターに変わります。

問題 3

「九十九島○○○」の品質は、漁獲した新鮮なイワシをいかに鮮度を落とさず早くゆで揚げ、乾燥させるかが大きなポイントです。

「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、2月22日(月)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やさしい ②2 ③Q&A 12月号の応募状況 321通(正解310・不正解10・無効1)

2月号プレゼント

いくたの焼き菓子詰め合わせ

5名様



福石町にある「お菓子工房 いくた」の西海にまつわる自慢の焼き菓子の詰め合わせです。ホイチゴがポイントのクッキー「西海のうず潮」とスイートポテト「西海讃菓」をどうぞご賞味ください。

☎お菓子工房 いくた ☎ 33-9048

住人百色 28

体験した感動を動画で皆さんに伝えたい

株式会社えびす 五島 大督さん



「佐世保はいろいろなものがコンパクトにまとまっているまちだと思います」と話すのは、東京から移住し、株式会社えびすに勤めている五島大督さん。

五島さんは以前、東京でテレビ番組制作会社に勤めていましたが、本市出身の友人・北村さんに誘われて約1年前に佐世保へ移住してきました。「佐世保は繁華街の近くに豊かな自然があり、アメリカンカルチャーも楽しめるので、他都市から来た私にはとても魅力的なまちです」と話します。

五島さんは現在、北村さんと一緒にまちおこしの事業を行っており、新電力を利用した財源づくりや動画配信サイトYouTubeで佐世保の魅力を伝える動画「佐世保ベース」を配信しています。これまでに100本以上の動画を制作してきた五島さんは、「地域の活動や魅力を県外の方にもっとPRしたいと思い、約1年前から動画配信を始めました。企画の中で体長83cmの魚を釣ったり、かまどで炊いた新米を食べたりするなど、未体験なことばかりなので、佐世保での生活はとても新鮮ですね」とほほ笑み、「移住当初は家族も知り合いもいないため不安でしたが、動画配信を続ける中でたくさんの人とのつながりができました」と充実した毎日を過ごしています。

今後の活動について尋ねると、「私たちの活動を見て一緒に佐世保を盛り上げたいと思ってくださる方が増えるといいですね。そのために、私が佐世保でいろんなことを体験し、感動したことを動画を通して皆さんに伝えていきたいです」と意気込みを話してくれました。(取材日 12月24日)

YouTube動画「佐世保ベース」は右の画像からご覧になれます



栄養士おすすめレシピ

白菜のクリーム煮



材料(2人分)

白菜	160g	生クリーム	40ml
油揚げ	1枚	塩	小さじ1/6
鶏ガラスープの素	小さじ1弱	コショウ	少々
水	65ml	かたくり粉	小さじ2
酒	小さじ1	水	小さじ2

作り方

- ①白菜は長さ4cm、幅1cmくらいに切る。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分にして幅1cmに切る
- ②Aを煮立たせ、白菜・油揚げの順に入れ、ふたをして中火で軟らかくなるまで煮る
- ③生クリームを加えて、塩とコショウで味付けし、水溶きかたくり粉でとろみを付ける

1人分の栄養価

熱量 132Kcal、たんぱく質 2.4g、脂質 10.7g
カルシウム 63mg、食塩相当量 0.9g

調理のポイント

冬の代表的な野菜である白菜は、煮物やシチューなどで煮汁ごと一緒に食べると、水に溶け出したビタミンCやカリウムも逃がさず摂取できます。また、生クリームを豆乳や牛乳に変えてもおいしくいただけます。

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。