

📧 お便り

今回は市政広報テレビ番組「キラっ都させば」内のコーナーで紹介している「SASEBO de ENGLISH」について寄せられたご意見や感想の一部を紹介します。

皆さまからのご意見・感想

- ・ 実用的で役に立つ英語だと思いました
- ・ 英語コーナーは短時間ですが、日常会話で使えるような表現が紹介されるので大変役に立ちます！
- ・ 四ヶ町アーケードなどで外国の人に道案内できるようになることを夢見ています
- ・ 佐世保には外国の人も多く、英語の必要性を感じています。英語コーナーも新鮮でよかったです
- ・ 英語コーナーとても良いです。勉強になります
- ・ ワンポイントレッスンも助かります。これからも続けてほしいです

・ ワンフレーズの英会話まで盛り込まれて、いかにも佐世保らしいですね

担当課から

ご感想ありがとうございます。同コーナーは本紙 31 ページでも紹介しています。これまでの「キラっ都させば」の動画は市HPでご覧になれます。

市ホームページは
右の画像からどうぞ



☎秘書課 ☎ 24-1111

☎社会教育課 ☎ 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

国や自治体が○○○○接種のために金銭や個人情報を電話で求めることはありませんので、不審な電話にはご注意ください。

問題 2

来庁される皆さんが3密にならないように、窓口の混雑状況をお知らせする「混雑○○○」の導入

問題 3

感染症医療に従事されている関係者の方々に佐世保の○で応援するため、食事の提供資金を募る寄付金箱を市役所などに設置

「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、3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(4月中旬)をもって代えさせていただきます。

2月号の答え ①西海橋 ②コミュニティ ③いりこ 1月号の応募状況 282通(正解279・不正解3・無効0)

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 29

幻の佐世保レモン「味美」と出会って40年

三好園 川久保 三好さん



川久保さんご夫婦(左から信子さん、三好さん)

「味美は香りと味のまろやかさが特長な新しい香酸かんきつ類です」と話すのは、全国でも鹿町町でしか栽培されていない幻の佐世保レモン「味美」を生産されている川久保三好さん。味美のほかにも農産物などを夫婦で協力して栽培されています。

川久保さんは約40年前に変わった品種のかんきつ類が親戚の家に自生していることを発見。原木から接ぎ木をして育て始められました。約17年前に味美の本格的な栽培に移行し、国や県に品種の調査を依頼したところ自然交雑で誕生した新品種であることが分かり、平成24年に品種登録されました。「味美の原木は枯れてしまいましたが、接ぎ木によって新品種の血筋をつなぐことができたため、『幻の佐世保レモン』と呼んでいます」と笑顔で話します。

味美の皮が薄く種がない、果汁もたっぷり採れるという特長を生かし、これまでに味美を使ったポン酢「みよボン」や果汁を搾った「させばレモン搾り」などの加工食品としても商品化されています。川久保さんは「味美は生ガキや揚げ物だけでなく、スイーツやアルコールとも相性が良いので多くの人に食べてほしいですね」と話します。

今後について尋ねると、「今は私たちが味美を栽培しているので、作り手が増えて、より多くの人に届くようになれば良いと思います。ふるさと納税の返礼品としても全国各地に届けられていますので、味美が本当の佐世保の特産品になればうれしいですね」と意気込みを話してくれました。80歳の節目の年に味美を新しく1,000本植えられた川久保さん。味美のさらなる飛躍に向けてまい進されています。

(取材日 1月28日)

※商品は三好園(電話・ファクス 77-5250)などで購入できます。

栄養士おすすめレシピ

ミルクポテトサラダ



材料(2人分)

ジャガ芋	160g	牛乳	100ml
キュウリ	30g	酢	小さじ1
塩	少々	A 砂糖	小さじ1/2
ロースハム	1枚	塩	ひとつまみ

作り方

- ① ジャガ芋は皮をむいて2cm角に切る。キュウリは輪切りにし、塩を振りしんなりとさせる。ロースハムは5mm角に切る
- ② 鍋にジャガ芋と牛乳を入れ落しぶたをして、中火で15分ほど煮る
- ③ 落しぶたを取り、火力を強めて底を混ぜながらトロトロになるまで水分を飛ばす
- ④ ③をつぶしながら熱いうちにAを加えてあえる。粗熱が取れたら、水気を絞ったキュウリとロースハムを加えて混ぜ合わせる

※Aの代わりに市販のすし酢を使うと手軽に調理できます。

1人分の栄養価

熱量 116Kcal、たんぱく質 4.4g、脂質 3.1g
カルシウム 64mg、食塩相当量 0.5g

調理のポイント

ジャガ芋を牛乳で煮ることで、コクと甘みが増します。マヨネーズを使わない、ヘルシーなポテトサラダです。