

📧 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 市内に咲く季節の花の情報を教えてください。

回答 本市では、市の情報を各種 SNS で発信しています。今回はそれぞれの視点から市内の花の情報を紹介しているアカウントを紹介します。

- ・佐世保市観光物産振興局 (Facebook、twitter) 観光情報のほか、菜の花・コスモスの季節には展海峰の開花情報を随時お知らせしています。

Facebook (左)
twitter (右)



- ・ダストンくん (佐世保市環境部) (twitter) 市のごみの出し方や市内の植物・生き物といっ

た自然環境について紹介しています。

ダストンくん
twitter



- ・【公式】佐世保市インスタ部 (Instagram) 市の景観や自然、歴史、文化、グルメ情報など幅広い魅力を発信しています。

佐世保市インスタ部
Instagram



📧秘書課、観光課 ☎ 24-1111
📧環境政策課 ☎ 31-6520

? 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

○○天主堂の耐震・修復工事が終了し、2月24日から教会堂内の見学ができるようになりました。

問題 2

国指定史跡福井洞窟の出土品等を展示・紹介する「福井洞窟○○○○○○」が4月28日(水)にオープンします。

問題 3

新たな取り組みとして「SASEBO ○○○○○キッズ・チャレンジ事業」を開催し、子どもたちが自分の思いや考えを積極的に英語で伝えようとする姿を目指します。

「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、4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(5月中旬)をもって代えさせていただきます。

3月号の答え ①ワクチン ②ランプ ③食 2月号の応募状況 601通(正解593・不正解7・無効1)

4月号プレゼント

黒島御朱印帳

10名様



黒島ウェルカムハウスで販売(1冊1,760円・税込)されている黒島天主堂などがデザインされた蛇腹式の御朱印帳です。黒島御朱印帳を持って黒島を巡ってみませんか。

📧黒島観光協会 ☎ 56-2311

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 30

九十九島の感動を皆さんに

西海国立公園 九十九島ビジターセンター 西村 佳美さん



「九十九島には生き物たちにとって居心地の良い環境がたくさんあり、いろんな生き物が生息しています」と話すのは、九十九島ビジターセンターで九十九島の魅力を伝えるため、日々調査を行う西村佳美さん。ビジターセンターでは九十九島周辺の水質調査や植物・野鳥などの調査、自然に関するイベント、市内の小学校などへの出前授業などを行っています。

「県外からいらっしゃったお客さんに『九十九島って本当にいいところですね』などと誉めていただくと、改めて素晴らしい場所なんだと実感します」と話す西村さん。本市出身の西村さんにとって九十九島は身近で当たり前にあり、遊覧船や展望台から島を眺めるだけの存在でした。ところが、ビジターセンターで働き始め、実際に島へ上陸するようになると、今まで知らなかったたくさんの発見や小さな気付きがあり、この感動を誰かに伝えたいと徐々に思うようになったそうです。

「海岸での調査中にフナムシを見つけたとき、最初は怖がっていたのですが、よく見るとかわいい目をしていることに気付いたんです。それを来館したお客さんへ伝えて『ほんとだ!』と感動を共有することができたときはうれしかったですね」と当時を振り返ります。

昨年開設10周年を迎えた九十九島ビジターセンター。西村さんは「これからも九十九島の調査に励み、県外の人や以前の私のように地元でまだ九十九島のことをあまり知らない人にも魅力を伝えていき、九十九島ファンを増やしていきたいです」と今後の意気込みを話していただきました。

(取材日 2月25日)

栄養士おすすめレシピ

鶏肉とワカメのチーズロール



材料(2人分)

鶏むね肉	150g	キュウリ	30g
塩	1g	レタス	20g
酒	小さじ1	ミニトマト	2個
カットワカメ	2g	トマトケチャップ	20g
プロセスチーズ	20g		

作り方

- 鶏むね肉の皮にフォークで数カ所穴を開ける。肉の厚みが均一になるように包丁で開く。巻きやすくなるように全体を包丁の背で数回たたいて、広げる。Aを振り、なじませる
 - カットワカメは水で戻す。プロセスチーズは拍子木切りにする
 - ①の皮の部分を下にして広げる。手前から2cmのところ②を置き、端からきっちりと巻く。アルミホイルにのせ隙間なく包み、両端をねじって留める
 - フライパンに③をのせる。閉じたところから水が入らないように口を上に向け、お湯をアルミホイルの半分まで入れる
 - ふたをして火にかけ、沸騰したら弱火にして5分、火を止めてふたをしたまま15分置いたら取り出す
 - キュウリ、レタス、ミニトマトは洗ってから食べやすい大きさに切り分け、皿に盛り付ける
 - ⑤を切り分け、トマトケチャップを添える
- ※作る分量が増える場合は、火にかける時間を2～5分ほど延ばしてください。

1人分の栄養価

熱量 201Kcal、たんぱく質 17.5g、脂質 11.4g
カルシウム 80mg、食塩相当量 1.2g