

📧 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。

意見 先日県外の友人に「たばこの吸い殻がよく落ちているまちだね」と言われました。子どもの徳育も大切ですが、大人の公共心も醸成し、心豊かな佐世保市を目指してほしいと思います。

また、環境美化の観点からは、市民大清掃や各町内会など地域の方々や各団体が自発的に行われている清掃活動に対する協力、支援など、市民の皆さんと協働して地域の環境美化と意識の醸成に努めていきます。

回答 貴重なご意見をありがとうございます。たばこの吸い殻に関しては、喫煙者のマナー問題として取り上げられることがあります。ご指摘のとおり本市の徳育を推進するに当たり、子どもたちをはじめ、次の世代の人たちにしっかりした背中を見せることができるよう「大人の徳育」が非常に大切であると考えており、市民の皆さまに引き続き徳育の推進を呼び掛けていきます。



☎ 社会教育課 ☎ 24-1111
☎ 廃棄物指導課 ☎ 20-0660

? 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
中核的な事業である「○○○○のリニューアル工事」が来年4月のオープンに向け4月から本格的に始まりました。

問題 2
西九州自動車道の4車線化事業に伴う佐世保中央IC～佐世保みなとIC間の橋梁拡張きょうりょう工事が本年○月から順次行われます。

問題 3
国の文化審議会は早岐瀬戸に架かる「○○○」を国登録有形文化財(建造物)に登録するよう、文部科学大臣に答申しました。

「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、5月21日(金)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(6月中旬)をもって代えさせていただきます。

4月号の答え ①黒島 ②ミュージアム ③グローバル 3月号の応募状況 275通(正解266・不正解7・無効2)

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 31

気持ちを1つに江迎をよりよくしたい
江迎町地域婦人会 会長 前田 アサミさん



「私たちが住むまちを少しでも住みやすくしたいんです」と話すのは、江迎町地域婦人会で会長を務める前田アサミさん。昭和61年から同会本部役員を務め、県地域婦人団体連絡協議会の副会長などを歴任し、その間、県の各種審議会委員として研修を積んできました。前田さんは地域に関わる環境問題や子どもたちの見守り活動などの社会教育活動に長年取り組み、その功績が認められ、ことし2月に文部科学省の社会教育功労者表彰を受賞されました。「新型コロナウイルスの影響で東京での表彰式は中止となりましたが、オンラインで参加し、改めて受賞の重みを感じました」と振り返ります。

これまで地域婦人会として江迎千灯籠まつりでのごみの収集・分別や蕪玉まつりでお客さんをもてなす「いっぷく処」の運営などの活動を20年近く続けてきた前田さん。「特に江迎千灯籠まつりは江迎を代表する伝統的な祭りなので、他の地域から来てくれたお客さんをきれいなまちでお出迎えしたかったんです。最初は道路にごみが散乱していましたが、祭りの期間中、4カ所に設置したごみ箱が満杯にならないように1日に何度も袋を取り替えました。そうした努力を重ねた結果、最近では来てくださったお客さんが、自然とごみを分別して捨ててくれるようになりました」と話します。

今後について尋ねると、「どんなに時代が変化しても、江迎に住んでいる人が住みやすく、他の地域から訪れた人にもいいところだと感じてもらえるまちにしたいです」と思いを語り、続けて「同じ思いを持った婦人会の皆さんと一緒にいたから、ここまで長く活動を続けてこられたと思います。一生懸命、活動に協力して下さる仲間に出会えたことが、なによりの宝物です」と笑顔で話してくれました。

(取材日 3月29日)

栄養士おすすめレシピ

アボカドお豆腐ディップ



- 材料 (2人分)**
- | | | | | |
|-------|------|---|-------|--------|
| 絹ごし豆腐 | 30g | A | レモン汁 | 小さじ1 |
| アボカド | 1/3個 | | 塩 | 0.2g |
| キュウリ | 50g | | マヨネーズ | 大さじ1 |
| ニンジン | 20g | | 粉チーズ | 大さじ1/2 |
| ミニトマト | 4個 | | | |

- 作り方**
- ①絹ごし豆腐は水切りをし、つぶす
 - ②アボカドは皮と種を除き、よくつぶす
 - ③①、②とAをよく混ぜ合わせる
 - ④キュウリ、ニンジンはスティック状に切る。ミニトマトはへたを取って洗っておく
 - ⑤盛りあわせた野菜に③を添える

1人分の栄養価
熱量 96Kcal、たんぱく質 2.4g、脂質 7.9g
カルシウム 42mg、食塩相当量 0.6g

調理のワンポイント
アボカドはよく熟したのを使うと、なめらかに仕上がります。豆腐はキッチンペーパーで包み、電子レンジで温めるとより早く水切りができます。また、パンに挟んでサンドイッチにしてもおいしく召し上がれます。