

📧 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 以前、佐世保市の公式 SNS で鎮守府に関する投稿を見ました。鎮守府について教えてください。

回答 「鎮守府」とは日本海軍の本拠地となる機関(役所)のことです。日本が近代国家として歩み始めた明治期、海防力を高めるべく国内に4つの軍港(鎮守府)が置かれました。このうち「佐世保鎮守府」は日本の最西端を守る要として横須賀、呉に続き、明治22(1889)年7月1日に開庁しました。

それまでの佐世保は、干拓地や湿地が広がる人口4千人ほどの村でしたが、鎮守府の設置によって飛躍的に成長し、明治から大正期にかけては、最先端の技術と最高の人材が投入され、兵器や艦艇を造る



当時の佐世保鎮守府庁表門

海軍工廠こうしやうなどの施設や水道・鉄道などのインフラが続々と整備され、本市発展の礎となりました。
※市公式 SNS では、佐世保の歴史や過去の出来事などを紹介していますので、どうぞご覧ください。
📍文化財課、秘書課 ☎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

ワクチン接種は本人の○○に基づいて受けるものですので、接種による効果や副反応などを理解した上で、自分自身でよく考えて判断してください。

問題 2

「まちなか滞在拠点」として広域圏周遊型○○○○○○○の受け入れ拠点としても活用されます。

問題 3

本市では、お得な「○○○応援クーポン」を発行します。

「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、8月20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(9月中旬)をもって代えさせていただきます。

7月号の答え ①島瀬 ②30 ③チャットボット 6月号の応募状況 307通(正解294・不正解11・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 34

地域の皆さんと一緒に江迎を盛り上げたい

恢復食堂 δTAYA 末永 信仁 さん



江戸時代に宿場町として栄えた歴史のあるまち、江迎。「まちなかを歩くと、宿場町として栄えた当時の雰囲気を感じることができます」と話すのは、恢復食堂 δTAYA の末永信仁さん。

末永さんは、観光地域づくりを進める江迎活性化協議会の一員としてだけでなく、江迎千灯籠まつりの運営などこれまでも多くの活動に携わってきました。ことし6月6日(日)には、江迎活性化の新たな取り組みとして地域づくりの拠点「入り江で迎えるまちの駅『おおたや』」の中に、江迎の発酵食品や地元の食材を生かしておもてなしを行う「恢復食堂 δTAYA」をリニューアルオープンさせました。

「江迎はかつて宿場町として人々が休息し、体力・気力を回復させ、新たな目的地に向けて出発していく場所でした。この場所が『現代版の宿場町』の拠点として、人々の心と体を回復させるだけでなく、訪れる人の気持ちが少しでも温まり、ホッとできる場所となることを目指してさまざまな取り組みを進めています」と意気込みを話す末永さん。

今後について尋ねると、「語呂合わせになりますが、『おおたやでおおたや(会ったや)』という感じで、地域の人たちが気軽に立ち寄れるような場所にしていきたい。この場所が地域に定着することがまちの活性化にもつながっていくと思います」と笑顔で話し、「リニューアル後、多くのお客さまにお越しいただくようになりましたが、これがゴールではなく、むしろスタートだと思っています。今後もまちの魅力を発信し、地域の皆さんと一緒に江迎を盛り上げていきたいです」と力強く語ってくれました。

(取材日 7月2日)

恢復食堂 δTAYA
Facebook



恢復食堂 δTAYA
Instagram



栄養士おすすめレシピ

切り干し大根入り アクアパッツア



材料(2人分)

	白身魚切り身	パセリ	適量
	70g × 2枚	オリーブ油	大さじ 1
A	塩	アサリ水煮缶詰	40g
	こしょう	水	120ml
	切り干し大根	酒	大さじ 2
	トマト	塩	小さじ 1/5

作り方

- ①白身魚切り身にAを振る
- ②切り干し大根は水につけて戻す。トマトは一口大に切り、パセリはみじん切りにする
- ③フライパンにオリーブ油を熱し、白身魚切り身の皮を下にして焼く。トマトを入れて、水分が出てきたら切り干し大根とアサリ水煮缶詰を汁ごと加えて、水と酒を入れる
- ④煮立ったら弱火にしてふたをし、5～7分煮る。塩で味付けをする
- ⑤器に盛り、パセリを散らす

1人分の栄養価

熱量 230Kcal、たんぱく質 18.7g、脂質 9.1g
カルシウム 152mg、食塩相当量 1.1g

料理の豆知識

アクアパッツアとはブイヨンなどのだしを使わず、水やトマト、白ワインなどで魚を煮込んだ料理のことです。