

📧 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 町内会などでの消防訓練がなかなか開催できません。自宅で学べる動画などはありませんか。

回答 消防局では、消火器や屋内消火栓の取り扱い方など、「いざ」というときのための動画を市ホームページで公開していますので、ご活用ください。

公開動画(令和3年9月3日時点)

- ・「救急の日」って、なあ～に？(7分42秒)
- ・ジェル状着火剤を使って実験してみました(31秒)
- ・消防訓練(ホテル・旅館)(12分9秒)
- ・緩降機取扱要領(6分10秒)
- ・救助袋取扱要領(7分30秒)
- ・パッケージ型消火設備取扱要領(3分02秒)

- ・消火器取扱要領(3分28秒)
- ・自動火災報知設備取扱要領(6分06秒)

- ・消防機関へ通報する火災報知設備取扱要領(4分19秒)

- ・屋内消火栓設備取扱要領(7分49秒)

- ・安全・安心な社会を作るために(13分52秒)



動画の閲覧は
右の画像からどうぞ



📞消防局予防課 ☎23-2539

❓ 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

全国にある約740カ所の洞窟遺跡のうち、本市には○○カ所の洞窟遺跡があり、その数は日本一を誇ります。

問題2

「佐世保暮らし」の魅力を発信し、本市への○○をPRするため、平成28年度から年に1回発行している「佐世保時間」。

問題3

10月1日(金)から消費(賞味)期限間近となった食品などをお得に購入できる「○○○○○○○○」のサービスを開始しています。

「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、10月21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(11月中旬)をもって代えさせていただきます。

9月号の答え ①脳 ②赤ちゃんの駅 ③オンライン 8月号の応募状況 239通(正解223・不正解10・無効6)

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。

10月号プレゼント

5名様

ハボタンで彩るブーケ



※写真はイメージです。

20ページで紹介している大円坊さんが栽培するハボタンを、ブーケにして5名様にプレゼントします。ラメが施され、キラキラ輝くハボタンを自宅に飾ってみませんか。

📞大円坊さん ☎090-4033-6631

住人百色 36

どんなことにも挑戦し失敗も楽しむ

新規就農(小菊栽培) 大円坊 慶子さん



「小菊に関しては、これまでの人生で一番力を入れて
ていますね」と話すのは、鹿町町で農業を営む大円坊
慶子さん。令和元年6月、29歳のときに新規就農
者として主に小菊の栽培を始め、現在は市内以外に
も関東や関西、福岡など各地に「させば西海菊」と
して小菊を出荷しています。

周囲の後押しと協力があがり、農業を始める決心
をした大円坊さん。「人からできないと言われたら
『やってやる』となるタイプなんですよね。まだして
もないことをできないと決めつけることが嫌です
し、一度きりの人生を無駄にしたくない。だから、
小菊栽培とはとことん向き合っています」と熱い思い
をもって農業に取り組まれています。

ことしで農業を初めて3年目となる大円坊さんは、
「新規就農者としての5年間は周囲からのサポート
が厚く、自立に向けて試行錯誤できる期間です。昨
年は人を雇ったり栽培する量を増やしたり、さまざ
まなことに取り組みました。失敗もたくさんありま
したが、そこから学ぶことも多かったのが、失敗も
楽しんで、今後もいろんなことに挑戦していきたい
です」と笑顔で話します。

最後に大円坊さんは、「最近では新型コロナウイルス
感染症や天候不良など、いろいろな人が大変な思いを
されていると思いますが、とにかく諦めないでほし
いと思います。考えて行動して、一休みしたり誰か
に相談したり。視野を狭めないことで、前には何も
なくても横を向いて新しいアイデアが見つかるかも
しれません。どんなことも楽しく考えて、多くの
人が前向きに生きていけるといいですね」と自分自身
にも言い聞かせるように話してくれました。

(取材日 8月27日)

栄養士おすすめレシピ

楽々シュウマイ



材料(2人分)

キャベツ	100g	A	卵	1/4個
シメジ	40g		塩	小さじ1/5
ショウガ	1/2かけ		片栗粉	小さじ1
長ネギ	5g		ごま油	小さじ1/4
豚ひき肉	120g		こしょう	少々
ギョーザの皮	6枚		しょうゆ	小さじ1
			酢	小さじ1

作り方

- ①キャベツは1cmの短冊切りにする。シメジは石づきを除き、ほぐしておく
- ②ショウガはすりおろして搾り、搾り汁を作る。長ネギはみじん切りにする
- ③Aと②、豚ひき肉を合わせて粘りが出るまでよく混ぜ、6つに分けて団子にする
- ④ギョーザの皮を2mm幅の細切りにしてバットに広げる。③を転がしてギョーザの皮を表面に付ける
- ⑤蒸し器にクッキングシートを敷く。キャベツとシメジを置き、④を乗せて10分ほど蒸す
- ⑥しょうゆと酢を合わせ、好みで付けて食べる

1人分の栄養価

熱量 236kcal、たんぱく質 14.5g、脂質 12.4g
カルシウム 34mg、食塩相当量 1.0g

調理のワンポイント

皮で包むのではなく、表面にギョーザの皮を付けることで手軽に作れます。シュウマイと一緒にたっぷりの野菜を蒸しましょう。