

📧 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 佐世保市内に日本本土最西端の地があると聞きました。どこにあるのでしょうか。

回答 観光PRの一環として島しょを除く北海道、本州、四国、九州における四極を「日本本土四極」と呼び、そのうち最西端の地が小佐々町の「神崎鼻公園」(小佐々町楠泊 354-1)にあります。本市では、「神崎鼻公園」を訪れた人を対象に「日本本土最西端到達証明書」を発行しています。

また、最北端の北海道稚内市(宗谷岬)、最東端の北海道根室市(納沙布岬)、最南端の鹿児島県南大隅町(佐多岬)とも連携し、4カ所全ての証明書を集めると1枚の踏破証明書となっています。



夕日
神崎鼻公園から眺める

公園内には最西端にちなんだモニュメントが設置され、澄み切った青い海や美しい夕日などをご覧ください。

※証明書は小佐々支所や佐世保観光情報センター(JR佐世保駅構内)で交付しています。

📞観光課 ☎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

食品ロスを減らすためには、食品ロスが発生する原因を正しく理解し、食品に対して正しい○を身に付けることが大切です。

問題 2

狂犬病予防法や動物愛護法の関連業務を行う施設として、大瀧町に佐世保市動物○センターを整備し、10月18日(月)から供用を開始しました。

問題 3

○○○○ベルトは、小学校の通学路に設置しています。

「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、11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(12月中旬)をもって代えさせていただきます。

10月号の答え ①31 ②移住 ③サセボタバスケ 9月号の応募状況 199通(正解194・不正解5)

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。

11月号プレゼント

2名様

長崎和牛サーロインステーキ



※写真はイメージです。

軟らかな食感とジューシーな口溶け、赤身と脂身が絶妙なバランスの長崎和牛。今月号では長崎和牛のサーロインステーキ(約200g)を2名様にプレゼントします。

📞肉のあいかわ ☎58-3811

住人百色 37

身近なテーマでみんなが楽しめる演劇を

演出家 宮原 清美 さん



アルカス SASEBO 開館 20 周年を記念し、9月25日(土)、26日(日)に公演された「わが町 佐世保の物語」。その脚本・演出を手掛けたのは、本市出身の演出家・宮原清美さんです。

佐世保に暮らす人々が感じる日常の小さな幸せや生きる喜びをテーマに描かれた同作品。演劇好きの人だけでなく、普段演劇を見ない人にも楽しんでいただけるようにと宮原さんは脚本執筆に当たり道行く人の声に耳を傾け、皆さんが思う「佐世保ならではの面白さ」をストーリーの中に散りばめました。

今回の公演には小学生から80代の人まで32人が公募で参加。公演を終え、宮原さんは「年齢も育った環境も異なる皆さんが共に支え合い、世代を超えた関係性が築けました。当初に比べ出演者の意識も大きく変わり、皆さんの成長を感じています」と振り返ります。新型コロナウイルスや台風の影響で、本番当日まで出演者全員が集まることはなかったそうですが、宮原さんは常に前を向き、「今できることを、今いる人たちとやっつけていこう」と出演者の気持ちを奮い立たせて練習に臨みました。

始動から1年半、公演当日には300人近くの観客が集まりました。劇が始まると会場は観客の笑いと大きな拍手に包まれ、宮原さんは終演のあいさつで「演劇は演技手とお客さんの想像力を借りて完成する芸術。一緒に作っていただき心から感謝します」と関係する全ての人へ感謝の気持ちを述べました。

今後の抱負を尋ねると、「若者が演劇に挑戦できる機会をつくりたいですね。演劇には想像力や他人への思いやりが欠かせません。演劇を通して人との接点が生まれると、日常が輝き出し、人間性が豊かになります。そのような人たちが増えれば、佐世保はもっと面白いまちになりますね」と笑顔で話してくれました。

(取材日 9月30日)

栄養士おすすめレシピ

黒豆とサツマイモの茶巾絞り



材料(2人分)

サツマイモ 100g 黒豆(甘煮) 20g
砂糖 大さじ1/2 または甘納豆

作り方

- ①サツマイモは皮をむき、2cm角に切る。ひたひたの水で軟らかくゆでる
- ②軟らかくなったら水気を切り、砂糖を加えてつぶす
- ③黒豆か甘納豆を加えて2等分にし、ラップで茶巾に絞る

1人分の栄養価

熱量 153kcal、たんぱく質 4.1g、脂質 1.9g
カルシウム 38mg、食塩相当量 0.4g

サツマイモの栄養成分

サツマイモには以下のとおりたくさんの栄養成分が含まれており、さまざまな特長があります。

- ・炭水化物が主成分で、エネルギー源になります
- ・ビタミンC、E、食物繊維が豊富です。他の野菜では調理時に損失しやすいビタミンCですが、イモ類ではあまり失われません。

※サツマイモを購入するときは、皮の色がきれいでなめらかなもの、ひげ根が生えていないものを選ぶと口当たりがよく、食べやすいです。

調理のポイント

市販の煮豆や甘納豆で手軽に作れ、おやつにぴったりです。おせち料理の一品にもおすすめです。