

第95回日本港湾協会定時総会が開催されました

5月25日(水)、第95回日本港湾協会定時総会がアルカスSASEBOで開催され、国や地方自治体、民間企業など全国の港湾関係者約900人が出席しました。

本総会は、令和2年度に本市での開催が予定されていましたが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大によって延期となり、前回の総会から3年ぶりの開催となりました。

26日(木)には、郵船クルーズ代表取締役社長の坂本氏と海上自衛隊佐世保地方総監の西氏をお迎えし「港湾政策研究所講演会 in 佐世保」が開催され、本市がリーディングプロジェクトの一つとして推進している「クルーズ船の入港体制整備」や「基地との共存共生」に関係する貴重な講演が行われました。

本総会の開催を機に、鯨瀬ターミナルビルなど佐世保港周辺で市制施行120周年を記念するライトアップを始めましたので、どうぞご覧ください。

みなと振興・管理課 ☎ 22-6129



佐世保で頑張る若者紹介 2

自分にできることが 増えていくことをうれしく思います

株式会社九州テン
谷口 舞花さん

小佐々町にある工業団地「ウエストテクノ佐世保」にある株式会社九州テンで働く谷口舞花さん。

谷口さんは、西海市出身で、佐世保商業高等学校を卒業。高校では、簿記やビジネスについて学びましたが、元々裁縫が好きで「ものづくり」に関心があり、佐世保市内で通信機器などの製造を行っている同社に入社しました。

入社当初は、はんだ付けなど未経験の業務に悪戦苦闘していましたが、入社7年目を迎える今では、高いスキルが求められる電子機器の製造から検査・出荷までを行う業務を担当し、同僚からも頼りにされています。

仕事について、谷口さんは「いろいろな機種の製造に

携わることで、自分にできることがどんどん増えていくことがうれしく、自分が手掛けた製品が完成し、出荷を見届ける時に達成感を感じます」と話します。

工作上、立ち時間が長いので、休日はウォーキングなどで体を動かしたり、社内の家庭菜園サークルで同僚との親交を深めたりしているようです。

最後に、佐世保市の好きなのところを尋ねると「食べ物おいしいところです。また、ハウステンボスが好きで、年間パスポートを使ってよく遊びに行っています」と楽しそうに話してくれました。

(取材日 5月27日)

※このコーナーでは、佐世保で働く若い人に話を聞き、市内就業の魅力などを紹介します。

ブルーベリー

「あいあいの雫」は、農業生産法人「FAながさき」(光町)が地域ブランド作物の創出を目的として栽培しているブルーベリーです。大粒で甘みが強く、高品質・高精度のブルーベリーとして市場でも高く評価されており、JR九州スイーツ列車「或る列車」でも提供され、人気の高いデザートとして喜ばれています。

「あいあいの雫」は、専用ハウスでのアクトポット栽培で、徹底した水分管理や肥料管理の下、生産されています。品種はハイブッシュ系・ラビットアイ系の10品種を約5千鉢で栽培しており、その時期に適した一番おいしい品種を収穫しています。

手摘みしたブルーベリーは、一粒一粒丁寧に選果・選別され、生果は即日出荷し、冷凍ブルーベリーは即日冷凍しているため、どちらも摘みたてのフレッシュな香り

や濃厚な味わいを楽しめます。摘みたてをそのまま食べるのがブルーベリーの一番おいしい食べ方です。プチとかめば口の中



いっぱい果汁がはじけ、甘さとさっぱりとした酸味が後をひきます。その他、ブルーベリーの果肉を丸ごとすりつぶしたジャムなどの加工品も販売されています。

【販売店】食彩の里よかばい相浦(相浦町1770-1)

☎ 48-3201

農政課 ☎ 24-1111

食品ロス削減アイデアレシピ

まるごとピーマンの肉詰め



材料(2人分)

ピーマン	4個	チーズ	30g
合いき肉	200g	鶏ガラスープ	小さじ1
塩	少々	の素	
こしょう	少々	ケチャップ	大さじ1
卵	1/2個	ソース	小さじ1
片栗粉	小さじ1	水	80ml

1人分の栄養価

熱量 362kcal、たんぱく質 23.0g、脂質 25.1g、カルシウム 117mg、食塩相当量 1.3g

●令和3年度 楽しく!おいしく!食品ロス削減! アイデアクッキングコンテスト アイディア賞



食品ロス削減
アイデアレシピ動画

作り方

- ①ピーマンはヘタから1cm程のところまで切る
- ②ヘタはレンジで約1分加熱しておく
- ③種とワタは手で適量に取り、つぶして合いき肉に混ぜる。塩、こしょう、卵は好みで混ぜる
- ④ピーマンの内側に片栗粉をまぶし、③を詰める
- ⑤④の中心にチーズをたっぷり詰め、残りの③でふたをする
- ⑥肉の面からフライパンで加熱する
- ⑦表面に火が通ったら側面も焼き、ヘタとAを加えて、ふたをして蒸し焼きにする。様子を見ながら5~10分加熱する



考えていただいた人

西岡 萌美さん

料理のワンポイント

ピーマンのヘタ、種、ワタはすべて使います。ヘタは盛り付けに使うとかわいいです。

7/23(土)土用の丑の日
蒲焼き・お灸当り子約めります

- ◆蒲焼き・白焼き(各1本)4,000円(税込)
- ◆丑特(8切れ).....4,000円(税込)
- ◆丑松(6切れ).....3,000円(税込)
- ◆丑竹(4切れ).....2,000円(税込)

鰻さすが
(0956)25-5539
佐世保市天満町1-4
年中無休
営業時間 11:00~22:00
(オーダーストップ21:30)

数に限りがございますので、早めのご注文お願い致します。

ボートレース大村のレースを中心にSGレースや全国各地のレースも発売!

ボートレース チケットショップ 長崎佐々

無料駐車場完備!! 北松浦郡佐々町小浦免1219 TEL0956-59-6351 公式HP

QRコード: BTS 長崎佐々, ボートレース 大村