

SASEBO de ENGLISH

市内の名物や名所を題材に、普段の生活の中で使える簡単な日常英会話をお知らせします。今回は「佐世保市制施行 120周年記念ライトアップ」を題材にした会話です。



- | | | | |
|--------|--|--------|---|
| Emily | Another nice new spot has been created.
(また新しい素敵なスポットができたんだね) | Nahoko | Would you like me to take your picture?
(写真撮りましょうか?) |
| Nahoko | Yeah.
(そうだね) | Guest | Would you like a photo too?
(あなたの写真も撮りましょうか?) |
| Emily | Let's take a picture!
(写真撮ろうよ!) | Emily | Thank you!
(ありがとう!) |

させぼ市政だより

テレビ NBC 土曜 9:25 ~ 9:30、KTN 土曜 11:45 ~ 11:50、NCC 土曜 16:25 ~ 16:30、NIB 日曜 6:30 ~ 6:35
ラジオ FM 長崎 火曜 9:05 ~ 9:10、FM させぼ 金曜 13:00 ~ 13:55、土・日曜 10:00 ~ 10:55 (再放送)、
月曜 22:00 ~ 22:55 (再放送) 新聞 長崎新聞 毎月第 2・4 火曜



佐世保で頑張る若者紹介 3

命をもらって生活をしているので 自然に感謝しています

ビワ農家 朝永 大貴さん

江迎町で複合農業を営む朝永大貴さん。ビワの生産を中心に牛の繁殖や水稲栽培を行っています。

静岡県出身の朝永さんは高校時代進路に悩み、農業を営む祖父から勧められたこともあり、チャレンジする気持ちで長崎県立農業大学校に進学。農業経験がなく、初めての土地での生活など、全てがゼロからのスタートでした。

就農のきっかけは学校の友人たちのやる気を身近に感じ、より農業への興味が強くなったこと、そして後継者不足の問題に関心を持ち、自身が跡を継ぐことで祖父母の後継者が途絶えないと思ったことからでした。就農後について「大学の勉強より学ぶことが多く、最初のころはつまずきの連続でした。失敗と成功に一喜一憂し、収穫までは緊張が続く生活ですが、収穫と出荷が終わった時

の達成感が来年はもっと良くしよう、頑張ろうというモチベーションにつながっています。天候など自然が相手なので思い通りにならないことも多くありますが、ビワも牛も稲も元気に育ってくれることがありがたいですね。命をもらって生活しているので、自然に感謝しています」と農業への思いを語り「複合農業なので仕事はとて多のですが、全ての結果で品質基準を上回ることを常に目標にしています」と話してくれました。

本市の農業について尋ねると「佐世保は農業のレベルが高く、農業の品目の選択肢も多くあります。アドバイスをしてくれる農家さんも多く、30歳までの若手が集まる青年会もあるので、就農への窓口は広いと思います」と教えていただきました。

(取材日 6月14日)

オリーブ

入り組んだ海岸線と多くの島で形成される九十九島に浮かぶ黒島は、世界文化遺産に登録された祈りの島。ミネラルを多く含んだ潮風が吹く自然豊かな環境で「堀内フルーツファーム」のオリーブ栽培が行われています。

農場から手摘みして 24 時間以内に自社の搾油所で搾油するからこそ実現できる、新鮮さを表す「酸度」が 0.3% 以下という最高品質の「エキストラバージンオイル」。品種ごとに搾油を行っているため、オリジナルブレンドオイルを作ることができます。

カルパッチョやサラダ、パンにそのまま付けて食べてもフレッシュでフルーティーな味わいをお楽しみいただけます。



【購入可能場所】食彩の里 よかばい相浦 ☎ 48-3201
農政課 ☎ 24-1111

食品ロス削減アイデアレシピ



スイカの皮を使った栄養たっぷりコンソメスープ

材料 (2 人分)

スイカの皮	150g	エダマメ	5 個 (5g)
塩	ひとつまみ	水	400ml
(塩もみ用)		コンソメ	小さじ 2
玉ネギ	50g	マカロニ	30g
ニンジン	20g	酒	小さじ 2
ハーフサイズ	3 枚 (24g)	しょうゆ	小さじ 2/3
ベーコン		こしょう	少々

1 人分の栄養価

熱量 163kcal、たんぱく質 5.0g、脂質 5.4g、
カルシウム 19mg、食塩相当量 1.6g

◎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 優秀賞



食品ロス削減
アイデアレシピ動画

作り方

- 1 スイカの皮は外側の皮をむき、角切りにして塩もみする。玉ネギはみじん切り、ニンジン小さめの角切り、ベーコンは 1cm 幅に切る。エダマメはさやから出す
- 2 鍋に水、コンソメを入れて煮立てる
- 3 ②にスイカの皮、玉ネギ、ニンジンを入れ、ふたをして煮る
- 4 玉ネギ、ニンジンが柔らかくなったなら、マカロニ、ベーコン、エダマメを入れる
- 5 酒、しょうゆ、こしょうで味を調える



考えていただいた人
巨瀬 結菜さん (花高小学校 5 年・当時)

料理のワンポイント

スイカの皮は硬くて味もしないですが、スープに入れたらシャキシャキしておいしいです。色鮮やかで、栄養もあるので体にも良いです。

十八親和銀行
来店予約サービス

予約対象のお取引

- 新規口座開設 (※1)
- 相続 (※1)
- 通帳等紛失のお届け (※2)
- 住所変更等各種お届け (※1)

Webでのご予約はこちら!



※1.新規口座開設、相続、住所変更等各種お届けにつきましては、Webや電話にてお取引できるサービスがございます。
※2.通帳等紛失の際は、すぐにお取引店(銀行営業日の8:45~17:00)もしくは喪失届受付センター0120-66-5404へご連絡ください。仮手続きとして喪失物のご利用を中止し、口座からの現金引出等を停止します。その後、正式な手続きでご来店が必要となりますので、その際に来店予約サービスをご利用ください。くわしくは当行ホームページでご確認ください。

十八親和銀行

佐世保駅前の
3つのホテル

2~200名様

ご法要・お祝い事

マイクロバス送迎無料 先着順

ご予約承ります

ワシントンホテル
潮見町12-7
TEL 32-8011

完全個室で安心

グリーンホテル
三浦町4-1
TEL 25-6261

仕出し始めました

レオプラザホテル
三浦町4-28
TEL 22-4141

200名大ホールあります