

SASEBO de ENGLISH

市内の名物や名所等を題材に、普段の生活の中でも使える簡単な日常英会話をお知らせします。今回は「佐世保豆乳」を題材にした英会話です。

Emily What is this?
(これは何?)

Nahoko It's soy milk. I used to drink it when I was a kid.
(豆乳よ。子どもの頃よく飲んでたの)

Emily It's an interesting shape.
(面白い形だね)

～豆乳を飲んで～

Emily It's sweet.
(甘いんだね)

Nahoko Delicious, right?
(おいしいでしょ?)



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 6

地域を支えていけるような

若者になりたいです ミカン農家 朝長 宇宙さん

宮地区でミカン農園を営む朝長宇宙さん。子どもの頃から両親の農作業を手伝い、農業が身近であった朝長さんは、中学生の頃には就農を決めていた

そうです。実家の農園に就農した朝長さんは、西海みかんを栽培しています。西海みかんは、出荷時に糖度が高いものを「味っ子」「味まる」というブランドに選定して販売される、全国でも人気の果物です。

「土の上に白いシート(マルチシート)を張ることで雨水の侵入を防ぎ、水分が与えられないというストレスによってミカンは甘くなるんです」と甘さの秘訣について話す朝長さん。大変なことについて尋ねると「ミカンは、前の年に実を付け過ぎると養分不足になり、次の年に実が付きにくくなります。毎年品質の良いミカンを安定して生産することが難しいです」と話します。

来年から農園の面積が増えるそうで「まだ農業を始めて4年目なので不安は大きいですが、お客さんからおいしいと言ってもらえることが一番うれしいので、おいしいミカンを届けられるように、農家の仲間と情報交換や勉強をしながら頑張っていきたいと思います」と意気込みを話してくれました。

今後の目標について尋ねると「若手が少ないので、地域を支えていけるようになりたいです。また、西海みかんのことをより多くの人に知ってもらうために行っているSNSでの情報発信にも、力を入れていきたいです」と笑顔で話してくれました。



Instagram
味まるくん

(取材日 9月29日)

基地のお仕事紹介 2

強い使命感を持って 皆さんの生活を守ります

陸上自衛隊水陸機動団
第2水陸機動連隊
3等陸曹 新谷 将兵さん



「日本には多くの島々があり、その一つ一つが日本の領土です。私たちの生活を守るためにも、島を守るということはとても大切なことです。その

島々の防衛と奪還などの役割を担っているのが水陸機動団です」と話すのは、陸上自衛隊水陸機動団第2水陸機動連隊に所属する青森県出身の新谷将兵さん(30歳)です。

「学校の先輩が自衛官になったこともあり、私にとって自衛隊は身近な存在でした。水陸機動団は、国防のため、志が高い人たちが集まっている組織です。昔から国のために働きたいという強い思いがありましたので、6年前に希望して佐世保にやってきました」と話す新谷さん。

新谷さんが所属する「本部管理中隊 情報小隊」は、水陸機動団が行動するために必要な情報収集を行う偵察部隊。仕事については「時代に合わせて軍事技術も進化しています。新しい知識や技術を身に付けなければならな



偵察用バイクで訓練する新谷さん



取材時の様子を動画でもご覧ください

いため大変なこともあります。訓練を積み重ねていく中で、うまく連携できたときなど、成果を実感できた際にやりがいを感じます」と笑顔で話します。

最後に「水陸機動団へのご理解とご支援に感謝しています。皆さんの生活を守るため精一杯頑張りますので、これからもご協力をお願いします」と市民の皆さんへのメッセージを力強く話す新谷さんの姿に頼もしさを感じました。(取材日 9月21日)

栄養士おすすめレシピ

かぼちゃのきんつば



材料(4個分)

カボチャ	200g	白玉粉	大さじ 1	
(皮、ワタ、種は除く)		牛乳	大さじ 2	
A	練りゴマ(白)	大さじ 1	小麦粉	大さじ 2
	片栗粉	大さじ 1	黒ゴマ	小さじ 1
	砂糖	大さじ 2	油	小さじ 1

1人分の栄養価

熱量 140kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 4.0g、カルシウム 72mg、食塩相当量 0g

作り方

- カボチャは1cm角に切って柔らかくなるまでゆで、ざるにあげて水気を切る。鍋に戻して、再び火にかけ、しっかりと水分をとばす
- 火を止めて鍋の中で①をつぶし、Aを加えて混ぜる。ボウルに移して粗熱をとる
- ②を4等分し、ラップで2cmの厚さの正方形にする
- 別のボウルに白玉粉と牛乳を入れて混ぜる。だまがなくなったら小麦粉を加えて混ぜ、最後に黒ゴマを加える(衣が硬いようなら牛乳を加えて調整する)
- 油をひいたフライパンを温める。③に一面ずつ④を付けて、弱火で焦げ色が付かない程度に全ての面を焼く

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
--	---	---

リフォーム(内装・外装工事)/インテリア

link 株式会社リンク コーポレーション

【遺品整理士在籍】 〒857-1162 佐世保市卸本町 23-4
シニアライフ カウンセラー TEL0956-37-8279

襖、障子、網戸の張替え、カーテン、ブラインド、玄関網戸

お家のお困りごとなんでもご相談ください **0120-967-098**